

Naturland – Verband für ökologischen Landbau e.V.

Naturland Bauern und Verarbeiter produzieren nach den Naturland Richtlinien wertvolle Lebensmittel, vom Apfel bis zum Weißkohl, vom Putenfleisch bis zum Lachs, vom Olivenöl bis zum Holunderlikör, vom Kaffee bis zur Milch. Herstellung und Verarbeitung aller nach den Naturland Richtlinien erzeugter Produkte schonen die Umwelt und sichern Arbeitsplätze. Im Jahre 2014 wirtschafteten weltweit über 40.000 Naturland Betriebe nach den Verbandsrichtlinien.

Naturland Landwirte und Verarbeiter arbeiten ohne Gentechnik!

Der Ansatz der Gentechnik widerspricht den grundlegenden Werten der Ökologischen Wirtschaftsweise. Gentechnische Verfahren konzentrieren sich allein auf den genetischen Aufbau ohne den Organismus oder das System zu berücksichtigen, innerhalb dessen ein Organismus funktioniert. Generell braucht die Landwirtschaft keine Gentechnik, insbesondere der Öko-Landbau bezieht eine klare Position: Die Ablehnung der Gentechnik ist in den Naturland Richtlinien, sowohl in der Erzeugung wie in der Verarbeitung, verankert.



Hohe Standards

Naturland Bauern und Verarbeiter arbeiten mit höchsten ökologischen Standards, die strenger sind als die gesetzlichen Anforderungen der EG-Öko-Verordnung. Die Richtlinien gelten für die Erzeugung wie für die Verarbeitung. Ökologischer Landbau nach den Naturland Richtlinien beruht auf einer ganzheitlichen systemorientierten Betrachtung. Teilbetriebsumstellungen wie bei der EG-Öko-Verordnung sind bei Naturland nicht erlaubt. Der hohe Standard der Naturland Richtlinien zum Beispiel beim Zukauf von Düngern oder Futter (mindestens 50 Prozent des Futters muss vom eigenen Hof stammen) verlangt von den Landwirten eine professionelle Wirtschaftsweise. Die detaillierten Verarbeitungsrichtlinien für alle Produktionsbereiche führen den ganzheitlichen Gedanken konsequent weiter - von der Erzeugung bis zum Produkt im Laden müssen die Richtlinien eingehalten werden.

Die Naturland Richtlinien decken Bereiche ab, die in der EG-Öko-Verordnung nicht geregelt sind, wie z.B. die Sozialrichtlinien. Seit 2005 verankern sie die soziale Verantwortung aller Naturland Mitglieder in den Standards. Naturland hat 100 Prozent Öko und Faire Landwirtschaft weltweit als Ziel und möchte damit die moderne und nachhaltigste Form der Landbewirtschaftung als Leitbild für die Agrarpolitik verankern. Die einzelnen Naturland Richtlinien können auf der Website www.naturland.de eingesehen und heruntergeladen werden.

Naturland International

Seit 1986 engagiert sich Naturland auch im internationalen Öko-Landbau. Ein wichtiger Impuls dazu kam von dem Fairhandelshaus GEPA in Wuppertal, das für seine Projekte in Entwicklungsländern einen Öko-Anbauverband suchte und sich für Naturland entschied. Hauptprodukte der internationalen Mitglieder sind Kaffee, Tee, Kakao, Früchte, Gemüse, Fisch und Shrimps, die hauptsächlich von Kleinbauerngenossenschaften erzeugt werden.

Naturland Aquakultur

Sehr viele Wildfischbestände sind heute schon überfischt, zum Teil in so kritischem Ausmaß, dass eine Erholung der betreffenden Arten fraglich geworden ist. Aber auch die Aquakultur - häufig als "Blaue Revolution" mit enormen Wachstumsraten gefeiert - hat mit verschiedenen Problemfeldern zu kämpfen: Degradierung von wertvollen Naturräumen, nicht tiergemäße Haltungssysteme und -dichten, sowie die oft nicht nachhaltige Herkunft von Futtermitteln sind dabei besonders kritisch.

Naturland hat deshalb Mitte der 90er Jahre begonnen, Richtlinien für die Ökologische Aquakultur zu entwickeln. Aquafarmen in mehr als zwanzig Ländern produzieren mittlerweile nach diesen Richtlinien, z.B. Öko-Forellen in Deutschland, Frankreich, Italien und Spanien, Öko-Lachs in Irland und Schottland, Öko-Shrimps in Ecuador, Peru, Brasilien, Vietnam, Thailand, Indien und Indonesien, Öko-Tilapia in Israel und Ecuador, Öko-Pangasius in Vietnam, Öko-Wolfsbarsch und Öko-Dorade in Griechenland und Kroatien.

