

WEGE
ZUM
ERFOLG

ÖKOLOGIE IN DÄNEMARK



Dänischer Fachverband der
Land- & Ernährungswirtschaft

INHALT

3	VORWORT	26	Bio – auch außer Haus
5	ÖKOLOGISCHE LEBENSMITTEL – WAS VERSPRICHT DAS BIO-SIEGEL?	27	Krankenhäuser servieren 90-100 % Bio
6	Ökologie – für eine Welt im Gleichgewicht	27	Bio in Firmenkantinen
8	Kennzeichen ökologischer Produktion	29	Bio in der Gastronomie
9	Pflanzen	31	BIO-LANDWIRTE
10	Rindfleisch und Milchprodukte	32	High-Tech-Lösungen in der Bio-Gemüseproduktion
11	Schweinefleisch	33	Wissen und Beratung
12	Eier und Geflügelfleisch	35	GROSSE UND KLEINE UNTERNEHMEN MIT STARKEM BIO-PROFIL
13	Verarbeitung und Veredlung	37	Bio-Molkereiprodukte für jeden Bedarf
15	VERTRAUEN UND GLAUBWÜRDIGKEIT DURCH REGELN UND KONTROLLEN		
17	Was wie kontrolliert wird		
19	WEGE ZUM ERFOLG – KOOPERATION, POLITIK UND FORSCHUNG		
20	Politische Vorgaben		
21	Forschungsvorhaben		
23	DER BIO-MARKT		
24	Konsumenten in aller Welt		

ÖKOLOGIE IN DÄNEMARK – WEGE ZUM ERFOLG

IN DER ÖKOLOGISCHEN Landwirtschaft ist Dänemark Vorreiter. Hier wurden erstmals klare Vorgaben entwickelt sowie staatliche Kontrollen und mit dem Ø ein entsprechendes Bio-Siegel eingeführt. Als erstes Land setzte sich Dänemark auch das Ziel eines Bio-Anteils von 60 % in der öffentlichen Gemeinschaftsverpflegung.

Dieses ambitionierte Vorgehen machte Dänemark zum Land mit dem weltweit höchsten Bio-Marktanteil. Entsprechend stolz sind wir auf unsere qualifizierten und innovativen Landwirte und Verarbeitungsunternehmen, die stets hochwertige Bio-Lebensmittel für Verbraucher in aller Welt produzieren.

Die vorliegende Publikation befasst sich mit den Hintergründen des Erfolgs und beschreibt die Ursachen der weltweit großen Beliebtheit dänischer Bio-Produkte sowie die Stärken der integrierten Wertschöpfungskette vom Landwirt bis zur Ladentheke. Die dänische Ökologie baut auf den Erfolgen der landwirtschaftlichen Traditionen auf, die Dänemarks Ruf als Lieferant hochwertiger Lebensmittel begründeten – von Qualitätsprodukten, die weltweit für hohe Standards in Bereichen wie Lebensmittelsicherheit, Rückverfolgbarkeit und Nachhaltigkeit bekannt sind.

Kooperation ist auch in der Ökologie ein zentraler Erfolgsfaktor. Seit mehr als 35 Jahren bewährt sich die enge Zusammenarbeit im gesamten Netz – von landwirtschaftlichen Betrieben über Verarbeiter, Verbände, Aufsichtsbehörden, Forscher und Berater, Politiker, Einzelhandel, Foodservice etc. bis hin zum Verbraucher. Alle haben sie die Entwicklung der Ökologie gemeinsam vorangetrieben – einer Produktionsform, die Umwelt- und Tierschutz, Natur und Nachhaltigkeit in besonderer Weise berücksichtigt und bei modernen Konsumenten im Trend liegt.

Benutzen Sie diese Publikation als Nachschlagewerk oder lesen Sie die Geschichte des dänischen Bio-Modells von A bis Z. Eine Erfolgsgeschichte, die Bio-Produkte zu einer neuen starken Säule der dänischen Land- & Ernährungswirtschaft auf dem Weltmarkt gemacht hat – in einer Zeit, in der nachhaltige Nahrungsmittel mehr denn je gefragt sind. ●

Dänischer Fachverband der Land- und
Ernährungswirtschaft
Juli 2025

BIO-LEBENSMITTEL – WAS BESAGT DAS DÄNISCHE Ø-SIEGEL?

Ökologie steht für eine nachhaltige Agrar- und Lebensmittelproduktion unter besonderer Berücksichtigung von Umwelt-, Natur-, Klima- und Tierschutz.

ÖKOLOGISCHE LEBENSMITTELPRODUKTION strebt nach optimaler Nachhaltigkeit, insbesondere mit Blick auf Umwelt-, Natur- und Tierschutz. Landbau hat schonend im Einklang mit der Umwelt zu erfolgen, um die Lebensräume von Flora und Fauna zu schonen und erhalten. Kreislaufwirtschaft, Ausgewogenheit, Vielfalt und Natürlichkeit bilden zentrale Schwerpunkte zusammen mit der Frage, wie man das Gleichgewicht unseres Planeten durch stets klimafreundlichere und nachhaltigere Vorgehensweisen fördern kann. Dabei gilt stets das Vorsichtsprinzip, da die Komplexität der Natur die Vorhersage von Folgen menschlicher Eingriffe erschwert. Vier primäre Prinzipien bilden die Grundlage für Regeln und Praktiken von Bio-Betrieben und -Unternehmen.

EU-DEFINITION ÖKOLOGISCHER PRODUKTION
Ökologische Produktion bildet ein umfassendes System aus Landwirtschaft und Lebensmittelindustrie, das vorbildlichen Umwelt- und Klimaschutz, ein hohes Maß an biologischer Vielfalt, die Erhaltung natürlicher Ressourcen sowie hohe Tierschutz- und Produktionsstandards miteinander verbindet und so der wachsenden Nachfrage der Verbraucher nach Produkten entspricht, die auf möglichst naturnahe Weise erzeugt wurden. Auf diese Weise spielt sie eine gesellschaftliche Doppelrolle: Sie beliefert einen Markt, der die Verbrauchernachfrage nach Bio-Produkten befriedigt. Gleichzeitig gewährleistet sie vorbildlichen Umwelt- und Tierschutz und trägt zur Entwicklung des ländlichen Raums bei.
Quelle: EU-Kommission

ÖKOLOGISCHE PRINZIPIEN

GESUNDHEIT

Für Böden, Pflanzen, Tiere, Menschen und Mutter Erde.

- Kein Einsatz chemischer Pestizide
- Restriktive Vorgaben für den Einsatz von Tierarzneimitteln
- Nur natürliche Zusatzstoffe.

KREISLAUFPRINZIP

Lebendige Ökosysteme und natürliche Kreisläufe.

- Rezirkulation von Nährstoffen
- Einsatz von Tierdünger
- Keine künstlichen Düngemittel.

GERECHTIGKEIT

Für Mensch und Tier – jederzeit.

- Nutztierhaltung muss der Physiologie und dem natürlichen Verhalten der Tiere entsprechen und ihr Wohlbefinden gewährleisten.

VORSORGE

Umweltschutz mit Blick auf die Gesundheit und das Wohlergehen heutiger und künftiger Generationen.

- Kein Einsatz riskanter Verfahren oder Stoffe
- Technologien mit unvorhersehbaren Folgen wie die Gentechnik vermeiden.

Quelle: IFOAM

ÖKOLOGIE – FÜR EINE WELT IM GLEICHGEWICHT

Die Erzeugung von Bio-Lebensmitteln liefert u.a. Beiträge zum Klimaschutz, zur Biodiversität, zum Gewässerschutz, zum Tierschutz sowie weitere Argumente, sich für Bio zu entscheiden.

- Da Bio-Lebensmittel ohne chemische Pestizide und mit weniger Stickstoff erzeugt werden, sind sie erste Wahl, wenn man etwas für sauberes Trinkwasser und Gewässerschutz tun will.

UNSER PLANET STEHT UNTER DRUCK

Sechs von neun planetarischen Belastungsgrenzen wurden bereits überschritten. Dies gilt für den Klimawandel, die Überladung mit neuartigen Stoffen, die Veränderung der Stickstoff- und Phosphorkreisläufe, die Veränderung von Süßwassersystemen, die Änderung der Landnutzung und den Zustand der Biosphäre.

Eine der vielen menschlichen Aktivitäten, welche die Ressourcen des Planeten belasten, ist die Nahrungsmittelproduktion für die derzeit gut acht Milliarden Menschen, die zwar notwendig ist, aber möglichst große Sorgfalt erfordert. Dies gewährleistet die ökologische Nahrungsmittelproduktion, da sie die Natur, das Klima, die biologische Vielfalt, den Tierschutz und sauberes Trinkwasser berücksichtigt. Der kleinere Klima-Fußabdruck ist einer von vielen Gründen, sich für Bio-Produkte zu entscheiden.

ÖKOLOGIE UND KLIMAWIRKUNG

Da es sich um biologische Prozesse handelt, gestaltet sich die Berechnung des Fußabdrucks von Lebensmitteln schwierig. Um diesen beispielsweise für 1 kg Brot oder 1 L Milch zu ermitteln, müssen viele verschiedene Faktoren berücksichtigt werden. Eine wissenschaftliche Studie* der Universität Aarhus hat ergeben, dass der CO₂-Fußabdruck von einem Kilogramm biologisch bzw. konventionell erzeugten Lebensmitteln ungefähr gleich groß ist. Berechnet man die Klimawirkung pro Hektar, haben Bio-Lebensmittel in der Regel einen geringeren Klima-Fußabdruck.

** Wissenssynthese über Ökobilanzen und Klimateffizienz im Agrarbereich, Universität Aarhus, Februar 2022*

BEITRAG DER ÖKOLOGIE ZU DEN UN-NACHHALTIGKEITSZIELEN

Bio-Produkte tragen u.a. in den Bereichen Biodiversität, Klima-, Natur- und Gewässerschutz zu den UN-Zielen für nachhaltige Entwicklung bei.



