UTZ Certified – das steckt dahinter!

UTZ Certified – dieses Siegel springt dem Supermarktbesucher ins Auge, wenn er die Regale mit Schokolade, Kaffee und Tee passiert. Es ist ein Gütesiegel, das den nachhaltigen Anbau eben dieser Produkte sicherstellt. UTZ ist nicht etwa eine Abkürzung für ein komplexes Wortgebilde, sondern tatsächlich ein Wort, das der alten Maya-Sprache entspringt: „Utz Kapeh“ bedeutet so viel wie „guter Kaffee“. Im Jahr 1997 bekam das UTZ Certfied Programm, gegründet von einem holländischen Kaffeeröster und Kaffeebauern aus Guatemala, diesen Namen. 2007 kamen Kakao und Roiboos-Tee zum Programm hinzu. Heute umfasst das Programm laut eigenen Angaben weltweit 856.000 Bauern und 434.000 landwirtschaftliche Mitarbeiter, die auf 2,7 Millionen Hektar Land in 41 Produktionsländern Lebensmittel nachhaltig anbauen. Zusammenschluss mit der Rainforest Alliance soll bis 2021 abgeschlossen sein.

- Pestizide dürfen nur in geringen Mengen eingesetzt werden (aber höher als bei Bio-Anbau)
- Kinderarbeit und Zwangsarbeit ist verboten
- Natürliche Lebensräume dürfen nicht zerstört werden
- Schulungen für Landwirte und lokale Bevölkerung
- Jährliche Überprüfung durch unabhängige Organisationen
- Auf den Flächen wachsen neben Kakaobäumen auch einheimische Baumarten
- Um als Schokolade das Siegel zu erhalten, müssen seit 2014 90% des enthaltenen Kakaos UTZ-zertifiziert sein.

- Es gibt eine Produktprämie, die zwischen Produzent und Abnehmer direkt verhandelt wird und in ihrer Höhe nicht festgelegt ist.

- Jugendliche ab 15 Jahren dürfen arbeiten
- Farmer erhalten keinen Mindestpreis, Abnahme- oder Preisgarantie
- Der Anbau soll nach sogenannten Umweltgesichtspunkten ausgeführt werden. Diese beinhalten allerdings keine festgelegten Umweltstandards, weshalb Düngemittel oder genetisch verändertes Saatgut trotzdem zum Einsatz kommen, dessen Anwendung allerdings genau dokumentiert und an die Käufer des Produkts kommuniziert wird.
- Nur auf nachhaltigen Anbau fokussiert
- Kriterien für die Vergabe sind nicht sehr anspruchsvoll
- Mengenausgleich findet statt
- Man sollte UTZ eher als Produktivitätssteigerungprogramm betrachten, weniger als „Fair-Trade-Siegel“.

Rainforest Alliance

Rainforest Alliance zeichnet Südprodukte wie Bananen, Kakao oder Tee aus, die gewisse Umwelt- und Sozialstandards erfüllen. Grundlage sind die Richtlinien von SAN Sustainable Agriculture Network. Für Plantagen und Bauernkooperativen gelten die gleichen Richtlinien. Während das Label vor allem im Bereich Management und Gewässerschutz punktet, sind die Anforderungen im sozialen Bereich im Vergleich zu anderen Labels eher gering. Rainforest Alliance ist Stiftung Warentest zufolge das Siegel mit dem geringsten Anspruch.

- Besser als kein Siegel
- Grundlegende Arbeitsrechte müssen eingehalten werden
- Kakaoproduktion soll umweltschonender, sozial gerechter und wirtschaftlicher werden
- Es sollen statt hybrider, einheimische Pflanzen verwendet werden
- Das Siegel allein bedeutet mehr als 90 Prozent fairen Anteil. Kommen weniger als 90 Prozent aus zertifizierten Quellen, muss die konkrete Zahl ausgewiesen sein. Sinkt der Anteil unter 30 Prozent, darf das Siegel nicht benutzt werden.

- Nur 15 harte Kriterien für Anbau, Handel, Umweltschutz
- Auf Produktionssteigerung und nachhaltigeren Anbau fokussiert
- Keine Mindestpreise oder Prämien für Bauern
- Bio- Anbau wird nicht gefördert
- Es sollen statt verbotener nur erlaubte Pestizide verwendet werden
- Niedrige Umweltstandards
- Mengenausgleich findet statt

NAJU
Chemnitz

Naturland

Es wird vom Bio-Anbauverband Naturland vergeben. Hohe Ansprüche im sozialen als auch im ökologischen Bereich. Man findet das Label Naturland auf bisher rund 600 Produkten, zum Beispiel auf Kaffee, Tee, Gewürzen und Bananen, aber auch auf heimischen Waren wie Milch, Gemüse, Getreide und Wein. Die Vorschriften liegen deutlich über jenen der EU-Bio-Verordnung. Naturland ist besonders stark beim Management und stellt hohe soziale Anforderungen bei Südprodukten. Besonders erwähnenswert sind die Naturland-Anforderungen zur Aquakultur, hier erreicht das Label die höchste Punktzahl. Abzug gibt es, da Flugtransporte nicht klar geregelt sind.

- Deutlich strengere Regeln als beim EU Bio- Siegel
- Umstellung des gesamten Betriebes auf Bioerzeugung
- Gentechnisch verändertes Futter/ Organismen sind verboten
- Synthetischer Stickstoffdünger, sowie Blut- Fleisch und Knochenmehle sind als org. Dünger verboten
- Synthetischer Pflanzenschutz ist verboten
- Die ganzjährliche ausschließliche Fütterung mit Silage ist verboten. Im Sommer überwiegend Grünfütterung.
- Fütterung von Wachstums- und Leistungsförderern und Fischmehl ist verboten
- Mind. 50% des Futters muss vom eigenen Betrieb stammen. Der Rest kann von anderen Naturland Betrieben zugekauft werden.
- Ständiger Auslauf für alle Tierarten, im Sommer ist Weidehaltung vorgeschrieben
- Mastrinder haben je nach Gewicht zwischen 1,5m² und 5m² zur Verfügung
- Milchkühe haben 6m² Platz pro Tier
- Schweine haben je nach Gewicht zwischen 0,8m² und 1,5m² Platz im Stall zur Verfügung und zusätzlich zwischen 0,6m² und 1,2m² Auslauf je Tier
- Maximal 10 Masthühner pro m² Stallfläche und 4m² je Huhn Freilauffläche
- Maximal 6 Legehennen pro m² Stallfläche und 4m² je Huhn Freilauffläche
- Für Rinder und Schweine darf der Anteil an Spaltenböden nicht mehr als 50% betragen
- Käfighaltung von Legehennen ist verboten
- Kupieren der Schwänze von Ferkeln, sowie abkneifen der Zähne und einziehen eines Nasenringes ist verboten
- Enthornen von Kälbern ist verboten
- Anbindehaltung der Kühe ist verboten
- Kurze Transportwege von maximal 4 Stunden und 200km erlaubt
- Hohe soziale Anforderungen für Südprodukte
- Besonders hohe Anforderungen für Fischerei und Fischzucht
- Ein Außenklimabereich ist verpflichtend wenn mehr als 200 Legehennen gehalten werden und für Mastgeflügel muss ein überdachter Außenklimabereich vorhanden sein.