Naturland Wildfisch

Die Aufzucht in Aquakulturen hat eine hohe wirtschaftliche Bedeutung. Die Hälfte unserer Speisefische stammt derzeit noch aus der Fischerei in Meeren, Flüssen und Seen. Diese natürlichen Ressourcen sind in Gefahr: Nach Expertenschätzungen werden bereits drei Viertel aller Bestände bis zur Maximalgrenze genutzt. Ein Viertel gilt sogar als überfischt. Kaum erstaunlich, wenn man bedenkt, dass Seafood im Weltmarkt gleich hinter Erdöl rangiert.



Weltweit leben rund 100 Millionen Menschen von der Fischerei, der Großteil davon in den Ländern des Südens. Aber trotz steigender Nachfrage gehören diese Menschen meist zu den ärmsten Bevölkerungsgruppen, die mit ihrer harten Arbeit kaum die eigene Familie ernähren können.

2007 verabschiedete Naturland die ersten Richtlinien für nachhaltige Fischerei. Das Naturland Pilotprojekt in Bukoba (Tansania) am Victoriasee umfasst mehr als 1.000 Fischer, deren Lebens- und Arbeitsumfeld durch die hohen Naturland Sozialstandards verbessert wird. Durch die Einhaltung der strengen Richtlinien, die unter anderem die schonende Nutzung der Fischbestände und des gesamten Ökosystems sowie den Verzicht auf kritische und umweltschädigende Fangmethoden umfasst, wird eine verantwortliche Bewirtschaftung der Nilbarschbestände erreicht.

Naturland Wildfisch ist nach der ökologischen Aquakultur der zweite Baustein eines übergreifenden Nachhaltigkeitskonzeptes von Naturland für Fisch und Meeresfrüchte.

Naturland Wald & Holz

Bereits 1995 entwickelte Naturland gemeinsam mit den Umweltverbänden BUND, Greenpeace und Robin Wood ein Konzept für eine Öko-Zertifizierung von Waldbetrieben. Die Naturland Richtlinien zur Ökologischen Waldnutzung regeln alle Aspekte einer nachhaltigen und naturverträglichen Waldbewirtschaftung, wie zum Beispiel eine naturnahe Waldbestockung mit Naturverjüngung, eine Holzernte ohne Kahlschläge und die Förderung von wertvollem Biotopholz in den Wäldern. Derzeit bewirtschaften deutschlandweit 18 Waldbetriebe eine Waldfläche von rund 53.300 Hektar nach den Naturland Richtlinien.

Naturland: Ökologisch. Sozial. Fair.



Der Fair-Gedanke ist bei Naturland so „alt“ wie der Verband selbst. Schon immer spielte die soziale Gerechtigkeit in den Richtlinien eine wichtige Rolle. So war es nur eine Frage der Zeit, dass ökologisch orientierte Fairhandelsorganisationen zu Weggefährten wurden, denn Öko und Fair gehört für Naturland zusammen. Zusammen mit GEPA, dwp und anderen Fairhandels-Partnern setzt sich der Verband seit Jahren in den Ländern des Südens für umwelt- und sozialverträgliche Handelsbeziehungen ein. Naturland steht den Kleinbauern in den Bereichen Anbau, Ernte und Verarbeitung ihrer Feldfrüchte beratend zur Seite. Außerdem hat der Verband im Auftrag der deutschen Gesellschaft für technische Zusammenarbeit GTZ (heute GIZ) Grundlageninformationen für den ökologischen Anbau von tropischen und subtropischen Kulturpflanzen wie

Ananas, Bananen, Baumwolle oder Pfeffer entwickelt.

Seit 2010 bietet Naturland auch eine Fair Zertifizierung an. Naturland Mitglieder und Partner haben die Wahl: Sie können im Rahmen der Öko-Kontrolle ihren gesamten Betrieb zusätzlich nach den Fair Richtlinien zertifizieren lassen und dadurch Naturland Fair Partner werden. Oder sie konzentrieren sich zunächst auf einzelne Produkte, die dann das Naturland Fair Zeichen tragen. Sieben Richtlinienanforderungen müssen erfüllt sein: Sozialrichtlinien, verlässliche Handelsbeziehungen, faire Erzeugerpreise, regionaler Rohstoffbezug, gemeinschaftliche Qualitätssicherung, gesellschaftliches Engagement und Unternehmensstrategie und Transparenz. Durch die Kombination von Naturland Fair Rohstoffen aus aller Welt arbeiten Naturland Bauern und Verarbeiter auch im Bereich fairer Handel zusammen. Ein Naturland Fair Schoko-Keks steht damit für 100% Öko und 100% Fair. Mehr Informationen unter: <http://www.naturland.de/fairzertifizierung.html>

Warenrückverfolgbarkeit und Herkunftssicherung

Naturland kennt den Lebenslauf der Produkte. Intelligente Software-Lösungen und der hohe Qualitätsanspruch sind die Basis von „Bio mit Gesicht“.