KENNZEICHEN ÖKOLOGISCHER PRODUKTION

ACKERBAU

OHNE KUNSTDÜNGER UND CHEMISCHE PESTIZIDE

Bio-Lebensmittel werden ohne chemische Pestizide und Kunstdünger erzeugt, deren Einsatz viele Treibhausgase freisetzen würde. Der Verzicht auf chemische Pestizide trägt außerdem zum Schutz von nützlichen Mikroorganismen und Insekten im Boden bei.

GESUNDE UND FRUCHTBARE BÖDEN

Ökologischer Landbau konzentriert sich auf die Erhaltung und Verbesserung der Bodenfruchtbarkeit durch Kohlenstoffbindung mittels organischer Düngemittel, mehrjähriger Kulturen, abwechslungsreicher Fruchtfolgen und möglichst ganzjährig grüner Felder.

WENIGER DÜNGEMITTEL

Bio-Bauern verwenden weniger Stickstoffdünger, und zwar ausschließlich organischen. Dies minimiert die Lachgasemissionen. Die vielen Kleefelder von Bio-Bauern liefern Dünger für die Ernten des nächsten Jahres. Der geringere Stickstoffverbrauch minimiert den Eintrag von überschüssigem Stickstoff in Gewässer.

FOKUS AUF TIERWOHL

Bio-Nutztiere sollen im Einklang mit ihrer Physiologie und ihrem natürlichen Verhalten leben. Folglich sollen sie die Möglichkeit haben, sich im Freien aufzuhalten - auf Freiland oder Auslaufflächen. In Stallungen haben sie zusätzlichen Platz und viel Stroh. Sie erhalten täglich Bio-Futter sowie Raufutter. Einige Eingriffe sind nicht erlaubt, z. B. das Schwanzkupieren bei Schweinen. Hormone und andere Mittel zur Kontrolle der Fortpflanzung sind verboten. Kranke Tiere sind stets zu behandeln, für den Einsatz von Medikamenten gelten jedoch besonders strenge Regeln. Tierarzneimittel dürfen nicht als vorbeugende Maßnahme eingesetzt werden. All das erfordert zusätzlichen Betreuungsaufwand.

MEHR BIODIVERSITÄT

Bio-Bewirtschaftung wirkt sich positiv auf die Natur und die biologische Vielfalt auf landwirtschaftlichen Flächen aus, da sie auf den Einsatz chemischer Pestizide und Düngemittel verzichtet sowie aufgrund der Anforderungen in Bezug auf kohlenstoffbildende Pflanzen in der Fruchtfolge, den Einsatz von mehrjährigen Pflanzen wie Klee gras sowie abwechslungsreiche Fruchtfolgen. Davon profitieren u.a. Bodentiere und Mikroorganismen, bestäubende Insekten sowie natürliche Feinde von Schadinsekten und Krankheitserregern.

- Bio-Betriebe haben durchschnittlich 30 Prozent mehr wilde Pflanzen- und Tierarten auf ihren Feldern und in feldnahen Biotopen.

Quelle: Icrofs, 2015

VERARBEITUNG VON BIO-ERZEUGNISSEN

Bio-Lebensmittel werden ohne künstliche Aroma-, Farb- und Süßstoffe in möglichst schonenden Verfahren hergestellt. Bestrahlung ist nicht erlaubt. Verarbeitungsbetriebe werden mindestens einmal pro Jahr kontrolliert. Lediglich 55 von 410 zugelassenen Zusatzstoffen dürfen für Bio-Lebensmittel verwendet werden.

GMO-FREIE PRODUKTION

Genetisch veränderte Organismen (GMO) sind weder in der Erzeugung noch der Verarbeitung von Bio-Lebensmitteln zulässig.

- Ökologische Landwirtschaft ist erste Wahl, wenn es gilt, die Einträge von überschüssigem Stickstoff in Gewässer zu minimieren. Bio-Bauern verwenden im Schnitt 100 kg weniger Stickstoff pro Hektar als andere Landwirte.

Jahresberichte über den gesamten landwirtschaftlichen Düngerverbrauch 2021/2022
Quelle: GHI, Danish Agricultural Agency

ÖKOLOGISCHER PFLANZENBAU

Bio-Bauern haben abwechslungsreiche Fruchtfolgen und bauen vielfältige Kulturen an: Getreide, Gräser, Hülsenfrüchte, Saatgut, Obst und Gemüse etc. Einige sind für den menschlichen Verzehr gedacht, andere als Futter für die ökologische Nutztierhaltung. Chemische Pestizide und Kunstdünger sind nicht erlaubt. Als Dünger dienen Ernterückstände und Tierdung sowie der Anbau von stickstoffbindenden Pflanzen wie Klee gras, das Stickstoff aus der Luft aufnehmen kann. Abwechslungsreiche Fruchtfolgen mit mindestens 50 % kohlenstoffbindenden und vielen mehrjährigen Pflanzen tragen zur Fruchtbarkeit der Böden bei und verringern

Probleme mit Unkraut und Schädlingen. Zur Unkrautbekämpfung dienen mechanische Methoden und moderne Technik wie kameragesteuerte Jätroboter. In erster Linie gilt es die mechanische Bodenbearbeitung auf ein Minimum zu reduzieren, um Bodenmikroben zu schützen. Im Mittelpunkt stehen die Schaffung gesunder und fruchtbarer Böden für Nutzpflanzen, der Gewässerschutz, die Artenvielfalt und die Nutzung der natürlichen Ressourcen. Nach einer zweijährigen Umstellungsphase dürfen die Erzeugnisse als Bio-Produkte verkauft werden.



- Mehrere Bio-Rinderzüchter trennen Mutterkuh und Kalb versuchsweise erst nach drei Monaten.

ÖKOLOGISCHE RINDFLEISCH- UND MILCHPRODUKTION

Bio-Rinder sind so zu halten, dass sie ihr natürliches Verhalten ausleben können. Vom 15. April bis 1. November werden die Tiere, wenn es die Witterung erlaubt, auf Weiden gehalten, im Winter haben sie Anspruch auf Zugang zu Stallanlagen mit ausreichend Bewegungsfreiheit. Nur Bio-Futter ist zulässig, in erster Linie Raufutter, typisch von den Wiesen des Viehbetriebs. Mutterkuh und Kalb dürfen frühestens nach 24 Stunden voneinander getrennt werden. Kälber dürfen nicht isoliert werden und müssen mindestens drei Monate lang ihr Saugbedürfnis stillen können, eventuell mit Hilfe von künstlichen Zitzen in der Kälberbucht. Die Wartezeit nach Behandlung von Krankheiten mit Arzneimitteln ist länger als bei konventioneller Milchviehhaltung. In dieser Zeit darf Milch vom behandelten Tier nicht an die Molkerei geliefert werden. Die Länge der Wartezeit richtet sich nach dem eingesetzten Arzneimittel. Der Einsatz von humanmedizinischen Reserveantibiotika ist nicht erlaubt, der von Breitbandantibiotika ist zu minimieren und nur nach tierärztlicher Beurteilung zulässig.

ÖKOLOGISCHE SCHWEINEHALTUNG

Nach dem Abferkeln in einer Hütte auf Freiland bereitet die Bio-Sau ihren Jungen aus Stroh ein Nest und bleibt mindestens sieben Wochen mit ihnen zusammen – in einigen Betrieben sogar 8-10 Wochen. In der warmen Jahreszeit müssen Sauen in Suhlen ihren natürlichen Drang zum Wühlen befriedigen und sich vor Sonne und Überhitzung schützen können. Nach dem Absetzen werden die Ferkel eingestallt. Dort haben sie reichlich Platz und Stroh sowie Auslauf ins Freie. Bio-Mastschweine haben über dreimal mehr Platz als das Gesetz für konventionelle Schweine vorschreibt. Sie bekommen Bio-Futtermittel* einschließlich Raufutter, das die Verdauung fördert und als Beschäftigungsmaterial dient. Tiere, die mehr als einmal mit Arzneimitteln behandelt worden sind, dürfen nicht als Bio-Schweine vermarktet werden. Schwanz- und Zahnkürzen sind in der ökologischen Schweinehaltung nicht erlaubt, während Ferkelkastration zur Vermeidung von Ebergeruch unter Betäubung und Schmerzlinderung zulässig ist.

*Für Ferkel ist bis 2027 maximal 5 % konventionelles Proteinfutter zulässig.

- Ferkel kommen in Hütten auf Weideflächen zur Welt.



•• Bio-Geflügel hat Auslauf auf Freilandwiesen mit Bäumen.

ÖKOLOGISCHE GEFLÜGEL- UND EIERPRODUKTION

Legehennen und Hähnchen haben ausreichend Platz im Stall und auf Freiflächen, so dass sie ihr natürliches Verhalten ausleben können. Im Stall betragen die maximalen Besatzdichten 6 Hennen bzw. 10 Hähnchen pro qm. Natürlicher Tageslichteinfall sowie nachts Ruhezeiten (ohne Licht) von mindestens acht Stunden müssen gewährleistet sein. Im Einklang mit ihrem natürlichen Verhalten haben Hennen und Hähnchen Anspruch auf Flächen zum Staubbaden und Scharren, Hennen außerdem auf Sitzstangen. Freiflächen müssen Pflanzenbewuchs aufweisen – Gras, Bäume, Sträucher etc., die Schatten spenden und vor Raubvögeln schützen sowie

die ausgeschiedenen Nährstoffe aufnehmen. Gefüttert werden ökologisch gehaltene Hennen und Masthähnchen ausschließlich mit Bio-Futter*, das Silage, Obst- und Gemüsereste oder ähnliche Raufutterbestandteile enthält. Geflügelfleischproduktion basiert auf langsam wachsenden Rassen. So braucht ein dänisches Bio-Masthähnchen rund 56 Tage, um ein Schlachtgewicht von 2200 g zu erreichen. Schnabelkürzen ist in der gesamten dänischen Geflügelproduktion nicht erlaubt.

