

# BIO-Markt.Info

Online Magazin für den Naturkosthandel

## Ökoland bringt Klimaschutz-Wurst

Autor: Karin Heinze

**Klimaschutz in aller Munde. Das nimmt die Wunstorfer Firma Ökoland GmbH Nord wörtlich. Im vergangenen Herbst wurde das Label "Stop-Climate-Change" vorgestellt. Im Dezember 2007 wurde Ökoland als erstes Unternehmen nach diesem Standard durch die Gesellschaft für Ressourcenschutz GmbH zertifiziert. Anfang dieses Jahres brachte Ökoland die erste klimaneutrale Bratwurst der Welt alias "Superwurst" auf den Markt.**



**Bild:** Prof. Dr. Achim Spiller, Beirat AgraTeg ; Margret Drobek und Patrik Müller, Ökoland



Am 4. Februar verliehen Prof. Dr. Achim Spiller (*Bild*), fachlicher Beirat von Agra-Teg und Dr. Jochen Neuendorff von der Gesellschaft für Ressourcenschutz (Zertifizierer) dem Unternehmen das offizielle Zertifikat. Auf der BioFach werden **"Superwurst"** und die piffige Werbekampagne im Mittelpunkt des Ökoland-Auftritts stehen. Für den Handel ist die als "Superwurst" deklarierte Delikatess-Bratwurst bereits seit Ende Januar zu haben.

Die **Ökoland GmbH Nord** hat als erstes deutsches Unternehmen die **Zertifizierung nach "Stop-Climate-Change-Standards"** abgeschlossen. Das bedeutet, dass alle Aktivitäten - vom Außendienst bis zum Bürobetrieb - klimaneutral sind. "Da ich selbst sehr viel mit der Bahn unterwegs bin, teile ich meinen ziemlich sparsamen Firmenwagen mit unserer Außendienstmitarbeiterin in Süddeutschland, mein Geschäftsführerkollege Torsten Hoffmann hat zum Jahreswechsel sein

Firmenauto auf ein deutlich sparsameres Modell umgetauscht", so Patrik Müller über die persönlichen Beiträge der Geschäftsführer. "Unser Klima wird nicht nur auf großen Konferenzen gerettet, sondern vor allem durch viele kleine, kreative und aktive Schritte in allen Lebensbereichen.

Genau das möchte Ökoland mit seinem Engagement vermitteln: "Wir wollen einen **Impuls geben**, zeigen, dass es geht und hoffen, dass noch viele andere Unternehmen diesen Weg mitgehen" erklärt Patrik Müller (*Bild*). Mit einem ersten klimaneutralen Produkt, der Superwurst, soll dem Einzelhandel sowie den Kunden die Möglichkeit offen stehen, für den Klimaschutz aktiv zu werden. "Ein Kilogramm Bratwurst setzt vom Stall bis in die Bratpfanne etwa vier Kilogramm CO<sub>2</sub> frei", analysierte Marco Lange von Agra-Teg. Grund genug für den Ökoland-Geschäftsführer, hier anzusetzen und Reduzierungspotenziale zu suchen. Zwischen 10 und 15 % Einsparungen in der Produktion und beim Transport erscheinen möglich. Der Rest muss auch langfristig durch Investition in zertifizierte Klimaschutzprojekte neutralisiert werden.



**Emissionen einsparen** ist das eine, das lässt sich in jedem Lebensbereich durchführen, doch bleiben Emissionen, die unvermeidbar sind. Die werden durch den Kauf von Klimazertifikaten nach dem "Gold-Standard" neutralisiert. Im Falle von Ökoland geht die Unterstützung in ein modernes Windkraftprojekt in Indien (*Foto links: alte Windanlage auf Mallorca*). Nach offizieller Berechnung werden die Turbinen im Zeitraum von zehn Jahren Emissionen in Höhe von über 145.000 t CO<sub>2</sub> vermeiden. Die Zertifikate für das Projekt werden von der GLS-Bank in Bochum verwaltet. Fast vier Monate hat die Umsetzungsphase mit Hilfe der Firma **AGRA-**