- Kastrieren von Ferkeln ist nur mit Betäubungs- und oder Schmerzmitteln erlaubt

- Keine konkreten Maßnahmen zur Erhaltung der Biodiversität

NAJU Chemnitz

Bioland

Die Vorschriften liegen deutlich über jenen der EU-Bio-Verordnung. Sie garantieren allen Tierarten ständigen Auslauf. Die Beheizung von Gewächshäusern wird geregelt. Bioland zertifiziert keine Südprodukte und ist unter der **Marke Alnatura** erhältlich.

- Deutlich strengere Regeln als beim EU Bio-Siegel
- Umstellung des gesamten Betriebes auf Bioerzeugung
- Gentechnisch Verändertes Futter/ Organismen sind verboten
- Synthetischer Stickstoffdünger, sowie Blut- Fleisch und Knochenmehle sind als org. Dünger verboten
- Synthetischer Pflanzenschutz ist verboten
- Die ganzjährliche ausschließliche Fütterung mit Silage ist verboten. Im Sommer überwiegend Grünfütterung.
- Fütterung von Wachstums- und Leistungsförderern und Fischmehl ist verboten
- Mind. 50% des Futters muss vom eigenen Betrieb stammen. Der Rest kann von anderen Bioland Betrieben zugekauft werden.
- Ständiger Auslauf für alle Tierarten, Weidehaltung ist Auslauf vorzuziehen
- Mastrinder haben je nach Gewicht zwischen 1,5m² und 5m² zur Verfügung
- Milchkühe haben 6m² Platz pro Tier
- Schweine haben je nach Gewicht zwischen 0,8m² und 1,5m² Platz im Stall zur Verfügung und zusätzlich zwischen 0,6m² und 1,2m² Auslauf je Tier
- Maximal 10 Masthühner pro m² Stallfläche und 4m² je Huhn Freilauffläche
- Maximal 6 Legehennen pro m² Stallfläche und 4m² je Huhn Freilauffläche
- Ein Außenklimabereich ist vorgeschrieben.
- Für Rinder und Schweine darf der Anteil an Spaltenböden nicht mehr als 50% betragen
- Käfighaltung von Legehennen ist verboten
- Kupieren der Schwänze von Ferkeln, sowie abkneifen der Zähne und einziehen eines Nasenringes ist verboten
- Transportwege von maximal 4 Stunden und 200km erlaubt
- Genaue Regeln für das Beheizen von Gewächshäusern
- Zertifiziert keine Südprodukte

- Enthornen von Kälbern ist nur mit Ausnahmegenehmigung der Behörden möglich. Zusätzlich muss eine Betäubung erfolgen

- Anbindehaltung der Kühe ist in kleinen Betrieben erlaubt
- Für Klimaschutz und Biodiversität wird nur wenig getan

NAJU Chemnitz

Kein Siegel, aber sehr empfehlenswert: GEPA fair+

Beim **GEPA fair+ Label** handelt es sich nicht um ein richtiges Siegel mit eigenen Standards. Stattdessen basiert es auf den Standards anderer Organisationen (vor allem Fairtrade). Teilweise geht die GEPA jedoch sogar über deren Anforderungen hinaus. 1975 wurde die „Gesellschaft zur Förderung der Partnerschaft mit der Dritten Welt mbH“ gegründet. Heute nennt sich das Unternehmen „GEPA – The Fair Trade Company“. Fair bedeutet zwar nicht automatisch bio, aber 78 Prozent der Produkte tragen das EU-Bio-Siegel und sind teils auch Naturland-zertifiziert. Ein strategisches Ziel des Unternehmens ist, dass fair und bio zusammen gehören. Der Bio-Landbau wird daher aktiv unterstützt.

- Fairtrade Richtlinien werden eingehalten
- Will mit dem Fairen Handel die Lebensbedingungen der Menschen verbessern, die aufgrund regionaler und nationaler Wirtschafts- und Sozialstrukturen ihres Landes sowie der Weltwirtschaft benachteiligt sind
- Die Gewinne des Unternehmens werden nach eigener Darstellung im Fairen Handel angelegt. Dadurch sollen die Handelspartner z.B. dabei unterstützt werden, ihre Landwirtschaft auf ökologischen Anbau umzustellen und sich entsprechend fortzubilden.
- Fairer Handel ist zentraler Unternehmenszweck, die Gesellschafter sind kirchliche Entwicklungsorganisationen und Jugendverbände
- Vorfinanzierung auf Anfrage durch die Produzenten (damit zum Beispiel Saatgut gekauft werden kann)
- Langfristige Handelsbeziehungen mit verschiedenen Kleinbauerngenossenschaften
- Beratung bei der Produktentwicklung und Exportabwicklung
- Förderung biologischer Landwirtschaft
- Verbesserte Strom- und Wasserversorgung
- Bessere gesundheitliche Versorgung
- Aufklärung zum Thema Kinderarbeit, Kinderarbeit ist verboten
- Errichtung von Schulen und Bildungseinrichtungen
- Mitspracherecht der Produzenten
- Geregelte Arbeitszeiten mit Pausen
- Hoher fairer Anteil von bis zu 100 Prozent (Mischprodukte wie z.B. Schokolade mit fairer Milch)
- Recyclingfähige und möglichst aluminiumfreie Verpackungen (z.B. besteht die Innenverpackung der Schokolade zu 90% aus nachwachsenden Rohstoffen wie Zellulose)
- Rückverfolgbarkeit der gesamten Lieferkette
- Im Gegensatz zu rein kommerziell orientierten Unternehmen möchte GEPA den Kunden einen Einblick in das Zustandekommen ihrer Preise ermöglichen und strebt Transparenz an. Eine Musterkalkulation für Schokolade ist auf der Website einsehbar.
- Zertifizierungsgesellschaft FLO-CERT beauftragt Inspekteure, die jährlich vor Ort überprüfen, ob bei Produzenten und Händlern die Fairtrade-Standards eingehalten werden und die sozialen, ökonomischen und ökologischen Kriterien erfüllt sind
- Kein Mengenausgleich
- Seit 2015 ist die GEPA Partner der NaSch-Community, dem Netzwerk für nachhaltige Schülerfirmen. Die GEPA will Schüler für Fragen der Nachhaltigkeit sensibilisieren und zu Fair-Trade-Themen informieren und beraten

- Bei Mischprodukten wie z.B. Schokolade oder Bonbons kann auch mal nur ein Teil der Zutaten aus Fairem Handel stammen. Auf der Verpackung ist das aber entsprechend gekennzeichnet.