*Für Junggeflügel ist bis 2027 maximal 5 % konventionelles Proteinfutter zulässig.



VERARBEITUNG VON BIO-ERZEUGNISSEN

Ökologisches Denken ist integrierter Bestandteil der gesamten Wertschöpfungskette. Folglich prägen die ökologischen Prinzipien Gesundheit, Kreislaufwirtschaft, Fairness und Vorsorge auch die Verarbeitung von Bio-Erzeugnissen. Nur 55 der 410 von der EU gelisteten Lebensmittelzusatzstoffe sind für die Verarbeitung von Bio-Produkten zugelassen. Künstliche Aroma-, Farb- und Süßstoffe sind ebenso unzulässig wie GVO/GMO und Bestrahlung. In Dänemark ist auch der Einsatz von Nitrit verboten. Bio-Lebensmittel müssen so schonend wie möglich verarbeitet werden, um gesunde Naturprodukte zu gewährleisten. ●

REGELN UND KONTROLLEN SICHERN VERTRAUEN UND GLAUBWÜRDIGKEIT

Kunden und Konsumenten in aller Welt vertrauen auf die Qualität dänischer Bio-Produkte. Dies ist nicht nur eine Frage von Ethik, Arbeitsmoral und Wissen, sondern auch von klaren Gesetzesvorgaben und gründlichen Kontrollen.

DÄNEMARK ZÄHLT SEIT VIELEN JAHREN zu den führenden Erzeugerländern von hochwertigen Lebensmitteln. Qualitätssicherung, Lebensmittelsicherheit und Rückverfolgbarkeit sind stets wichtige Argumente für die weltweiten Abnehmer dänischer Produkte.

WELTERSTES ÖKOLOGIE-GESETZ

1987 wurde in Dänemark das weltweit erste Gesetz zur biologischen Nahrungsmittelproduktion verabschiedet. Grundlage war die detaillierte dänische Gesetzgebung in der gesamten Land & Ernährungswirtschaft. BioBetriebe unterliegen seither sowohl den für alle Betriebe geltenden Gesetzen und Vorschriften bezüglich Umwelt und Naturschutz, Tierwohl, Hygiene, Lebensmittelsicherheit, Rückverfolgbarkeit etc. als auch den zusätzlichen BioVorgaben. Inzwischen werden dänische BioProdukte auch nach den einschlägigen EUVerordnungen erzeugt und verarbeitet. Zusätzlich gibt es in Dänemark über die EUVorgaben hinausgehende Bio und Umweltvorschriften: Beispielsweise dürfen dänische Obstbauern kein Kupfer einsetzen – Nitrit ist bei BioProdukten untersagt – und für Bio-Hühnerfarmen wird in Dänemark mehr Pflanzenbewuchs gefordert als in der übrigen EU.

STAATLICHE KONTROLLEN VOM LANDWIRT BIS ZUR LADENTHEKE

Ebenfalls als erstes Land der Welt führte Dänemark 1987 im Bereich der BioLandwirtschaft flächendeckende Kontrollen durch staatliche Aufsichtsbehörden ein. Diese liefern Abnehmern und Konsumenten nach wie vor die Sicherheit, dass alle Glieder der Produktionskette sich an die Ökologie-Vorgaben halten. Amtliche Prüfer des

zuständigen Ministeriums besuchen mindestens einmal im Jahr sämtliche Erzeuger, Zuliefer und Verarbeitungsbetriebe, um die Einhaltung aller Vorschriften sicherzustellen. Darüber hinaus erhält laufend eine Auswahl von Betrieben unangemeldete Kontrollbesuche. Auch in Lebensmittelunternehmen werden stichprobenartige Gegenkontrollen durchgeführt. Dabei wird überprüft, ob die Angaben des Unternehmens zum Einkauf von ökologischen Rohwaren mit den Angaben der jeweiligen Lieferanten übereinstimmen. Lückenlose Kontrolle vom Erzeuger bis zum Endverbraucher trägt zur Glaubwürdigkeit der Ökologie bei und sichert das Verbrauchervertrauen in ökologische Erzeugnisse.

WEITERENTWICKLUNG

Ökologie entwickelt sich ständig weiter. In Dänemark konzentriert sich die Branche ständig auf die Verbesserung der ökologischen Erzeugung. So haben die Fachverbände für die Rinder und Schweinehaltung über die EUAnforderungen hinausgehende Empfehlungen aufgestellt, um die dynamische Entwicklung der BioBranche in Bereichen wie Tierwohl, Umwelt und Klimaschutz, Ethik und Nachhaltigkeit weiter voranzutreiben. Durch Stichprobenkontrollen stellen die Behörden bzw. Abnehmerunternehmen die Einhaltung der Empfehlungen sicher.

BIO-SIEGEL – VERBRAUCHERINFORMATION SCHAFFT KLARHEIT

Die EU-Öko-Verordnungen bilden die Rechtsgrundlage für die Produktion von und den Handel mit ökologischen Lebensmitteln in der EU. Sie enthalten detaillierte Vorschriften für die Erzeugung, Verarbeitung, Einfuhr, Kennzeichnung und Vermarktung von ökologischen Lebensmitteln und schreiben u.a. das EU-Bio-Logo auf allen vorverpackten Bio-Produkten aus den EU-Ländern vor. Dieses kann durch nationale oder private Bio-Logos ergänzt werden. Verarbeitete Erzeugnisse, die zu mehr als 95 % aus ökologischen Rohwaren bestehen, können als ökologisch gekennzeichnet und vermarktet werden. Sie weisen stets eine Identifikationsnummer der jeweiligen Kontrollbehörde auf.

EU-BIO-LOGO UND DÄNISCHES LOGO

In Dänemark werden Bio-Produkte mit dem EU-Bio-Logo sowie dem dänischen Ø für Økologi gekennzeichnet, das 1990 für vom dänischen Staat kontrollierte nach den Bio-Vorgaben erzeugte und verarbeitete Produkte – aus Dänemark oder anderen Ländern – eingeführt wurde. So gut wie alle dänischen Konsumenten (98 %) kennen das Ø. Sowohl das Ø als auch das EU-Bio-Logo schaffen Vertrauen und erleichtern es den Verbrauchern, Bio-Produkte in den Verkaufsregalen zu erkennen.



Das dänische Ø-Logo, das im Jahr 2025 sein 35-jähriges Jubiläum feiern konnte, bestätigt die amtliche Kontrolle der gesamten Wertschöpfungskette vom Landwirt bis zur Ladentheke. 98 % der dänischen Konsumenten kennen es und schenken ihm volles Vertrauen.



DK-ØKO-100¹
EU Agriculture²

WAS DAS EU-BIO-LOGO VERRÄT

Zum EU-Bio-Logo gehören die folgenden Angaben:

- 1) Codenummer der Kontrollbehörde oder Kontrollstelle, z.B. DK-ØKO-100 (Dänemark) oder ES-ECO-020-CV (Spanien).
- 2) Herkunft des Bio-Produkts:
 - EU-Landwirtschaft – erzeugt in EU-Land/Ländern.
 - Nicht-EU-Landwirtschaft – erzeugt außerhalb der EU.
 - EU/Nicht-EU-Landwirtschaft – teils erzeugt in EU-Land/Ländern, teils außerhalb der EU

●● Kontrolliert wird bei laufender Produktion, um ein realistisches Bild zu gewährleisten.

ARBEIT EINER BIO-KONTROLLEURIN

Als amtliche Bio-Kontrollleurin prüft Lone B. Pedersen in ökologischen Zuliefer- und Verarbeitungsbetrieben die Einhaltung aller Vorschriften. Sämtliche Betriebe werden mindestens einmal im Jahr ohne Voranmeldung kontrolliert.

Lone B. Pedersen: „Durch Kontrollen bei voll laufender Produktion erhalten wir ein realistisches Bild.“

Als Erstes prüft sie die Zulassung sowie die Eigenkontrolldaten – Einkauf, Produktion, Verpackung, Kennzeichnung und Vermarktung. Anschließend geht es in die laufende Produktion.

„Dort überprüfe ich die konkreten Vorgehensweisen auf Einhaltung sämtlicher Vorgaben“, erklärt die Kontrollleurin.

Ein wichtiger Punkt ist die Prüfung der Bilanzen auf Übereinstimmung von Eingangs- und Ausgangsmengen. Eventuelle Abweichungen sind stets zu begründen. Neben der Prüfung zählt auch die Beratung in Bezug auf neue Vorgaben und Verfahren zur Einhaltung der vielen Vorschriften zu den Aufgaben von Lone B. Petersen:

„Die Zusammenarbeit mit uns wird als positiv empfunden. Schließlich tragen wir zur Vertrauenswürdigkeit der Bio-Branche bei.“ ●



WEGE ZUM ERFOLG – ZUSAMMENARBEIT, POLITIK UND FORSCHUNG

Die lange sowie stark integrierte Zusammenarbeit entlang der gesamten Wertschöpfungskette bildet die Grundlage des Erfolgs. Marktentwicklung, eine visionäre Ökologiekpolitik sowie Forschung auf dem Gebiet der Bio-Produktion trugen und tragen ebenfalls zum anhaltenden Erfolg der dänischen Bio-Branche bei.

DAS EINZIGARTIGE ZUSAMMENSPIEL von breit basierter Ökologiekpolitik und Marktentwicklung bildet die wichtigste Grundlage für den Erfolg der ökologischen Land- und Ernährungswirtschaft in Dänemark. Zukunftweisende politische Initiativen wirkten als Katalysator für die durchgängig dynamische Entwicklung der ökologischen Erzeugung sowie der Vermarktung ihrer Produkte. Gleichzeitig brachte die Expansion der Bio-Branche der dänischen Gesellschaft Zusatznutzen in Form von mehr Tierwohl, Umwelt-, Klima- und Naturschutz sowie grünem Wachstum.

