Qualitätstests beim Obst: *Bio schneidet meist besser ab*

Bioäpfel schnitten in einer FiBL-Studie bei Degustationsnoten und Fruchtfleischfestigkeit um 14 Prozent besser ab. *Bild: Thomas Alföldi*

Bioobst enthält mehr der gesunden Polyphenole. Qualität ist aber mehr als der Gehalt an gewissen Inhaltsstoffen.

Antioxidantien in Nahrungsmitteln sollen das Risiko für bestimmte Krebsarten und chronische Krankheiten mindern. Der Gehalt an Polyphenolen, die antioxidativ wirken, ist in biologisch angebauten Kulturen 18 bis 69 Prozent höher als bei konventionellem Obst. Dies zeigte 2014 die Baranski-Studie, eine grosse Metaanalyse mit FiBL-Beteiligung, die 343 Studien analysierte. Doch woher kommt dieser Unterschied? «Möglicherweise hat der geringere Einsatz von Pflanzenschutzmitteln einen Einfluss», vermutet Regula Bickel, Produkteexpertin beim FiBL. «Polyphenole sind ein Schutzstoff. Biopflanzen brauchen vermutlich mehr davon.»

«Bioobst hat mehr Polyphenole. Aber mit chemischen Analysen alleine lässt sich Qualität nicht beschreiben.» *Regula Bickel, FiBL*

Doch neben den Inhaltsstoffen interessiert auch, was auf der Frucht drauf ist. Eine Studie von 2013 untersuchte über 1000 Lebensmittelproben auf Pflanzenschutzmittelrückstände. Rund drei Viertel aller konventionellen Frischprodukte waren deutlich belastet. Bei Bio waren es gerade mal fünf Prozent. «Doch chemisch-analytische Methoden untersuchen lediglich einzelne Moleküle», sagt Andreas Häseli, Obstbauexperte am FiBL. «Das FiBL wendet darum ergänzend komplementäre Methoden an, um Lebensmittel als Ganzes zu erfassen.» Bei der «Biokristallisation» wird ein Lebensmittel in Wasser gelöst, zusammen mit Kupferchlorid verdampft und dann kristallisiert. Die Kristallstruktur zeigt dem geübten Auge oder einem Computerprogramm den Vital-Parameter des Produktes an. Das FiBL ermittelte so in einem IP-Bio-Vergleich einen um zwei Drittel höheren Vitalitätsindex für Bioäpfel.

«Qualität von Bioobst ist multifaktoriell. Wichtig sind Sorte, Boden, Klima, Anbaumethode und Lagerung.» *Andreas Häseli, FiBL*

Die menschliche Komponente

Die Kundschaft scheint bereits zu wissen, dass Bioobst aufgrund der Anbaumethoden ohne Rückstände ist. «Unsere Kunden fragen selten nach der Anbautechnik. Aussehen und Geschmack sind eindeutig am wichtigsten. Der schöne Topaz läuft darum am besten», sagt Paul Nussbaumer, Obstproduzent und Direktvermarkter aus Aesch. «Da wir den Kunden das Obst zum Probieren geben, erreichen wir selbst beim gelblichen Otava einen guten Absatz. Beides sind krankheitstolerante Sorten. Diese bilden den Grundpfeiler für einen Obstbau ohne synthetische Pestizide.» Zentral sind zudem zwischenmenschliche Faktoren. «Meine Frau Therese hat im Umgang mit Kunden ein ausgezeichnetes Gespür» betont Nussbaumer. «Sie begeistert, indem sie erzählt, was sie selbst an den Äpfeln gerne mag und wofür sie sie verwendet.» Neben den Parametern Aussehen, Geschmack, Biss, Inhaltsstoffe, Pestizidfreiheit und Regionalität machen also auch soziale Aspekte die Qualität von Bioobst aus. *Franziska Hämmerli* •