- Produkte gibt es nur in Fairewelt-Läden, OnlineShop
- Viele Produkte noch mit Plastikverpackung

NAJU Chemnitz

Vertrauenswürdiges Siegel: Fairtrade

Rund 1.66 Millionen Bäuerinnen und Bauern sowie Beschäftigte auf Plantagen aus 75 Anbauländern profitieren derzeit von ihrer Beteiligung an **Fairtrade**. Das **Fairtrade**-Siegel kennzeichnet Produkte, bei deren Herstellung bestimmte soziale, ökologische und ökonomische Kriterien eingehalten wurden. Fairtrade International gibt es seit 1997.

- Anforderungen an Produzenten sind streng
- Produkte, die mit dem Fairtrade-Siegel ausgezeichnet sind, werden nach den internationalen Standards von Fairtrade International angebaut und gehandelt.
- Geregelte Arbeitsbedingungen
- Diskriminierungsverbot, Menschenrechte, vielfältige internationale Abkommen wie beispielsweise die Kernarbeitsnormen der internationalen Arbeitsorganisation, Leitlinien der UN-Kinderrechtskonvention, das UN Protokoll zur Verhütung, Bekämpfung und Bestrafung des Menschenhandels, Konventionen und Protokolle zu Arbeitsschutz und Chemikalieneinsatz u.v.m.
- Die Fairtrade-Standards bestehen aus Kernanforderungen und sogenannten Entwicklungs-Indikatoren. Die Kernanforderungen müssen von jeder Produzentengruppe erfüllt werden, um die Fairtrade-Zertifizierung zu erhalten. Nach der ersten Zertifizierung müssen die Produzentenorganisationen zudem die Entwicklungsanforderungen erfüllen. Diese sind weitreichender und haben unter anderem das Ziel, die Organisation und die Arbeitsbedingungen der Produzenten zu verbessern, aber auch langfristig wirkende Maßnahmen zum Schutz der Umwelt umzusetzen.
- Umweltschonender Anbau
- Schutz natürlicher Ressourcen
- Kein gentechnisch verändertes Saatgut
- Mindestpreis und Prämien werden gezahlt und an die aktuellen Markpreise angepasst
- Für Mischprodukte (also auch **Fairtrade-Schokolade**) mit dem Fairtrade-Siegel gilt: Alle Zutaten, die es Fairtrade-zertifiziert gibt, müssen auch vollständig nach Fairtrade-Standards gehandelt worden sein (Bsp. Schokolade: Kakao, Zucker, Vanille).

- Durch gezielte Klimaschutzprojekte im globalen Süden werden CO2-Emissionen reduziert, welche in Form von Zertifikaten, den Fairtrade Carbon Credits, gehandelt werden. Unternehmen können, neben der Reduktion ihres CO2-Fußabdrucks, verbleibende Emissionen durch den Kauf von Fairtrade Carbon Credits kompensieren.
- Pestizideinsatz soll auf ein Mindestmaß reduzieren werden; und soweit unvermeidbar, sollen die am wenigsten giftigsten Pestizide in der geringstmöglichen Ausbringungsmenge angewendet werden.
- Ausbeuterische Kinderarbeit ist verboten

- Ökologischer Anbau ist kein Schwerpunkt
- Der Fairtrade-Gesamtanteil am Endprodukt muss mindestens 20 Prozent betragen.
- Mengenausgleich

NAJU Chemnitz

Fairtrade Textil Standard

Das Label für Textilien wird es nur in Kombination mit einem erklärenden Text geben. In diesem Beispiel werden bei allen Betrieben in der Lieferkette bereits existenzsichernde Löhne gezahlt.

Das Fairtrade-Textilsiegel wurde neu entwickelt. Neben dem Siegel wird eine transparente Nachricht erklären, inwieweit das Unternehmen oder die Marke für ihre jeweilige Lieferkette eine Einhaltung des Standards bereits erreicht hat. Verbraucher können erkennen, ob das Produkt aus einer Lieferkette stammt, in der existenzsichernde Löhne bereits erreicht wurden, oder ob existenzsichernde Löhne noch gemäß dem Zeitrahmen von sechs Jahren in Arbeit sind. Es wird auch gekennzeichnet, ob das Produkt Fairtrade-Baumwolle oder andere verantwortungsvoll produzierte Fasern enthält.

Durch den neuen Textilstandard und das Textilprogramm von Fairtrade sollen die Arbeitsbedingungen und Löhne der Arbeiterinnen und Arbeiter in der gesamten Verarbeitungskette der Textilbranche verbessert und ihre Rechte gestärkt werden.

- Als erster Standard überhaupt definiert der Textilstandard einen festen Zeitrahmen, innerhalb dessen ein existenzsichernder Lohn erreicht werden muss (6 Jahre)

- Der Ansatz enthält langfristige Verpflichtungen zwischen den Markenunternehmen und Lieferanten sowie faire Einkaufsbedingungen.

- Ziel ist die Stärkung der Stellung der Arbeiterinnen und Arbeiter. Diese sollen in die Lage versetzt werden, bessere Arbeitsbedingungen zu verhandeln und ihre Rechte zu vertreten.

- Sicherheit am Arbeitsplatz wird verbessert

- Kein Versammlungsverbot, Mitarbeiter/innen dürfen sich in Gewerkschaften organisieren

- Schulungen und Weiterbildungen werden angeboten

NAJU Chemnitz

Forest Stewardship Council®

Die unabhängige, gemeinnützige Nicht-Regierungsorganisation wurde 1993 als ein Ergebnis der Konferenz „Umwelt und Entwicklung“ in Rio de Janeiro gegründet. Heute ist der FSC in über 80 Ländern und in Deutschland mit circa 2000 Betrieben vertreten.