ZUSAMMENARBEIT MIT DER LAND- & ERNÄHRUNGSWIRTSCHAFT

Die ökologische Entwicklung in Dänemark profitiert seit mehr als 35 Jahren in hohem Maße von der umfassenden Zusammenarbeit des gesamten dänischen Lebensmittelsektors mit den wichtigsten Akteuren Dänischer Fachverband der Land- & Ernährungswirtschaft und Ökologischer Landesverband. Auf breiter Ebene wurde so die erfolgreiche Ökologiekpolitik entwickelt und bei der Gründung von Beratungsunternehmen, einem Innovationszentrum für ökologischen Landbau, der Marktentwicklung und der Exportförderung für dänische Bio-Produkte zusammengearbeitet.

GEMEINSAME MARKTENTWICKLUNG AUF BREITER BASIS

Die seit mehr als 35 Jahren einzigartige Zusammenarbeit zwischen dänischen Supermarktketten, Organisationen, Behörden sowie Unternehmen der Land- & Ernährungswirtschaft hat dazu geführt, dass ökologische Produkte in

Einzelhandel gut vertreten sind und präsentiert werden. Durch Informationskampagnen und andere Initiativen wissen die meisten Konsumenten, wofür die ökologische Erzeugung steht und was sie für ihr Geld bekommen. Entsprechend hoch ist der Bio-Marktanteil: Mehr als 90 % der Dänen kaufen Bio-Produkte und mehr als 70 % tun dies allwöchentlich. Gleichzeitig genießen ökologische Lebensmittel großes Vertrauen. Seit Jahren verbessern Lehrgänge, Seminare und laufende Beratung u.a. die Produktentwicklung sowie die Fähigkeit kleinerer Bio-Unternehmen, mit dem Einzelhandel bzw. der Gastronomie zusammenzuarbeiten und ihr Merchandising zu optimieren.

OFFENE TÜREN

Seit vielen Jahren bieten Bio-Landwirte Konsumenten Gelegenheit zum Dialog sowie Einblicke in ihre Produktion. Am alljährlich veranstalteten Öko-Tag der Bio-Milchbauern und ihrer Molkereien fahren mehr als 100.000 Dänen aufs Land, um zu erleben, wie die Kühe nach dem langen Winter im Stall wieder auf die Weide gelassen werden. Auf der Sofari (So=Sau) der Erzeuger von Bio-Schweinen erfahren die Verbraucher, wie die Tiere leben und was man für sein Geld bekommt, wenn man ihr Fleisch kauft. Am dritten Sonntag im September laden alle Arten von landwirtschaftlichen Betrieben – auch eine Reihe von Bio-Erzeugern – am landesweiten Tag der offenen Tür zur Besichtigung ihrer Höfe ein. In stets mehr Bio-Hofläden verkaufen Landwirte ihre eigenen Produkte bzw. die von Kollegen aus der Region und sprechen mit Kunden über ihre Produktion.

BASIS BIO-POLITIK

Bei den politischen Rahmenbedingungen für den ökologischen Landbau war Dänemark Vorreiter. Seither wirkt die dänische Ökologienpolitik als Katalysator für Innovation und Wachstum im Bio-Bereich. Und sie bildet ein wesentliches Mittel der grünen Transformation des Landes.

ALS ERSTES LAND DER WELT

Führte Dänemark staatliche BioVorgaben sowie ein entsprechendes Kennzeichnungs- und amtliches Kontrollsystem ein. In den vergangenen 35 Jahren haben eine Reihe von Aktionsplänen und Strategien die Richtung für die Weiterentwicklung und das Wachstum des Bio-Sektors vorgegeben. Innovative politische Lösungen bilden seither das Fundament für neue Erkenntnisse und Märkte sowie die ständige Weiterentwicklung der Bio-Branche.

ENGAGEMENT VIELER AKTEURE

Trotz wechselnder Regierungen hat das gesamte politische Spektrum die Entwicklung der Ökologie im Laufe der Jahre unterstützt, was auch international Aufmerksamkeit erregt hat. Gleiches gilt für die vorbildliche Zusammenarbeit der gesamten Land- & Ernährungswirtschaft sowie zwischen Verbrauchern, Arbeitsmarkt, Umwelt- und Landwirtschaftsorganisationen etc. Im ÖkologieForum des Ministeriums für Nahrungsmittel, Landwirtschaft und Fischerei diskutieren Akteure der Branche mit den Behörden des Ministeriums Initiativen zur Förderung der ökologischen Entwicklung des Landes.

POLITISCHE ZIELE: MEHR ÖKOLOGIE

Die ökologische Anbaufläche sowie der Konsum und Export von Bio-Erzeugnissen Dänemarks sollen bis 2030 verdoppelt werden. Dieses steht im Einklang mit dem EU-Ziel, wonach bis 2030 mindestens 25 % der gesamten Anbaufläche der EU ökologisch bewirtschaftet werden sollen. Beide Ziele sollen zu einem nachhaltigeren Nahrungsmittelsystem beitragen.

DREIERBÜNDNIS ZUR GRÜNEN TRANSFORMATION

Im Jahr 2024 wurde die einzigartige „Dreiervereinbarung zur grünen Transformation“ getroffen, eine historische Übereinkunft zwischen der Regierung, dem Dänischen Fachverband der Land- & Ernährungswirtschaft, dem Naturschutzbund, dem Kommunalverband etc. mit neuen Denkansätzen zur Nutzung von Böden und Ressourcen

sowie einer einheitlichen Vision von Produktion im Einklang mit Natur- und Klimaschutz. Vereinbart wurden die Renaturierung von Niederungen/Feuchtgebieten, die Ausweisung von neuen Natur- und Waldflächen, die Einführung einer CO2-Steuer auf biologische Prozesse der Landwirtschaft sowie weitere Maßnahmen, von denen neben dem Klima u.a. die Artenvielfalt und der Gewässerschutz profitieren. Ökologie definiert die Vereinbarung als wirksamen Beitrag zum grünen Wandel und Tierwohl.

MEHRERE ANSÄTZE FÜR MEHR ÖKOLOGIE

Dänemark fördert Ökologie durch Kampagnen, die das Verbraucherbewusstsein für Bio-Produkte stärken bzw. die Bio-Einkäufe des öffentlichen Beschaffungswesens erhöhen, sowie durch eine Reihe von Initiativen, die mehr Landwirten Anreize zum Einstieg in die ökologische Produktion bieten. Dies geschieht u.a. durch Umstellungsberatungen für Landwirte, die erwägen, ob ihr Betrieb für Öko-Produktion geeignet wäre, durch Schulungsangebote für Landwirte sowie durch berufliche Entwicklungsaktivitäten. Einige Vermarktungs-, Forschungs- und Entwicklungsinitiativen werden durch den Fonds für ökologischen Landbau unterstützt.

EINBETTUNG IN DIE POLITIK

Ein weiteres Alleinstellungsmerkmal dänischer Politik ist die Integration von ökologischen Aspekten in nationale und lokale Ziele wie Natur und Landschaftsschutz, Trinkwasserversorgung, Umwelt/Klimaschutz, die Entwicklung ländlicher Räume und andere Formen von „Green Growth“.

BIO-ANTEIL IN DER ÖFFENTLICHEN GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG

Ein markantes Beispiel für den Erfolg der BioBranche ist die rasante Steigerung des BioAnteils in der öffentlichen Gemeinschaftsverpflegung. Die politische Zielvorgabe von 60 % geht einher mit dem dreistufigen BioSiegel für GV & Gastronomie und umfassenden Schulungsangeboten für das Küchenpersonal.

ÖKOLOGISCHE FORSCHUNG

Ökologie basiert auf Wissen und Innovation. Seit mehr als 30 Jahren bilden gezielte Forschung und Innovation die Grundlage für den Erfolg der ökologischen Land- & Ernährungswirtschaft in Dänemark. Dies wird auch in Zukunft der Fall sein.

FORSCHUNG auf dem Gebiet ökologischer Land- & Ernährungswirtschaft hat in Dänemark eine lange Tradition. Mit dem Bio-Aktionsprogramm von 1995 initiierte das Ministerium für Nahrungsmittel, Landwirtschaft und Fischerei das erste nationale Forschungsprogramm für die ökologische Land- & Ernährungswirtschaft. Das vierjährige Programm umfasste 11 dänische Forschungseinrichtungen. Eine Reihe von erfolgreichen Vorhaben verschaffte Dänemark den Ruf, eins der führenden Länder auf diesem Gebiet zu sein. Mit der Gründung des Vorläufers von ICROFS (International Centre for Research in Organic Food Systems) wurde das Fundament für eine solide Forschungstradition gelegt.

FORSCHUNGSBEREICHE

Übergeordnetes Ziel ist die Entwicklung neuer Erkenntnisse und Lösungen für die gesamte Wertschöpfungskette vom Landwirt bis zur Ladentheke. So sollen u.a. Nachhaltigkeit, Umwelt- und Klimaschutz, Produktivität und Wirtschaftlichkeit gesteigert werden. Die ICROFS-Forschungsstrategie 2022-2025 beinhaltet folgende Schwerpunkte: **KREISLAUFWIRTSCHAFT ● KLIMA UND UMWELT ● BIODIVERSITÄT ● GESUNDHEIT UND WOHLERGEHEN ● BIO-KONSUMENTEN DER ZUKUNFT ● ÖKOLOGIE ALS LEBENSWEISE**

Ein paar Beispiele konkreter F&E-Vorhaben:

- Ertragssteigerung in der ökologischen Getreideproduktion

- Eiweißgewinnung aus Klee zur Schweine- und Geflügelfütterung sowie Nutzung der Reststoffe zur Biogasproduktion
- Erhöhung der Kohlenstoffbindung in Böden als Klimaschutzmaßnahme
- Effizienter Tierschutz zur Steigerung des Tierwohls.