Der Öko-Kunde kann seit 2005 Kartoffeln, Eier, Möhren, Pilze, Bier oder Kaffee vom Acker bis zur Ladentheke über das Internet zurückverfolgen. An Hand der „Bio mit Gesicht“ Nummer, die auf den Produkten zu finden ist, erfährt der Kunde, welche Erzeuger und Verarbeiter „hinter“ dem Lebensmittel stehen. Unter www.bio-mit-gesicht.de kann er mit wenigen Klicks alles über das Produkt erfahren. Die Initiative wurde von dem Forschungsinstitut für biologischen Landbau

www.bio-mit-gesicht.de

(FiBL Deutschland e.V. und FiBL Frick, Schweiz), der Naturland Marktgesellschaft mbH, dem Naturland e. V. und der tegut... Gutberlet Stiftung & Co. gegründet. Als weitere Partner haben sich die Feneberg Lebensmittel GmbH, Ökoinform sowie Bioland Markt GmbH & Co. KG angeschlossen. Je nach Saison befinden sich über 250 "Bio mit Gesicht" Öko-Produkte bundesweit im Handel.

Naturland: Gastronomie

Der Trend zur ökologischen Außer-Haus-Verpflegung nimmt stetig zu. Seit 2009 haben Restaurants, Hotels und Caterer ebenso wie Kantinen, Schulen und Kindertagesstätten die Möglichkeit sich anhand der Naturland Richtlinien für gemeinschaftliche Verpflegungseinrichtungen zertifizieren zu lassen. Auch hier vereint Naturland alle Aspekte der Nachhaltigkeit, hohe ökologische Qualität ebenso wiesoziale Standards und faire Partnerschaften zwischen Erzeugern und Gastronomen. Zu den Richtlinienanforderungen gehören Verwendung saisonaler und regionaler Zutaten, frische, schonende Zubereitung, mindestens ein pflanzliches und ein tierisches Produkt sowie zwei Getränke in Naturland Qualität, vegetarische Gerichte auf der Speisekarte, kontinuierliche Erweiterung des Öko-Angebotes, Partnerschaft mit einem Naturland Bauern.

Service und Dienstleistungen:

Naturland vernetzt Erzeuger, Hersteller, Handel und Verbraucher weltweit und bietet:

- Ein dichtes Kompetenznetz von Beratern in ganz Deutschland und internationale Berater mit Ansprechpartnern vor Ort
- Forschung im Anbau, z.B.: Mischfruchtanbau mit Ölfrüchten, Züchtungsversuche von Ackerbohnsensorten oder Sojabohnen, Züchtungsversuche von Hühnern der Zweinutzungsrasse
- Öffentlichkeitsarbeit für Verbraucher, Erzeuger und Verarbeiter
- Veröffentlichungen von Anbaublättern für tropische und subtropische Kulturen sowie zum Thema interne Kontrollsysteme für Kleinbauernkooperativen
- Wissenstransfer aktueller Forschungsergebnisse
- Eine gesicherte Zertifizierung mit unabhängigen Fachleuten in den Anerkennungskommissionen
- Internationalen Markenschutz
- Gemeinschaftspräsentationen auf Fachmessen, z.B. BioFach, anuga etc.
- Die Vermittlung von Rohstoffen und Zutaten

Naturland ist akkreditiert durch:

- IOAS gemäß ISO 65

Naturland steht für geprüfte Öko-Qualität weit über das Bio-Siegel hinaus:

- Kontrolliert ökologischer Anbau weltweit
- Gesamtbetriebsumstellung
- Strengere Richtlinienvorgaben im Bereich Futter- und Düngerzukauf, flächengebundene Tierhaltung
- Individuelle Beratung
- Starkes internationales Engagement, Unterstützung von Kleinbauernkooperativen
- Mehr Transparenz durch lückenlose Warenrückverfolgbarkeit
- Mehr freiwillige Zusatzleistungen, z.B. im Naturschutzbereich
- Richtlinien, die weit über die EG-Öko-Verordnung hinausgehen:
 - Richtlinien für Ökologische Aquakultur und Nachhaltige Fischerei
 - Richtlinien für Ökologische Waldnutzung
 - Richtlinien für Öko-Textilien
 - Sozialrichtlinien
 - Fair Richtlinien
 - Richtlinien für gemeinschaftliche Verpflegungseinrichtungen
 - Detaillierte Verarbeitungsrichtlinien

Weitere Informationen unter www.naturland.de oder kontaktieren Sie uns:

Kontakt für Verbraucher und Erzeuger:

Naturland – Verband für ökologischen Landbau e.V.
Kleinhaderner Weg 1, 82166 Gräfelfing
Tel.: 089 – 898082-0
naturland@naturland.de

Kontakt für Verarbeitung und Handel:

Naturland Zeichen GmbH
Kleinhaderner Weg 6, 82166 Gräfelfing
Tel.: 089 – 898082-70
zeichen.gmbh@naturland.de