- Förderung einer umweltfreundlichen, sozialförderlichen und ökonomisch tragfähigen Bewirtschaftung von Wäldern
- Je nach FSC-Labeltyp ist erkenntlich, ob das Produkt aus FSC-zertifizierter Waldwirtschaft stammt (FSC 100%-Zeichen), ausschließlich Recyclingmaterial (FSC Recycled-Zeichen) eingesetzt wurde oder eine Mischung von Recyclingmaterial und FSC-Holz (FSC Mix-Zeichen) verwendet wurde.
- Label stellt sicher, dass das Produkt auf seinem Weg zum Konsumenten über die gesamte Verarbeitungs- und Handelskette nicht mit nicht-kontrolliertem, Holz oder Papier vermischt wird
- 10 Prinzipien und 56 Indikatoren müssen eingehalten werden um FSC-Zertifikat zu bekommen
- Die Forstbetriebe sind in ihrem Wirtschaften ökologisch angepasst und stellen sicher, dass die Entnahme von Holz die Artenvielfalt, Produktivität und ökologischen Prozesse des Waldes erhält.
- Wird durch unabhängige Dritte 1x jährlich kontrolliert
- Der Waldgröße angemessene Betriebsplanung
- Nachhaltiges Niveau in der Bewirtschaftung
- Schutz der Biodiversität und die besondere Berücksichtigung von Schutzgebieten
- Bereitstellung verschiedener und hochwertiger Produkte im Sinne der Optimierung der Verwendung natürlicher Rohstoffe
- Etablierung standortgerechter Baumarten
- 5% der Waldfläche dürfen als Referenzfläche nicht bewirtschaftet werden
- 10 Bäume pro Hektar sollen als Habitatsbäume langfristig geschützt werden
- Einsatz chem. Pflanzenschutzmittel nur nach behördlicher Anordnung erlaubt
- Pfade für Erntemaschinen sollen nicht mehr als 13,5% der Waldfläche einnehmen
- Jeweils 2 Vertreter von Umweltorganisationen (NABU, BUND, Greenpeace) welche in der Umweltkammer sitzen, Sozialkammer (IG Metall, Bund Deutscher Forstleute) und Wirtschaftskammer (Tschibo, Tetra Pak,Städte) bilden den Vorstand der FSC Arbeitsgruppe Deutschland

- Regeln des FSC werden lokal nicht immer eingehalten. Umweltorganisationen, welche Teil der FSC Arbeitsgruppe Deutschland sind (NABU, BUND), können diese Probleme aber im Vorstand besprechen.

NAJU Chemnitz

Die Regeln für den Wald

Prinzip 1: Einhaltung der Gesetze
Der Forstbetrieb hält sämtliche geltende Gesetze, Verordnungen und internationale Verträge, Konventionen und Vereinbarungen, die auf nationaler Ebene ratifiziert sind, ein.

Prinzip 2: Arbeitnehmerrechte und Arbeitsbedingungen
Der Forstbetrieb erhält oder verbessert die soziale und wirtschaftliche Situation aller im Forstbetrieb Beschäftigten.

Prinzip 3: Rechte indigener Völker
Die gesetzlichen und gewohnheitsmäßigen Rechte der indigenen Gruppen hinsichtlich Besitz, Nutzung und Bewirtschaftung von Land, Territorien und Ressourcen, die durch Bewirtschaftungsmaßnahmen betroffen sind, sind vom Forstbetrieb zu identifizieren und aufrecht zu erhalten.

Prinzip 4: Beziehungen zur lokalen Bevölkerung
Der Forstbetrieb trägt zur Erhaltung oder Verbesserung des sozialen und wirtschaftlichen Wohlergehens der lokalen Bevölkerung bei.

Prinzip 5 : Leistungen des Waldes
Der Forstbetrieb bewirtschaftet den Wald so, dass durch entsprechende Bereitstellung von Produkten und Dienstleistungen die wirtschaftliche Tragfähigkeit sowie die Fülle der sozialen und ökologischen Leistungen des Waldes langfristig erhalten oder verbessert werden.

Prinzip 6: Auswirkungen auf die Umwelt
Der Forstbetrieb erhält die Ökosystemdienstleistungen und die Umweltgüter des Waldes oder stellt diese wieder her. Negative Umweltauswirkungen durch die Bewirtschaftung werden vermieden, behoben oder abgeschwächt.

Prinzip 7: Management
Der Forstbetrieb hat ein Management, das Leitbild und Ziele im Verhältnis zu Umfang, Intensität und Risiko der Bewirtschaftung definiert. Dieses setzt er basierend auf Monitoring-Ergebnissen um und aktualisiert es, um ein adaptives Management zu fördern. Er gestaltet die damit verbundene Planung und Verfahrensdokumentation so, dass sie in ausreichendem Maß Beschäftigte anleitet, betroffene und interessierte Stakeholder informiert und als Grundlage für betriebliche Entscheidungen dienen kann.

Prinzip 8: Monitoring und Bewertung
Der Forstbetrieb weist nach, dass er die Fortschritte bei der Erreichung von Betriebszielen sowie die Auswirkungen von Bewirtschaftungsmaßnahmen und den Zustand des Waldes kontrolliert und auswertet, um adaptives Management umzusetzen. Dies erfolgt im Verhältnis zu Umfang, Intensität und Risiko der Bewirtschaftung.

Prinzip 9: Besondere Schutzwerte
Der Forstbetrieb erhält oder verbessert den Zustand besonderer Schutzwerte im Wald durch die Anwendung des Vorsorgeprinzips.

Prinzip 10: Umsetzung von Bewirtschaftungsmaßnahmen
Die Auswahl und Umsetzung von Bewirtschaftungsmaßnahmen, die durch oder für den Forstbetrieb im Wald ausgeführt werden, müssen den wirtschaftlichen, ökologischen und sozialen Zielen des Forstbetriebes entsprechen und mit sämtlichen Prinzipien und Kriterien des FSC konform sein.

NAJU Chemnitz

EU-Bio-Label

Das EU-Bio-Label ist das europäische Zeichen für biologische Lebensmittel, die nach der Bio-Verordnung der EU produziert wurden. Das deutsche Bio-Siegel wurde 2001 ins Leben gerufen. Es darf nur zusätzlich zum EU-Bio-Logo verwendet werden. Zurzeit nutzen 5.254 Unternehmen das nationale staatliche Bio-Siegel auf 78.656 Produkten. Die EU-Bio-Verordnung schneidet schlechter ab als andere Biostandards, da sie in den Bereichen Bewässerung, Biodiversität, Klima und Soziales nur wenige oder gar keine Anforderungen stellt.