PRAXISORIENTIERTE FORSCHUNG

Zu den besonderen Kennzeichen der dänischen Bio-Forschung zählt die praktische Ausrichtung. Forscher, Berater und Praktiker entwickeln in enger Zusammenarbeit neue praxisnahe Lösungen zur Stärkung der Bio-Branche. Dies begünstigt die schnelle Umsetzung neuer Erkenntnisse in den Betrieben und Unternehmen.

FORSCHUNG AUF DER POLITISCHEN AGENDA

Gemeinsam mit ICROFS sorgen die Verbände der Branche für die Berücksichtigung ihrer F&E-Vorhaben bei der Bereitstellung von Fördermitteln, damit die Ökologie mit ihren speziellen Herausforderungen sich ständig weiterentwickeln und zum Gemeinwohl beitragen kann. Bislang ist dies mit 50-70 Millionen DKK jährlich aus der Forschungsmittelreserve recht erfolgreich gelungen. ICROFS setzt sich ebenfalls dafür ein, die Ökologie-Forschung auf sowohl nationaler Ebene als auch im Rahmen der EU-Forschungsprogramme sicherzustellen. ●

DER DÄNISCHE BIO-MARKT

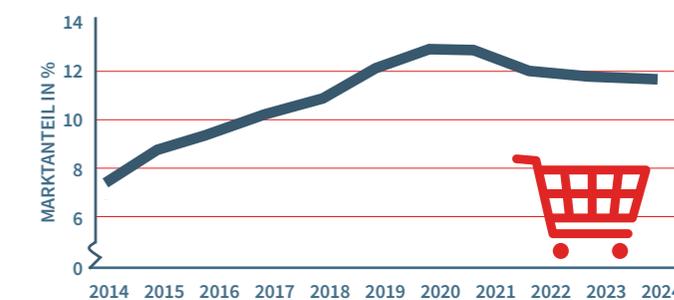


DER DÄNISCHE BIO-MARKT

Seit 35 Jahren versorgt der Bio-Sektor den dänischen Lebensmitteleinzelhandel (LEH) und seine Kunden mit einem stetig wachsenden Volumen an Bio-Produkten

DÄNEMARK IST FÜHREND beim Marktanteil von Bio-Lebensmitteln im Einzelhandel. Der liegt bei rund 12 %, wobei 35 % der Verbraucher stets oder oft Bio-Produkte kaufen. Im Foodservice-Sektor hat sich der Bio-Umsatz in den letzten 10 Jahren auf derzeit rund 14 % mehr als verdoppelt. Während der Verkauf von Bio-Lebensmitteln in Dänemark seit Jahrzehnten zulegte, stagnierte er 2020 wegen der Corona-Pandemie und ging anschließend aufgrund der hohen Inflation und sinkenden Kaufkraft leicht zurück. Inzwischen ist wieder ein Anstieg zu verzeichnen – sowohl bei den Mengen als auch beim Umsatz – und man erwartet, dass die positive Entwicklung anhält.

BIO-MARKTANTEIL IM LEH



Quelle: Statistics Denmark

KAUFMOTIVE

Laut Umfragen bevorzugen Dänen BioProdukte teils aus gesundheitlichen Gründen, u.a. um Spritzmittelrückstände in Obst und Gemüse sowie Farb- und Zusatzstoffe in verarbeiteten Lebensmitteln zu vermeiden, teils um einen Beitrag zum Umwelt-, Gewässer- und/oder Tierschutz zu leisten.

DIE WICHTIGSTEN KAUFGRÜNDE



Quelle: Norstat für Dänischer Fachverband der Land- und Ernährungswirtschaft, Mai 2025

WO KAUFEN DÄNEN ÖKOLOGIE?

Rund 80 % des Bio-Absatzes werden über den Einzel- bzw. Onlinehandel abgewickelt. Im Einzelhandel haben sowohl Discounter als auch traditionelle Supermärkte eine starke Position. Supermarktketten haben auf ihre Weise zur Vermarktung beigetragen. Ein sichtbares Öko-Profil ist für die meisten Supermärkte zu einem bewussten Bestandteil ihrer Markenstrategie geworden. So haben die Supermärkte Bio-Lebensmitteln nicht nur einen zentralen Platz in ihren Geschäften eingeräumt, sondern Bio auch als Parameter für kaufkräftige Kunden eingesetzt. Mehrere Supermarktketten operieren in Partnerschaft mit großen Bio-Erzeugern. Die SallingGroup, zu der Netto, Bilka und Føtex gehören, verkauft Produkte von Tjele Gods. Rema 1000 arbeitet eng mit Gram Slot zusammen. Eine Reihe von Ketten haben auch ihre eigenen Bio-Marken.

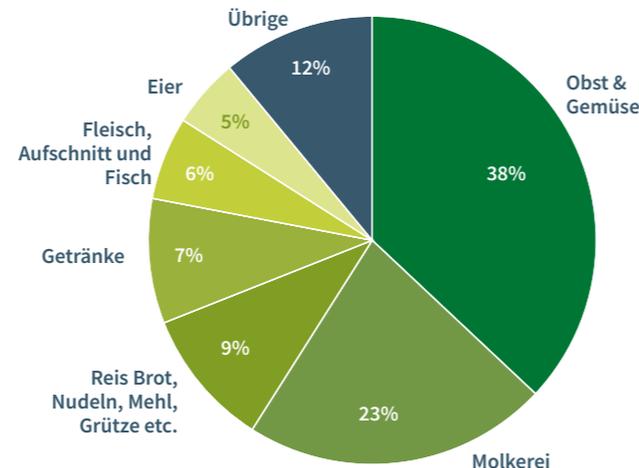
Onlinehandel erfreut sich auch bei Lebensmitteln zunehmender Beliebtheit. Bei Nemlig.com macht der Verkauf von Bio-Produkten mehr als 25 % des Lebensmittelabsatzes aus. Über eine Schaltfläche kann man alle Produkte filtern, so dass nur die Bio-Varianten angezeigt werden. Davon gibt es bereits über 1400, weitere sind geplant.

Auch der Kauf von Koch- bzw. Essensboxen ist seit Jahren beliebt, vor allem bei Familien mit Kindern. Es gibt mehrere Anbieter. Einige liefern nur Bio-Produkte - andere sowohl Bio- als auch konventionelle Lebensmittel.

Beim Essen außer Haus wird Bio ebenfalls immer beliebter. Rund 13 % der Bio-Lebensmittel werden über den stetig wachsenden Foodservice-Sektor verkauft. Entsprechende Bio-Siegel weisen Restaurants und Cafés mit hohem Bio-Anteil aus.

WELCHE BIO-LEBENSMITTEL WERDEN BEVORZUGT?

SÄMTLICHE PRODUKTGRUPPEN sind in einer oder mehreren Bio-Varianten erhältlich. Obst und Gemüse haben derzeit den größten Marktanteil, gefolgt von Molkereiprodukten und Eiern, während Bio-Fleisch zum Beispiel noch nicht so oft in den Einkaufskörben der Dänen landet.



Quelle: Statistics Denmark

Studien, u. a. der Universität Aarhus, zeigen, dass Verbraucher mit einer ökologischen Produktkategorie anfangen und dann nach einem bestimmten Muster ihre Bio-Einkäufe ausweiten. Dabei haben Grundnahrungsmittel wie Milch, Eier oder Gemüse zunächst Vorrang vor Luxusprodukten wie Wein, Bier, Schokolade, Eis oder Kuchen. Studien belegen auch, dass wir den eingangs gekauften Bio-Produktgruppen treu bleiben, solange der Preisunterschied zu konventionellen Produkten nicht zu groß ist.

DIE DÄNISCHE BIO-TREPPE



BIO FÜR KONSUMENTEN IN ALLER WELT

Die dänische Bio-Branche profitiert vom seit Jahrzehnten guten Weltruf der hochwertigen, sicheren und gesunden Nahrungsmittel aus Dänemark.

LEBENSMITTELSICHERHEIT hat in der dänischen Land- & Ernährungswirtschaft schon immer hohen Stellenwert. Dies ist neben der gleichbleibend hohen Qualität dänischer Erzeugnisse ein wesentlicher Grund für die stabile Zusammenarbeit mit Abnehmern in aller Welt, darunter besonders anspruchsvolle Kunden in beispielsweise Asien.

SICHERE VERTRAUENS BASIS

Auch im Bio-Bereich gewähren die komplett unabhängigen Kontrollen und Zertifikate staatlicher Behörden einzigartige Sicherheit. Entsprechend hoch ist das Vertrauen, das dänische Bio-Produkte in Dänemark und auf dem Weltmarkt genießen. Dieses Vertrauen ist auch ein wichtiger Grund für den im weltweiten Vergleich hohen Bio-Konsum der Dänen: Im Schnitt aller Altersgruppen rund 3000 DKK pro Person und Jahr.

