



Biodynamisch

Mehrwert Demeter

In ausgewählten Filialen der Migros Zürich sind ab dem 18. Oktober die wichtigsten Frischeprodukte neu auch in **Demeter-Qualität** erhältlich. Das Traditionslabel soll in den Supermärkten stärker Fuss fassen.

Text: Francesco Laratta Bilder: Sven Germann



Was «biologisch» bedeutet, wissen mittlerweile fast alle: Verzicht auf Kunstdünger, keine chemischen Pflanzenschutzmittel und keine Gentechnik. Doch wie steht es mit «biologisch-dynamisch», besser bekannt als «Demeter»? Den meisten ist der Begriff eher wenig geläufig. Eigentlich erstaunlich, denn das Label Demeter gibt es seit 1928 – es ist somit das älteste seiner Art.

Als Namensgeberin diente eine Gottheit der griechischen Mythologie, zuständig für die Fruchtbarkeit der Erde, für Saat und Jahreszeiten. Alles wichtige Begriffe, wenn es darum geht, die Prinzipien der biodynamischen Landwirtschaft besser zu verstehen. Diese beruht nicht nur auf dem Verzicht auf künstliche Zusätze, sondern geht weit darüber hinaus: Den Boden nährt der Bauer mit hofeigenem Kompost, Pflanzen pflegt er un-

ter Berücksichtigung der kosmischen Einflüsse, zum Beispiel des Mondstands. Seine Tiere hält er nicht nur artgerecht, sondern wesensgerecht. Kühe tragen stolz ihre Hörner, erhalten nur biodynamisch angebautes Gras oder Heu und sind regelmässig auf der Weide.

Doch nicht nur das: Um die Vitalität der Lebensmittel zu bewahren, erfolgt die weitere Verarbeitung stets im Schongang. Hilfs- oder Zusatzstoffe sind nicht erlaubt, genauso wenig Konservierungs- oder

Aromastoffe. Demeter gibt sich nicht nachhaltig, sondern ist es – seit fast einem Jahrhundert.

Die Migros als Vorreiterin

Bereits heute führen die Supermärkte der Migros durchschnittlich 25 Demeter-zertifizierte Produkte der Linie Alnatura, während das Sortiment der Alnatura Bio-Supermärkte rund 200 Demeter-Lebensmittel umfasst. Doch die Migros möchte einen Schritt weitergehen: Auf Anfrage der Zürcher Genossenschaft hat Demeter Schweiz erstmals zu einer Zusammenarbeit mit dem Detailhandel eingewilligt. Gemeinsames Ziel: mehr Demeter in den Supermärkten. Ab dem 18. Oktober, während einer Testphase von sechs Monaten, findet sich in neun Zürcher Supermärkten ein erweitertes Demeter-Angebot mit 18 neuen Produkten. Grundlebensmittel wie Brot, Milch oder Äpfel sollen

fortan auch in Demeter-Qualität zur Auswahl stehen. Fortlaufend wird das Testsortiment um saisonale Produkte erweitert. Die Demeter-zertifizierten Artikel stammen aus Schweizer Produktion oder aus dem Ausland.

Natürlichkeit als Grundsatz

Auch wenn die Zusammenarbeit mit Demeter ein Novum ist: Die Migros ist mit der biodynamischen Produktionsweise weit stärker verknüpft, als man denken würde. Seit den 70er-Jahren engagiert sie sich für den Aufbau einer Ökolandwirtschaft. Dieses Anliegen zählt auch zu den Demeter-Grundsätzen. Biodynamischer Landbau soll Menschen, Tiere, Pflanzen und Boden stärken. Und die Migros Zürich? Sie möchte möglichst vielen Menschen den Zugang zu Demeter-Lebensmitteln ermöglichen. Denn Natürlichkeit geht vor. **MM**

Mehr Infos: www.demeter.ch

Filialen

Demeter-Angebot

Diese Supermärkte verfügen ab dem 18. Oktober über ein erweitertes Demeter-Sortiment: Migros City, ShopVille-Märt, Rüschlikon, Thalwil, Zumikon, Egg, Stäfa, Zollikon und Limmatplatz