- Synthetischer Stickstoffdünger ist verboten
- Synthetischer Pflanzenschutz ist verboten
- Fütterung von Wachstums- und Leistungsförderern ist verboten
- Bei der ökologischen pflanzlichen Erzeugung müssen Bodenbearbeitungs- und Anbauverfahren angewendet werden, die die organische Bodensubstanz erhalten oder vermehren, die Bodenstabilität und die biologische Vielfalt im Boden verbessern und Bodenverdichtung und Bodenerosion verhindern.
- Fruchtbarkeit und biologische Aktivität des Bodens müssen durch mehrjährige Fruchtfolge, die Gründüngungspflanzen einschließt, und durch Einsatz von organischen Substanzen wie z.B. Kuhmist erhalten und gesteigert werden.
- Mastrinder haben je nach Gewicht zwischen 1,5m² und 5m² zur Verfügung
- Milchkühe haben 6m² Platz pro Tier
- Schweine haben je nach Gewicht zwischen 0,8m² und 1,5m² Platz im Stall zur Verfügung und zusätzlich zwischen 0,6m² und 1,2m² Auslauf je Tier
- Maximal 10 Masthühner pro m² Stallfläche und 4m² je Huhn Freilauffläche
- Maximal 6 Legehennen pro m² Stallfläche und 4m² je Huhn Freilauffläche
- Für Rinder und Schweine darf der Anteil an Spaltenböden nicht mehr als 50% betragen
- Schweine bekommen Stroh als Spielzeug, zum Nestbau und zum Wühlen. Liege- und Kotplätze sind voneinander getrennt
- Käfighaltung von Legehennen ist verboten
- Kupieren der Schwänze von Ferkeln, sowie abkneifen der Zähne und einziehen eines Nasenringes ist verboten
- Jährliche EG- Bio-Kontrolle in jedem Betrieb

- Transportwege können sehr lang sein, da es dazu keine Regelungen gibt
- Fertigbackmischungen und Aufbackbrote dürfen als frisches Brot verkauft werden
- Ein Außenklimabereich für Hühner ist nicht vorgeschrieben
- Weidegang ist je nach Verfügbarkeit zu verschiedenen Zeiten des Jahres zu gewährleisten
- Fütterung von Fischmehl ist für Geflügel und Schweine aus nachhaltiger Fischerei erlaubt
- Die Silagefütterung ist erlaubt
- Futtermittel sollten vorzugsweise vom eigenen Betrieb stammen. Im Falle von Pflanzenfressern müssen mind. 60% bei Schweinen und bei Geflügel 20% der Futtermittel aus der Betriebseinheit selbst stammen oder falls dies nicht möglich ist vorzugsweise aus derselben Region stammen
- Blut- Fleisch und Knochenmehle sind als org. Dünger erlaubt
- Umstellung von Teilen des Betriebes auf Bioerzeugung ist möglich
- Ferkel dürfen ohne Betäubung kastriert werden
- Enthornen von Kälbern ist erlaubt (auch ohne Schmerzmittel)
- Anbindehaltung der Kühe ist in kleinen Betrieben erlaubt
- Biohühner dürfen zwar nur 6 Tiere pro m² gehalten werden, aber dies ist auf 2 Etagen möglich, also 12 Tiere pro m²
- Für Hühner gibt es eine Vorschrift von nicht mehr als 3000 Tieren je Stall, dies wird aber umgangen indem Bauernhöfe ihre Ställe in Stallabteile unterteilen und dann bis zu 30.000 Tiere halten
- Das bienengefährdende Mittel Spinosad ist erlaubt

NAJU Chemnitz

Rewe Pro Planet

Das PRO PLANET-Label ist ein Eigenmarken-Label von REWE. Das heißt, dass mit diesem Label nur Produkte zertifiziert werden können, die von der REWE-Eigenmarke sind. REWE hat dieses Label 2010 eingeführt. Bisher sind damit über 500 REWE-Produkte zertifiziert.

- Es können Lebensmittel, Gebrauchsartikel und Dienstleistungen mit dem Label gekennzeichnet werden
- Produkte und Dienstleistungen mit dem PRO PLANET-Label sollen Umwelt und Mensch während ihrer Herstellung, Verarbeitung oder Verwendung deutlich weniger belasten als herkömmliche Produkte.
- Die REWE Group setzt sich dafür ein, Probleme (Hot Spots) in der Wertschöpfungskette zu analysieren und systematisch zu lösen.
- Diese Hot-Spots versucht die REWE-Group zu reduzieren oder sogar ganz zu beseitigen. Ein Beispiel für einen Hot-Spot könnten unfaire Löhne für Kakaobauern in Westafrika oder starke gesundheitliche Schäden bzw. ökologische Schäden an der Umwelt durch Pestizideinsatz u.a. bei Bananen sein. Werden diese Kriterien verbessert so stimmt ein Expertenrat in Absprache mit Mitarbeitern von REWE darüber ab, ob ein Produkt das PRO PLANET-Label bekommen darf.
- Das PRO PLANET-Label unterscheidet sich auch deshalb von anderen Kennzeichnungen, da die REWE Group im Rahmen des Vergabeprozesses den gesamten Lebenszyklus des Produkts unter die Lupe nimmt. So werden in der Hot Spot-Analyse z.B. auch der Konsum und die Entsorgung der Produkte untersucht und gegebenenfalls Verbesserungsmaßnahmen in diesen Bereichen erarbeitet.
- Die Vergabe des PRO PLANET-Labels erfolgt im Rahmen eines komplexen Prozesses, der durch einen unabhängigen Beirat (externe Experten und Nichtregierungsorganisationen (NGOs))begleitet wird.
- Bei Eiern mit dem Pro Planet Label erhalten die Hühner z.B. kein gentechnisch verändertes Futter und das Futter darf nicht aus Übersee (z.B. dem Amazonas-Regenwald) stammen. Das Futter, meistens Soja, wird im Amazonas angebaut und dafür wird Regenwald gerodet.
- Durch das PRO PLANET-Label werden auch Preisbewusste- bzw. konventionelle Käufer gezwungen „nachhaltig“ einzukaufen (auch wenn sie dies nicht wollen oder bewusst wahrnehmen).

- PRO PLANET- Produkte können nicht mit den starken Bio- oder Fairtrade-Kriterien mithalten
- Das Unternehmen zertifiziert sich selbst
- Nur die Hot Spots werden verbessert

AJU Chemnitz

Demeter

Demeter steht für biologisch-dynamisch produzierte Lebensmittel seit 1924. Die Tiere haben täglichen Auslauf und kommen weitgehend in den Genuss von Gruppenhaltung. Nach Angaben von Demeter gibt es weltweit 5091 zertifizierte Betriebe. Davon entfallen 1532 Höfe mit 73.307 ha auf Deutschland.