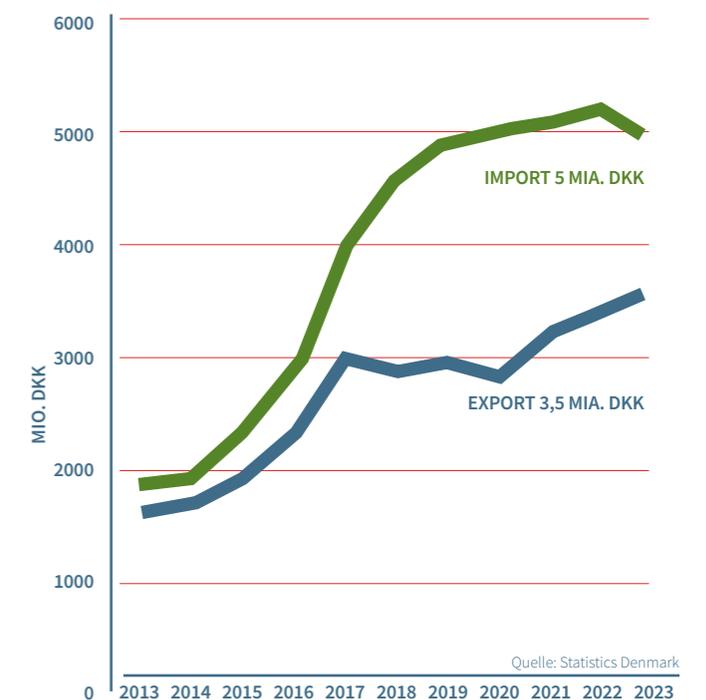
VERDOPPELTE AUSFUHREN

Das einzigartige staatliche Öko-Kontrollsystem, hohe Lebensmittelsicherheit sowie gesunde Produkte sind wesentliche Gründe für den seit Jahren markanten Anstieg der dänischen Exporte von Bio-Nahrungsmitteln auf derzeit 3,5 Mia. DKK (475 Mio. EUR). Die Ausfuhren gehen sowohl in Nahmärkte wie Deutschland, Schweden oder die Niederlande als auch in Fernmärkte Asiens, z. B. China, im Nahen Osten oder in die USA. Der mit Abstand größte Exportmarkt ist Deutschland. Bei tierischen Produkten gibt es in Dänemark viele große wie kleine Unternehmen, die auf Ökologie bzw. Export setzen. So sind die wichtigsten Exportgüter Milchprodukte (Trinkmilch, Käse, Butter, Milchpulver für Babynahrung) und Schweinefleisch. Auch Eier und Geflügel sowie pflanzliche Erzeugnisse wie Futtermittel, Gemüse (u.a. Wurzelgemüse und Salat) sowie Kolonialwaren und Getränke wie Säfte und Pflanzendrinks werden exportiert.

UMFASSENDE EINFUHREN

Aufgrund der hohen Nachfrage importiert Dänemark viele Bio-Produkte, u.a. Obst- und Gemüsesorten, die aus klimatischen Gründen in Dänemark nicht bzw. im Winter nicht produziert werden können. Lieferanten von Obst und Gemüse sind primär Länder wie Deutschland, Italien oder Spanien. Über Rotterdam gelangen Waren aus Übersee, z.B. aus Süd- und Mittelamerika, nach Dänemark. Dazu gehören u.a. Bananen, Kaffee, Tee und Schokolade. Darüber hinaus werden Getreide und Futtermittel importiert, von denen ein Teil wieder in Nahmärkte exportiert wird. Insgesamt übersteigen die Bio-Importe im Wert von rund 5 Mia. DKK die Bio-Exporte.

IM- UND EXPORTVOLUMEN



BIO AUSSER HAUS

Dänen essen immer mehr außer Haus und der Anteil der Bio-Zutaten nimmt zu. So hat sich der Bio-Umsatz im Foodservice-Sektor in den letzten zehn Jahren auf derzeit 14 % mehr als verdoppelt. Experten rechnen mit einem anhaltend positiven Trend und sehen viele neue Möglichkeiten.

WICHTIGSTE TRIEBFEDERN waren zunächst die öffentliche und private Gemeinschaftsverpflegung. Aber auch auf den Speisekarten von Hotels, Restaurants und Cafés hat Bio Einzug gehalten. Auch hier ist das Entwicklungspotenzial weiterhin groß. Bio ist u.a. als ein zentrales Ziel in die Nachhaltigkeitsagenda zu integrieren.

POLITISCHE VISIONEN UND SCHULUNG

Der Bio-Erfolg im Foodservice-Sektor ist in erster Linie Ergebnis des Zusammenspiels von visionärer Ökologiepolitik und der Bereitstellung von Mitteln für Schulungs- und Aufklärungsmaßnahmen. Staatliche Kantinen müssen mindestens 60 % Bio-Zutaten verwenden. Viele Kommunen des Landes arbeiten auf mindestens 60 % Bio in beispielsweise Kindergärten und Pflegeheimen hin. Im Laufe der Jahre wurden Fördermittel für die Umstellung auf Bio bereitgestellt. Zu den Zielen zählen verstärkte Konzentration auf saisonale Produkte, von Grund auf selbst zubereitete Mahlzeiten statt Einsatz von Halbfertigprodukten, weniger Fleisch und mehr pflanzliche Proteine sowie Vermeidung von Lebensmittelabfällen, um Bio-Produkte einführen zu können, ohne das Budget zu sprengen.

MOBILISIERUNG DES GROSSHANDELS

Um den Beschaffungsaufwand zu reduzieren, wurde sichergestellt, dass der Großhandel lieferfähig war. Dies ist voll gelungen. Inzwischen weisen die Großhändler zum Beispiel im Zusammenhang mit den kommunalen Zielen oder dem Bio-Siegel für GV & Gastronomie auf ihren Rechnungen den Bio-Anteil ihrer Kunden aus, um ihnen die erforderliche Dokumentation zu erleichtern. Die Einbeziehung des Großhandels gelang durch eine Reihe von gezielten Informationsmaßnahmen.

BIO-SIEGEL FÜR GV & GASTRONOMIE

Um den dänischen Konsumenten auch in der Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie die notwendige Sicherheit und Wahlfreiheit zu geben, führte das Veterinär- und Lebensmittel-direktorat 2009 das dreistufige Bio-Siegel für GV & Gastronomie ein, das inzwischen mehr als 3.500 Küchen haben: Bronze (30-60 % Bio), Silber (60-90 % Bio) und Gold (90-100 % Bio). Drei Viertel davon sind öffentliche Küchen wie Kindertagesstätten, Krankenhäuser und Pflegeeinrichtungen, ein Viertel private Küchen wie Kantinen, Cafés, Restaurants und Hotels. Die kostenlose Registrierung ist beim Veterinär- und Lebensmittel-direktorat zu beantragen.

Mehr unter www.oekologisk-spisemaerke.dk



Verteilung der mehr als 3500 Bio-Siegel für GV & Gastronomie:

22% Gold,
41% Silber,
37% Bronze.



KRANKENHAUS SERVIERT ESSEN MIT 90-100 % BIO-ANTEIL

Im Krankenhaus Randers begann man 2009, die Patientenküche auf Bio umzustellen. 2016 absolvierte man als erstes Krankenhaus in Dänemark die Zertifizierung für das Bio-Siegel in Gold. 2018 folgten Bispebjerg und Frederiksberg Hospital sowie die übrigen Krankenhäuser der Hauptstadt-Region, die nun alle das Bio-Siegel in Silber haben. Das Erfolgsrezept: saisonale Rohwaren, weniger Küchen- und Essensabfälle, weniger Fleisch, dafür mehr Bohnen und Linsen, keine Halbfertigwaren. Nun bekommen die Patienten gesunde und schmackhafte Bio-Mahlzeiten – und das Küchenpersonal hat mehr Freude an der Arbeit. Alles im Rahmen des ursprünglichen Budgets.

FOKUS AUF PRIVATE KANTINEN

Private Kantinen machen rund 25 % des Bio-Umsatzes im Foodservice aus. Alljährlich zeichnet der Dänische Fachverband der Land- & Ernährungswirtschaft eine Kantine aus, die im Einklang mit wegweisenden Anforderungen an nachhaltige Kantinen mit Fokus auf Ökologie und Geschmack steht. Kulinarische Innovation, Freude am Essen und ein ehrgeiziger Ansatz beim Einsatz von Bio-Produkten gehörten zu den wichtigsten Zutaten, als Küchenchefin Sine Andersen und ihr Team von der Compass Group den Kantinenpreis 2024 gewannen.



ÖKOLOGIE IN DER GASTRONOMIE

Bio-Lebensmittel spielen eine wichtige Rolle auf den Speisekarten der Gourmet-Restaurants des Landes sowie für die kulinarische Entwicklung.

DÄNEMARK HAT IN DEN LETZTEN 25 JAHREN eine gastronomische Revolution erlebt, die das Land auf die kulinarische Weltkarte gebracht hat.

MICHELIN-STERNE

Heute ist Dänemark ein gastronomischer Vorreiter – ein kulinarisches Kraftzentrum. In nur 25 Jahren haben wir einen Platz in der internationalen gastronomischen Elite erlangt. Das Talent und die kompromisslose Handwerkskunst dänischer Köche werden anerkannt und belohnt. Die Zahl der Michelin-Sterne stieg von 12 im Jahr 2010 auf 52 Sterne für 38 Restaurants im Jahr 2025. Ein kulinarischer Durchbruch, angetrieben vom unerschütterlichen Fokus auf gute Zutaten, die nach wie vor das Herzstück der dänischen Gastronomie bilden.

BEDEUTUNG DER ÖKOLOGIE

Ein entscheidender Wendepunkt auf dem Weg zu den gastronomischen Sternen kam 2004 mit „The New Nordic Manifesto“, bei dem in der Natur verwurzelt hochwertige lokale und saisonale Zutaten im Mittelpunkt stehen, die auf neue, kreative Weise verwendet werden. Dieser Ansatz geht Hand in Hand mit Ökologie, Tierschutz und den Werten, auf denen die Ökologie beruht. So spielen Bio-Produkte in der dänischen Gastronomie eine natürliche Hauptrolle – oft in enger Zusammenarbeit mit lokalen Erzeugern, die hochwertige, im Dialog mit den Restaurants und ihren Visionen entwickelte Zutaten liefern. ●

- ● Je höher das Niveau, desto deutlicher die Bewegung hin zur Ökologie. Spitzenköche sind kompromisslos in ihrem Streben nach Qualität. Gerade deshalb entscheiden sie sich meist für Bio-Rohwaren sowie enge Beziehungen zu Erzeugern vor Ort. Es geht nicht nur um Geschmack, sondern auch um das Narrativ – beides muss hohen gastronomischen Ansprüchen gerecht werden.

Anders Nicolajsen, Leiter Gastronomie und Foodservice im Dänischen Fachverband der Land- & Ernährungswirtschaft



- ● Ökologische Landwirte wollen Vorreiter der Entwicklung hin zu mehr nachhaltiger Produktion sein.