**TEG GmbH** in Anspruch genommen. Erst wurden Treibhausgas-Quellen vom Ferkelstall bis zur Naturkost-Ladentheke von den Göttinger Spezialisten identifiziert, dann die Potenziale zur

Verminderung der schädlichen Emissionen ermittelt. Ökoland hat sich verpflichtet, Möglichkeiten zur CO<sub>2</sub>-Reduzierung zu suchen und diese nach und nach umzusetzen.

Die pfiffige **Kampagne "Superwurst rettet die Welt"** dürfte die Aufmerksamkeit der Kunden auf sich ziehen. Ökoland-like, witzig, aber mit sinnvollem Hintergrund, sollen vor allem Kinder und Jugendliche mit Malbüchern, Gewinnspiel und einfachen Filmchen angesprochen werden. Für Erwachsene gibt es ausreichend überzeugende Argumente. Gewinnspiel und Filme hat Ökoland auf der Homepage [www.superwurst.info](http://www.superwurst.info) zum Herunterladen eingestellt, Freunde und Bekannte der Besucher werden sich freuen. Anzeigen z.B. in Schrot und Korn sowie sonstige Pressearbeit und intensive Werbung am POS sollen den Siegeszug der Superwurst unterstützen. Auf der BioFach wird die "Superwurst live" am Ökoland-Stand zu begutachten und zu genießen sein (Halle 7/Stand 421). Erste positive Rückmeldungen aus dem Handel bestärken Patrik Müller in seiner Entscheidung, den Klimaschutz fachlich fundiert zu thematisieren. Weitere Ökoland-Produkte stehen auf dem Prüfstand und werden umgesetzt, wenn die Superwurst Erfolg hat. Aber auch ohne die Zertifizierung weiterer Produkte werden die Einsparmaßnahmen das gesamte Sortiment ein Stück klimafreundlicher machen.



Landwirtschaft, Verarbeitung und Küche haben einen Anteil von **16 bis 20 % an klimaschädlichen Emissionen**, rechnet die Verbraucherzentrale vor und fordert mehr Engagement von der Ernährungswirtschaft. Zwar kann der Öko-Landbau schon gewaltig durch den Verzicht auf Stickstoffdünger und andere chemische Mittel punkten, doch sind Emissionen auch in der Bio-Landwirtschaft nicht zu vermeiden. Anschließend Verarbeitung und Transportketten sind weitere Klimasünder. "Wenn wir es schaffen, dass die konventionelle Ernährungsindustrie sich hier auch engagiert, haben wir ein großes Ziel erreicht", sagt Patrik Müller. (Bild: Patrik

Müller, Prof. Dr. Achim Spiller, Dr. Jochen Neuendorff, GfRS)

#### Veranstaltungstipp:

#### Klimaschutz im Mittelstandsformat: Stop-Climate-Change

Wie ein Unternehmen mit dem neuen Standard "Stop-Climate-Change" seinen Emissionsstatus erfassen und gezielte Maßnahmen zur Minderung von Treibhausgas-Emissionen einleiten kann, wird auf der BioFach diskutiert. Auf dem Podium sitzen Dr. Jörg Heinzemann (Uni Göttingen / AGRA-TEG), Dr. Jochen Neuendorff (GfRS), Dr. Ulrike Eberle (Öko-Institut Freiburg) und Hermann Heldberg (Vorstand BNN Herstellung und Handel e.V.), Elke Röder (BNN Herstellung und Handel) moderiert.

Donnerstag, 21. Februar, 15 bis 16 Uhr, CCN Ost, Raum St. Petersburg

Schreiben Sie uns Ihre Meinung: [mail@bio-markt.info](mailto:mail@bio-markt.info)

Copyright: Bio-Markt.info