- Deutlich strengere Regeln als beim EU Bio- Siegel
- Umstellung des gesamten Betriebes auf Bioerzeugung
- Hecken zwischen den Feldern und Ackerrandstreifen mit Wildblumen (mind. 10% der Fläche)
- Gentechnisch verändertes Futter/ Organismen sind verboten
- Synthetischer Stickstoffdünger ist verboten, Düngung erfolgt mit Kuhmist und Kräutern um die Humusschicht auf den Äckern kontinuierlich zu erhöhen
- Blut- Fleisch und Knochenmehle sind als org. Dünger verboten
- Synthetischer Pflanzenschutz ist verboten
- Nur wenige absolut notwendige Zusatzstoffe und Prozesshilfstoffe sind in der Verarbeitung erlaubt. Jodierung, Nitritpökelsalz und so genannte natürliche Aromen sind verboten. Ausschließlich Aromaextrakte sind zugelassen.
- Die ganzjährliche ausschließliche Fütterung mit Silage ist verboten. Im Sommer muss mind. 50% der Trockenmasse Grünfutter sein, im Winter mind. 3Kg Heu/Tag/ Tier
- Fütterung von Wachstums- und Leistungsförderern und Fischmehl ist verboten
- 100 Prozent des Futters muss Bio-Futter sein. 2/3 des gesamten eingesetzten Futters muss Demeter sein, bei Wiederkäuern muss der Demeter-Anteil bei 80 Prozent liegen. Mindestens 50 Prozent des Futters muss vom eigenen Hof oder einer Betriebskooperation stammen.
- Ständiger Auslauf für alle Tierarten, im Sommer ist Weidehaltung vorgeschrieben
- Mastrinder haben je nach Gewicht zwischen 1,5m² und 5m² zur Verfügung
- Milchkühe haben 6m² Platz pro Tier
- Schweine haben je nach Gewicht zwischen 0,8m² und 1,5m² Platz im Stall zur Verfügung und zusätzlich zwischen 0,6m² und 1,2m² Auslauf je Tier
- Maximal 8 Masthühner pro m² Stallfläche und 4m² je Huhn Freilauffläche
- Maximal 4,4 Legehennen pro m² Stallfläche und 4m² je Huhn Freilauffläche
- Ein Außenklimabereich für Hühner ist vorgeschrieben
- Alle Küken werden aufgezogen auch männliche
- Für Rinder und Schweine darf der Anteil an Spaltenböden nicht mehr als 50% betragen
- Käfighaltung von Legehennen ist verboten
- Kupieren der Schwänze von Ferkeln, sowie abkneifen der Zähne und einziehen eines Nasenringes ist verboten
- Enthornen von Kälbern ist verboten
- Präventive Gabe von Antibiotika an alle Tiere ist verboten. Nur das kranke Tier wird gegebenenfalls durch Homöopathie und natürliche Verfahren behandelt.
- Pflanzen werden wegen Geschmack und Robustheit gezüchtet und nicht auf höchstmöglichen Ertrag wie bei Saatgutkonzernen
- Bäcker dürfen kein Brot aus Fertigbackmischungen backen oder aufgebackenes Brot als frisches Brot verkaufen.
- Kurze Transportwege von maximal 4 Stunden und 200km erlaubt
- Jährliche EG Bio- Kontrolle und Verbands-Kontrolle auf jedem Betrieb. Jährliche Betriebs-Entwicklungsgespräche sind obligatorisch für Erzeuger, wie auch für Verarbeiter und Händler.

- Bei der chirurgischen Kastration von Ferkeln sind Schmerzmittel bzw. eine Narkose anzuwenden
- Anbindehaltung der Kühe ist in kleinen Beständen erlaubt

MAJU Chemnitz

Marine Stewardship Council (MSC)

Der MSC ist eine internationale, gemeinnützige Einrichtung, die 1997 von der Umweltorganisation World Wide Fund for Nature (WWF) und dem Lebensmittelkonzern Unilever gegründet wurde. Angesichts der dramatischen Überfischung vieler Fischbestände wurden Standards für eine nachhaltige Fischerei entwickelt. Seit 2011 ist der MSC eine unabhängige Organisation mit Sitz in London.

Im Jahr 2016 waren weltweit 290 Fischereien aus 36 Ländern zertifiziert. Damit sind rund zwölf Prozent der weltweiten Fangmenge nach dem MSC-Standard zertifiziert. Weltweit sind mehr als 24.000 Produkte mit MSC-Siegel im Angebot, Deutschland ist mit mehr als 4700 Produkten der Spitzenreiter. Der MSC finanziert sich überwiegend über Lizenzgebühren für die Logonutzung, aber auch über Spenden.

- Fischbestände sollen so genutzt werden, dass sie in einem guten Zustand bleiben oder nachweislich wieder dorthin anwachsen.
- Einwirkung auf die Lebensräume im Meer muss akzeptabel sein. Hier werden die Auswirkungen des Fanggerätes auf den Meeresboden oder der Beifang, also das unbeabsichtigte Fangen anderer Arten, betrachtet.
- Management muss auf eine nachhaltige Nutzung ausgerichtet sein. MSC-zertifizierte Fischereien müssen ihre Auswirkungen auf das befischte Ökosystem kennen und diese immer weiter reduzieren. Sie müssen alle geltenden Gesetze einhalten, und ihre Aktivitäten an neue ökologische Gegebenheiten anpassen.
- MSC bewertet keine Fischereien. Die Zertifizierung findet durch unabhängige Gutachter und Prüfstellen statt. Diese entscheiden nach Rücksprache mit Experten, Forschungsinstituten und Fischereibehörden, ob die MSC-Standards erfüllt werden.
- Jährliche Überprüfungen durch die Zertifizierungsstelle. Zudem ist der Zertifizierer auch zur Durchführung unangekündigter Betriebsbesuche berechtigt.