BIO-BAUERN

Etwa jeder zehnte dänische Landwirt ist Bio-Bauer. Mit Fokus auf hohe Fachkompetenz und Qualität produzieren sie Bio-Lebensmittel im Einklang mit der Natur und größtmöglicher Rücksicht auf Biodiversität sowie Klima-, Natur-, Gewässer- und Tierschutz.

● **DIE ÖKOLOGISCHEN LANDWIRTE** wollen Vorreiter der Entwicklung nachhaltiger Produktion sein. Ausgehend von den Werten und Prinzipien der Ökologie streben sie mittels guter ökologischer Praktiken nach ständiger Weiterentwicklung und Optimierung ihrer Produktion.

Dabei geht es u.a. um:

- Verstärkten Fokus auf gesunde und fruchtbare Böden
- Vielfältige Fruchtfolgen und ganzjährig begrünte Flächen
- Kulturen, die Kohlenstoffbindung im Boden gewährleisten
- Mehr Selbstversorgung mit Proteinpflanzen für Mensch und Tier
- Stärkung der Ressourceneffizienz durch höhere Erträge bei gleichem Aufwand
- Weitere Verbesserung des Wohls und der Gesundheit von Öko-Nutztieren
- Prüfung neuer ökologischer Produktionssysteme wie Waldlandwirtschaft und Streifenanbau
- Gute Bedingungen für die biologische Vielfalt auf Anbau- sowie allen landwirtschaftlich genutzten Flächen.

BREIT GEFÄCHERTE PRODUKTION

Viele Bio-Betriebe haben sich entweder auf pflanzliche oder auf Rinder- (Milch/Fleisch), Schweine- bzw. Geflügel-Produktion (Eier/Fleisch) spezialisiert. Ebenfalls viele und stets mehr kleinere Betriebe setzen auf Vielfalt in Kombination mit Direktvermarktung über Hofläden, Webshops oder den Einzelhandel in der Region. Einige Erzeuger beliefern Cateringfirmen und High-End-Restaurants.

KLIMASCHUTZ UND NACHHALTIGKEIT HABEN HOHE PRIORITÄT

Die möglichst nachhaltige Produktion von Lebensmitteln steht im Vordergrund. Sämtliche Bio-Landwirte sind stets bestrebt, den Klimaschutz und die Artenvielfalt zu

optimieren, den Stickstoffeintrag in Gewässer zu reduzieren sowie insgesamt die Nachhaltigkeit ihres Betriebs zu verbessern. Die präzise Bestimmung der Nachhaltigkeit ist aufgrund komplizierter Berechnungen eine schwierige Angelegenheit.

Auf EU-Ebene arbeitet man mit dem Product Environmental Footprint (PEF). In Dänemark hat SEGES Innovation in Zusammenarbeit mit dem Innovationszentrum für ökologische Landwirtschaft das ESGreenTool zur Berechnung der Nachhaltigkeit einzelner Betriebe entwickelt. Damit hat der Landwirt den aktuellen Überblick über das Nachhaltigkeitsprofil seines Betriebs sowie darüber, wie er ihn in eine noch nachhaltigere Richtung weiterentwickeln kann. So kann das Tool beispielsweise auch die Klimaauswirkungen verschiedener in Betracht gezogener Maßnahmen anzeigen. Das ESGreenTool hat den Vorteil, dass die meisten für die Berechnungen benötigten Daten automatisch aus vorhandenen Registrierungen in verschiedenen Datenbanken, darunter Mark-Online, abgerufen werden können.

REGENERATIVE ÖKO-LANDWIRTSCHAFT

Aufbauende bzw. Regenerative Landwirtschaft ist in aller Munde und wird von der Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der UNO empfohlen, da weltweit viele Böden in einem ungesunden Zustand sind. Die Bewegung hat ihren Ursprung in der Ökologie, die viele Ziele regenerativen Landbaus beinhaltet. Durch Anbau nach ökologischen und regenerativen Prinzipien erzielt man eine Reihe von Vorteilen für die Umwelt, die Natur und das Klima wie verbesserte Bodenqualität, erhöhte Artenvielfalt, bessere Wasserqualität und Reduzierung von Treibhausgasen.



HIGH-TECH-LÖSUNGEN IN DER ÖKOLOGISCHEN GEMÜSEPRODUKTION

Die Entwicklung von High-Tech-Lösungen schreitet rasch voran. Neue Lösungen werden kontinuierlich implementiert, sobald ausreichende Betriebssicherheit und Kapazität gewährleistet sind. Da es notwendig und arbeitsintensiv ist, ökologische Gemüsefelder unkrautfrei zu halten, spielt moderne Technologie in größeren Betrieben eine zunehmende Rolle als Ergänzung zur traditionellen mechanischen Unkrautbekämpfung bzw. zum manuellen Jäten. Hier sind kameragesteuerte Jätroboter unverzichtbare Hilfsmittel, um die Felder sowohl in als auch zwischen den Reihen sauber zu halten. Die Kamera des Jätroboters registriert jede einzelne Pflanze und das umgebende Unkraut. Anhand der Bildanalyse wird das Unkraut präzise entfernt, ohne die Anbaupflanzen zu beschädigen.

Inzwischen gibt es Unkrautroboter, die KI und Lasertechnologie nutzen. Lasertechnologie ist besonders vorteilhaft bei der Unkrautbekämpfung in den Reihen direkt gesäter Kulturen wie Zwiebeln, Karotten oder Wurzelgemüse. Autonome Geräteträger werden z.B. im Zwiebelanbau u.a. für die Aussaat und die Unkrautbekämpfung eingesetzt. Bisher ist allerdings die Kapazität der limitierende Faktor für die Verbreitung.

Drohnen kommen im ökologischen Gemüseanbau ebenfalls zum Einsatz, beispielsweise zur Überwachung, zur Ertragsprognose, zur Bestimmung des optimalen Erntezeitpunkts bzw. zur Beurteilung von Werten wie Nährstoffgehalt, Krankheitsbefall oder Bodenfeuchte

KNOW-HOW UND BERATUNG

Das landwirtschaftliche Beratungssystem hat in Dänemark eine lange Tradition. Bio-Landwirte lassen sich von Spezialisten in Bereichen wie Pflanzenanbau, Tierhaltung, Naturpflege, Klimaschutz etc. beraten. Der Beratungserfolg basiert auf praxisnahem Wissen, das vom Innovationscenter for Økologisk Landbrug entwickelt und vermittelt wird.

GENOSSENSCHAFTLICHE STRUKTUR sowie engmaschiges Verbandswesen haben lange Tradition und stärken weiterhin die fachliche und kommerzielle Entwicklung der dänischen Land- & Ernährungswirtschaft. Genossenschaftsunternehmen sorgen für Verarbeitung, Innovation und Vermarktung der Erzeugnisse, Verbände sichern politischen Einfluss sowie kompetente Beratung der Landwirte.

UNABHÄNGIGE BERATER VOR ORT

Heute betreiben die landwirtschaftlichen Vereine und Verbände die Beratungskoooperation DLBR (Dansk Landbrugs Rådgivning) mit 15 Beratungszentren, die somit letztlich im Besitz der Landwirte sind. Diese Zentren liefern der Agrar- und Nutztierwirtschaft unabhängige Beratung in Bereichen wie Umweltschutz, Nachhaltigkeit, Tierwohl und Tiergesundheit, ökonomische Optimierung etc. Die Berater vor Ort verfügen in der Regel über eine Fach- oder Hochschulausbildung mit Spezialwissen in der landwirtschaftlichen Produktion mit dem Schwerpunkt Ökologie. Dies gewährleistet wettbewerbsfähige Bio-Produkte von höchster Qualität.

BIO-BERATUNG

Einige Beratungszentren verfügen in Bio-Büros über Fachkräfte, die ausschließlich BioLandwirte beraten. In den übrigen Zentren sind die Berater sowohl für ökologische als auch für konventionelle Betriebe zuständig. Ein eigenständiges Beratungsunternehmen im Besitz von vier Verbänden und Økologisk Landsforening (Organic Denmark) berät ebenfalls ausschließlich BioBetriebe. In Zusammenarbeit mit dem Innovationscenter for Økologisk Landbrug (Innovation Centre for Organic Farming) vermitteln die Berater vor Ort den aktuellen Stand der Forschung.

INNOVATIONSCENTER FÜR ÖKOLOGISCHE LANDWIRTSCHAFT

Zur Bündelung und Stärkung der ökologischen Forschung und Entwicklung wurde im Jahr 2021 vom Dänischen Fachverband der Land- & Ernährungswirtschaft und Økologisk Landsforening das Innovationscenter for Økologisk Landbrug mit dem Ziel gegründet, neues Wissen in allen Bereichen der ökologischen Produktion zu generieren und registrieren sowie den Effekt der Ökologie in Bereichen wie Klima, Natur, Biodiversität etc. zu dokumentieren. Dies geschieht durch Entwicklungsvorhaben und Versuche, oft in Zusammenarbeit mit Universitäten und Landwirten. Wo dies sinnvoll ist, wird auch mit dem unabhängigen F&E-Zentrum der Landwirtschaft SEGES Innovation zusammengearbeitet, das u.a. Datenbanken der verschiedenen Produktionszweige verwaltet, die z.B. zur Sicherung der Entwicklung, Rückverfolgbarkeit und Qualität dänischer Agrarproduktion dienen können. Die neuesten Erkenntnisse werden unter www.icoel.dk veröffentlicht.



GROSS- UND KLEINBETRIEBE MIT STARKEM BIO-PROFIL

Vorangetrieben wurde die Entwicklung der dänischen Bio-Branche teils von Großunternehmen mit starkem Bio-Profil, teils von einer Vielfalt innovativer KMU (Kleiner und Mittlerer Unternehmen). Innovation und ein offenes Ohr für die Wünsche der Verbraucher machten Dänemark zu einer der führenden Bio-Nationen.