- Die Kosten für die Zertifizierung trägt jede Fischerei und jedes Handelsunternehmen selbst.
- Die Zertifizierung gilt maximal fünf Jahre.
- Für eine Zertifizierung müssen die Standards von MSC nur zu 60 bis 80 Prozent erfüllt werden.
- Das Kieler Helmholtz-Zentrum für Ozeanforschung belegte in einer Studie, dass ein erheblicher Teil der untersuchten Fischbestände trotz langjähriger MSC-Zertifizierung überfischt ist oder sich an der Grenze zur Überfischung befindet.
- Zertifizierungen werden zum Teil bereits erteilt, bevor die Fischereien alle Kriterien des MSC erfüllt haben. Hier wäre z.B. ein abgestuftet Label, das verdeutlicht, ob bereits alle Anforderungen erfüllt sind oder nicht hilfreich.
- Anforderungen bei den sozialen Arbeitsbedingungen fehlen

NAJU Chemnitz

Das neue Tierwohllabel

Eine neue Kennzeichnung soll in den Filialen mehrerer großer deutscher Supermarktketten die Haltungsbedingungen der Tiere leichter erkennbar machen. Folgende Stufen gibt es dabei:

- **Stallhaltung (rot):** Diese Stufe entspricht lediglich den gesetzlichen Mindestanforderungen
- **Stallhaltung Plus (blau):** Diese Einstufung sichert Tieren unter anderem mindestens zehn Prozent mehr Platz und zusätzliches Beschäftigungsmaterial zu
- **Außenklima (orange):** Hierbei wird den Tieren noch mehr Platz und Frischluftkontakt zugesichert
- **Premium (grün):** Um in diese Kategorie zu fallen, haben die Tiere zusätzlich Auslaufmöglichkeiten im Freien. Auch Biofleisch soll in diese Stufe eingeordnet werden.

- **Stufe 1 (Rot)** bedeutet 26 Hühner pro m² oder pro Schwein 0,75m² Platz, ca. 96% aller angebotenen Produkte
- **Stufe 2 (blau)** bedeutet 23 Hühner pro m² oder pro Schwein 0,83m² Platz, ca. 2-4% aller angebotenen Produkte
- **Stufe 3 (orange)** bedeutet 20 Hühner pro m² oder pro Schwein 0,90m² Platz und Frischluftkontakt (also z.B. auch ein geöffnetes Fenster), keine Gabe von gentechnisch verändertem Futter, ca. 1% aller angebotenen Produkte
- **Stufe 4 (grün)** bedeutet 13 Hühner pro m² oder pro Schwein 1,12m² Platz und keine Gabe von gentechnisch verändertem Futter, sowie Auslauf im Freien (keine Vorgabe für die Auslauffläche), ca. 1% aller angebotenen Produkte

- Voraussetzung für Tierhalter, bei der Initiative Tierwohl zugelassen zu werden, ist die Teilnahme am QS-System.
- Ab Stufe 3 werden den Tieren zur Befriedigung ihres Spieltriebs Spielzeuge zur Verfügung gestellt. Bei Schweinen ist das Spielzeug aus natürlichen Materialien wie Holz, Sisal und Naturkautschuk. Das können zum Beispiel Bälle, Stricke oder Klötze sein. Für Geflügel muss es veränderbares und sich verbrauchendes Material sein. Das können bspw. Stroh, Heu oder Picksteine sein.

- Label sagt nichts über den gesundheitlichen Zustand der Tiere aus
- In Stufe 3 und 4 gibt es nur sehr wenige Produkte
- Für Geflügel wird kein Tageslicht vorgeschrieben, Schweine sollen ein Mindestmaß an Tageslichteinfall in den Ställen erhalten
- Die Trägergesellschaft zahlt den Tierhaltern ab Stufe 2 für die Umsetzung der dokumentierten Anforderungen während der Laufzeit des Zertifikats (6-12 Monate) ein Tierwohlentgelt. Das Tierwohlentgelt beträgt: 2, 75 ct pro Kilogramm Lebendgewicht für Hähnchen, 3,25 ct pro Kilogramm Lebendgewicht für Putenhennen, 4,0 ct pro Kilogramm Lebensgewicht bei Putenhähnen
- Auditkosten und Kosten für Verwaltung und Organisation (Bündelung der Tierhalter) müssen vom Bauern getragen werden. Die Höhe der Kosten wird zwischen dem Bauern und seinem Bündler (z.B. durch eine Gebührenordnung) bestimmt.
- Auch Teile eines Betriebes können an der Initiative teilnehmen, also z.B. Hühnerzucht ja, Schweinezucht nein
- Mit den über 6.600Betrieben ist das Budget der Initiative Tierwohl aktuell ausgereizt. Sobald neue Finanzmittel zur Verfügung stehen, können sich weitere Tierhalter anmelden.
- Stufe 2 soll als Standard erreicht werden

NAJU Chemnitz

Mengenausgleich – Wo „Fair“ draufsteht, ist nicht immer „Fair“ drin

Was bedeutet „Mengenausgleich“?

Mengenausgleich bedeutet, dass fair gehandelte Rohstoffe bei der Verarbeitung, Lagerung oder während des Transports mit handelsüblichen Produkten vermischt werden dürfen. Die exakten Mengen- und Geldströme müssen entlang der Warenkette dokumentiert werden. Die Kontrolle erfolgt durch die Kontrollorganisation FLO-CERT. Am Ende darf nur so viel Ware als „Fairtrade“ ausgezeichnet werden, wie Fairtade-Rohstoffe eingekauft wurden. Das bedeutet, dass beispielsweise ein als „fair“ beworbener Orangensaft aus keiner einzigen fair gehandelten Orange gepresst wurden sein kann. Gleichzeitig landet der Saft der fair-gehandelten Orangen in einem konventionellen Produkt.

Der Mengenausgleich funktioniert so:

Chemnitz

- Der Hersteller kauft zertifizierten Kakao, der für (zum Beispiel) 100 Tafeln Schokolade reicht. Er verarbeitet diesen Kakao aber in 1000 Tafeln, sprich: rein rechnerisch kommt die Schokolade für 900 Tafeln aus unfairem Handel.

- Das Siegel verpflichtet den Hersteller aber, **nicht mehr als eben diese 100 Tafeln** mit dem Siegel zu kennzeichnen. Unterm Strich wird also keineswegs geschwindelt!

- Und doch kann der Kunde bei der einzelnen Tafel nicht wissen, ob genau die gekaufte nun „gesiegelt“ ist oder nicht.