DIE GENOSSENSCHAFTSBEWEGUNG hat historisch immer eine zentrale Rolle für die Erfolge der konventionellen sowie der ökologischen Landwirtschaft gespielt und tut es noch immer. Genossenschaftsunternehmen haben in aller Regel mit Verarbeitung, Produktentwicklung und Absatz zu tun, damit die Landwirte sich auf die Primärproduktion konzentrieren können. Kleine wie große Genossenschaftsunternehmen beteiligen sich maßgeblich an der Entwicklung der ökologischen Nahrungsmittelproduktion.

BIO-MOTOR MILCHPRODUKTE

Die Milchproduktion war und ist ein wichtiger Treiber der ökologischen Entwicklung. Eine der größten Genossenschaftsmolkereien setzt neben ihrer konventionellen Produktion auch auf Bio-Produkte, während andere sich mit großem Erfolg voll auf innovative Bio-Produkte für in- und ausländische Kunden und Konsumenten konzentrieren. Beide Strategien machten dänische Molkereien zu führenden Anbietern von Bio-Produkten auf wichtigen Märkten von Deutschland über den Nahen und Mittleren Osten bis China. Dänische Molkereien zählten zu den ersten, die eine chinesische Einfuhrerlaubnis für Bio-Produkte erhielten.

BIO-FLEISCH UND -EIER FÜR KONSUMENTEN IN ALLER WELT

Auch bei Geflügel-, Rind- und Schweinefleisch liegt Dänemark mit umfassenden Bio-Ausfuhren in Märkte Europas und Asiens in Front. Bio-Eier aus Dänemark gehen u.a. in den Nahen und Mittleren Osten.

PFLANZLICHE PRODUKTE

Dänische Pflanzenbauprodukte werden ebenfalls weltweit vertrieben. Bedeutende Futtermittelfirmen kaufen und verkaufen Futtermittel und Getreide, auch für Brot und Backwaren, in vielen Ländern.

Auch bei Kartoffeln, Wurzelgemüsen, Salaten etc. haben die dänischen Erzeuger mit ihrem Know-how und zielstrebigem Vorgehen Erfolg. Dänemark zählt zu den führenden Ländern bei der Erzeugung von Bio-Karotten, die sowohl im Inland als auch auf mehreren benachbarten Exportmärkten in großen Mengen konsumiert werden. Produktion und Nachfrage ökologischer Eiweißpflanzen wie Erbsen, Lupinen und Ackerbohnen nehmen derzeit ebenfalls zu. Diese sind sowohl als Ersatz für Import-Soja zur Tierfütterung als auch für den menschlichen Verzehr im Rahmen des wachsenden Marktes für pflanzliche Lebensmittel gefragt.

Im Bereich der ökologischen Überseeerzeugnisse und Getränke konnten in den vergangenen Jahren viele Unternehmen Erfolge verzeichnen. Heute beliefern sie sowohl den einheimischen Markt als auch Exportmärkte in nah und fern.

•• Bio-Unternehmen sind oft Trendsetter mit neuen Produkten.

ÖKOLOGISCH UND KONVENTIONELL NEBENEINANDER

In Unternehmen, die sowohl ökologisch als auch konventionell produzieren, gelten für die Trennung und Dokumentation strenge Vorschriften, deren Einhaltung im Sinne der Vertrauenswürdigkeit regelmäßig behördlich kontrolliert und dokumentiert wird.

BEDEUTENDE INNOVATIONEN IN KLEINEREN UNTERNEHMEN

Neben den Großunternehmen haben nicht zuletzt Startups und Kleinbetriebe zur erfolgreichen Entwicklung der Bio-Branche und des vielfältigen Angebots an Bio-Produkten jeglicher Art sowohl im Basis- als auch im Premium-Segment beigetragen. Sie interessieren sich für aktuelle Trends, setzen Wünsche und Bedarf der Verbraucher mit viel Kreativität und Innovationskraft um.

PRODUKTENTWICKLUNG

Von Anfang an haben die Unternehmen der Bio-Branche sich durch außergewöhnliches Innovations- und Umstellungsvermögen ausgezeichnet. Insbesondere kleinere Unternehmen konnten erfolgreich Neuentwicklungen in begrenzten Mengen produzieren. Wenn der Absatz über Bioläden und LEH-Ketten mit Bio-Fokus gut lief, erhöhte man die Produktion, ansonsten stellte man sie ein, bevor die Verluste zu groß wurden. Oft setzten die Bio-Betriebe

mit Neuentwicklungen Trends, die anschließend auch im konventionellen Bereich durchschlugen. Ein gutes Beispiel ist das fettarme und eiweißreiche Milchprodukt 'Skyr'. Auch das Konzept der mittels Online-Bestellung wöchentlich lieferbaren Mahlzeitkisten bzw. Kochboxen wurde in der Bio-Branche entwickelt, von einem Unternehmen mit Fokus auf Bio-Gemüse. Im Trend zu pflanzlichen Lebensmitteln spielt Ökologie ebenfalls eine große Rolle, da viele der Rohwaren aus ökologischem Anbau stammen. Dies gilt u.a. für Haferdrinks oder pflanzliche Fleischalternativen.

KLEINBETRIEBE MIT LOKALER VERANKERUNG

Die Zahl der Kleinerzeuger hat in den letzten Jahren stark zugenommen. Man strebt nach lokaler Verwurzelung, engem Kundenkontakt, nachhaltigen Lebensmitteln – meist aus biologischem Anbau – gutem Handwerk und entsprechendem Ruf. Kleinerzeuger setzen meist eher auf Qualität als auf Quantität: Erzeugung vielfältiger Bio-Gemüse, Bio-Fleisch aus besonders tiergerechter Haltung, Steinmühlen-Mehl von alten Getreidesorten, Mikroproduktion von Käsespezialitäten oder fermentierten Produkten.



BIO-MILCHPRODUKTE FÜR JEDEN BEDARF UND GESCHMACK

Die Molkereibranche fokussiert auf Produktentwicklung und Innovation. Ausgehend von den breit gefächerten Verarbeitungsmöglichkeiten und globalen Konsumtrends, werden Bio-Neuheiten entwickelt, die dem Bedarf der Verbraucher in puncto gesunder Ernährung und Geschmack in allen Lebenslagen entsprechen. Von der Säuglingsnahrung bis hin zu nach alten Handwerkstraditionen hergestellten kulinarischen Käsespezialitäten. Milch ist kein Standard-, sondern ein Naturprodukt. Je nach Rasse, Fütterung, Lebensbedingungen, Jahreszeit etc. geben Kühe Milch verschiedener Qualitäten. Durch entsprechende Verarbeitung ergeben sich Produkte mit unterschiedlichem Fett- bzw. Protein-

gehalt und für jeden Geschmack. Laufend kommen neue Produkte auf den Markt, z.B. Bio-Milch mit viel Omega-3-Fettsäuren und Antioxidantien, von Kühen, die sich nur von Gräsern und Kräutern ernährt haben. Oder Milch von Kühen, die mit sojafreiem Protein gefüttert wurden. Molkereifachleute und Gourmetköche entwickeln gemeinsam einzigartige Käse-Neuheiten. In Zusammenarbeit mit Baristas werden Milchsorten mit gleichmäßigem Eiweißgehalt komponiert, die ganzjährig eine besonders cremige Schaumkrone ergeben. Die nie endende Erforschung der Eigenschaften und Möglichkeiten von Milch bildet die Grundlage für stets neue Innovationen. ●

ÖKOLOGIE IN DÄNEMARK - WEGE ZUM ERFOLG

Redaktion: Dänischer Fachverband
der Land- & Ernährungswirtschaft
Graphische Gestaltung: SalometGrafik
Druck: Grafipro



Fotos:

Adobe Stock: Umschlag

Axel Månsson A/S: S. 32

Henrik Bjerregrav: S. 4, 9,10,11, 12, 38-39

Dänischer Fachverband der Land- & Ernährungs-
wirtschaft (DFLE): S. 2, 4, 6, 7, 13, 18, 21, 34

DFLE, Marketing Media S. 27

Tue Fiig, DFLE: S. 28, 37

Miklos Sazbo: S. 1, 4, 14, 17 ,22, 30

Mit Unterstützung von:

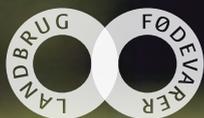
Promilleafgiftsfonden for landbrug



DÄNISCHER FACHVERBAND
DER LAND- & ERNÄHRUNGSWIRTSCHAFT

Der Dachverband vertritt den gesamten Lebensmittel-Cluster Dänemarks. Mitglieder sind alle dänischen Landwirte sowie Unternehmen der Lebensmittelindustrie und der Agrartechnikbranche. Unter den Mitgliedern sind rund 1200 Bio-Bauern sowie ein Großteil der ökologischen Zuliefer- und Verarbeitungsunternehmen. Zu den Verbandszielen zählen die Schaffung optimaler Bedingungen für die Bio-Branche sowie die Weiterentwicklung der ökologischen Produktion. Schwerpunkte bilden die Politik, Vorschriften und Verfahrensweisen, Absatz- und Marktentwicklung sowie Beratung, Aus- und Weiterbildung – im Endeffekt optimale Wertschöpfung für die ökologische Produktion sowie ihre Kunden und Konsumenten in aller Welt.

Mehr unter www.agricultureandfood.dk



Dänischer Fachverband der
Land- & Ernährungswirtschaft

ÖKOLOGIE IN DÄNEMARK – WEGE ZUM ERFOLG

liefert Einblicke in die ökologische Erfolgsgeschichte sowie die Faktoren, die dänischen Bio-Lebensmitteln den Weg zum nationalen und internationalen Erfolg bereitet haben. Hier erfahren Sie die vielfältigen Stärken, die den Bio-Sektor vom Landwirt bis zur Ladentheke charakterisieren und das Erfolgsrezept dänischer Bio-Lebensmittel kennzeichnen.

Mit Unterstützung von
Promilleafgiftsfonden for landbrug