Produkte die die NAJU ebenfalls empfehlen kann:

Share Produkte

- Wasserflasche aus 100% recyceltem Plastik
- Nach Möglichkeit Verwendung von Bio- Rohstoffen in z.B. Müsliriegeln und Seife
- Vermeidung von Palmöl in den Produkten
- 1+1 Prinzip, wenn man Wasser kauft bekommt ein Bedürftiger weltweit ebenfalls Zugang zu Trinkwasser
- 100% Nachverfolgbarkeit für „gespendete“ Produkte

Die Gute Schokolade von Plant for the Planet

- Für 5 gekaufte Tafeln wird ein Baum gepflanzt
- Händler und Hersteller verzichten auf Gewinn
- Komplette Produktion von Herstellung bis Transport ist klimaneutral
- Kakao und Zucker werden nach Fairtrade-Standards gehandelt
- Verwendung von Milch von Kühen aus der Schweiz, wo die Schokolade hergestellt wird. Keine unnötigen Transportwege, kein unnötiges CO_2.
- Akademien für Kinder zum Thema CO^2 Ausstoß und Umweltschutz werden finanziert

Herzenssache Wurst/ Fleisch

- Aufzucht der Tiere ohne Antibiotikaeinsatz
- Zulieferer meist aus Dänemark (da es Deutschen Bauern nicht rentabel genug ist)
- Sehr gute Haltungsbedingungen der Tiere
- Ferkel bleiben z.B. bei der Mutter
- Keine Kastrationen, Verstümmelungen
- Futter aus der Region, hauptsächlich vom eigenen Hof

Demeter Heumilchbauern

- Ab Mai 2019 Aufzucht der Kälber bei den Muttertieren
- 28 Demeter Milchbetriebe in Süddeutschland machen mit
- Demeter Richtlinien und Heumilchbauern Richtlinien werden eingehalten
- Circa 15% geringere Milchmenge bei den Milchkühen durch das Säugen der Kälber

Edelweiß GmbH (Milkana, Bresso, Brunch)

- Milch aus Weidetierhaltung, nur aus dem Allgäu
- Kurze Transportwege
- Energiegewinnung aus Wasserkraft
- Fairer Handel mit den circa 320 Bauernhöfen, die meist familiär geführt werden
- Keine Massentierhaltung
- Mindestens 70% Grünfutter aus der Region/ vom eigenen Hof
- Produkte ohne Gentechnik
- Konnten den Verbrauch von Reinigungsmitteln, Wasser und Abfällen erheblich senken (65-78%)

Ritter Sport

- hat ein Programm namens **Cacaonica**: Es hilft nicaraguanischen Bauern, durch eine Professionalisierung des Kakaoanbaus die Qualität zu optimieren und so gute Preise für ihren Kakao zu erzielen. Das Südwind-Institut bescheinigt dem Cacaonica-Programm positive Wirkung.

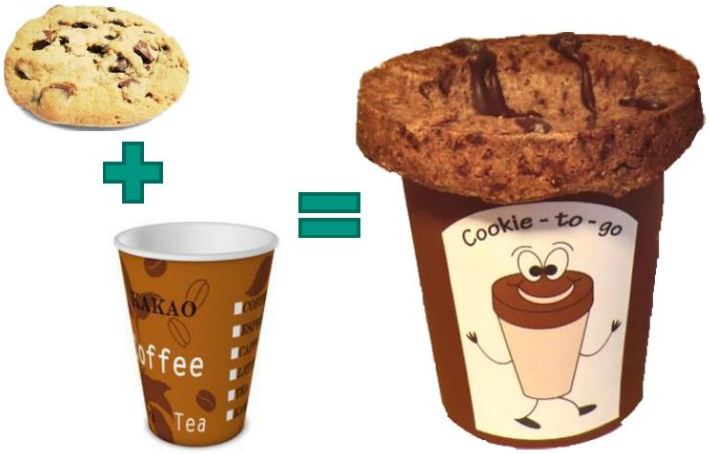
NAJU Chemnitz

"Cookie-to-go" - Ein Schritt in die Zukunft?

Jedes Jahr trinkt der Durchschnittsdeutsche 80 Coffee-to-go. Eine Menge Müll, wenn man bedenkt, dass auf jedem Becher ein Plastikdeckel steckt. Nun hat ein junges Forscherteam aus Karlsruhe eine mögliche Lösung für dieses Problem gefunden. Den “Cookie-to-go“. Die Erfindung ist ein Keks, der auf einem gewöhnlichen Pappbecher steckt. Er fungiert sozusagen als Deckel.

Nun stellt sich die Frage, wie man auf solch eine Idee kommt. Einerseits ist den Entwicklern aufgefallen, dass die Leute gerne ein süßes Stück zum Kaffee oder Tee essen und dass dies oft unhandlich ist, wenn man sowohl das Heißgetränk als auch den Snack halten muss. Indem der Keks zum Deckel wird, spart man gleichzeitig viel Plastik ein, das aus Erdöl hergestellt wird und damit nicht gut für unser Klima ist. Das Team hat hochgerechnet, dass der Turm aller jährlich in Deutschland weggeworfener Deckel eine Höhe von ca. 32.800 Kilometer erreichen würde.

Der neuartige Deckel schränkt den gewohnten Kaffeeverzehr nicht ein. Und der Keks weicht auch nicht auf, wenn heißer Wasserdampf oder Kaffee an den Deckel kommen. Hierfür hat das Team einen speziellen Feuchtigkeitsschutz an der Unterseite des Kekses entwickelt.
Es gibt den “Cookie-to-go“ derzeit in drei verschiedenen Geschmacksrichtungen. Sowohl Schokolade, Mandel-Kirsch als auch Hafer-Apfel sind schon entwickelt. Der Geschmack ist dem Team sehr wichtig, da es zwar bereits essbares Geschirr gibt, welches aber oft nach Pappe schmeckt. Sie bieten hierdurch eine Alternative, die auch noch Sinn macht.



Das junge Team besteht aus 5 Studenten des KIT (Karlsruher Institut für Technologie). Die Forschungsarbeit dauerte etwa ein halbes Jahr und dauert noch immer an, denn das Ziel für die Zukunft ist, das Produkt am Markt zu etablieren.

Interessant finde ich auch den Ansatz, dass die Kekse später nur in Großverpackungen verschickt werden sollen. Somit wird wieder Verpackungsmaterial, vor allem Plastik eingespart. Die Kekse sollen sich laut den Entwicklern in der gleichen Preisklasse befinden wie normale Kekse, was sie auch marktfähig macht. Dieser Ansatz war bei der Forschung immer im Hinterkopf der Studenten.

Mit dem Projekt "Cookie-to-go" hat das Team den zweiten Platz beim Trophelia-Wettbewerb 2013 gewonnen.

Kakao-Schokolade
fein aromatisch

Kirsch-Mandel
edel süß

Apfel-Haferflocke
kernig fruchtig

Quelle: http://www.zeit.de/studium/uni-leben/2013-06/Uni-Entwicklung-Cookie-to-go