



ALNATURA

UNSER BEITRAG FÜR MENSCH UND ERDE

Nachhaltigkeit 2024/25

VORWORT

Sinnvoll für Mensch und Erde – an dieser Vision richtet sich Alnatura seit über 40 Jahren aus. Seit unserem ersten Nachhaltigkeitsbericht über das Geschäftsjahr 2013/14 stellen wir – bisher auf freiwilliger Basis und angelehnt an den Berichtsstandard der Global Reporting Initiative (GRI) – dar, wie wir Nachhaltigkeit bei Alnatura denken, angehen und umsetzen. Ab dem Geschäftsjahr 2027/28 wird Alnatura gemäß der Corporate Sustainability Reporting Directive (CSRD) der Europäischen Union verpflichtend nach den European Sustainability Reporting Standards (ESRS) berichten. Hierauf bereiten wir uns derzeit vor. Um in der Zwischenzeit über unseren Beitrag für Mensch und Erde zu informieren, geben wir hiermit Einblicke in unser Tun.

Soweit nicht anders angegeben, beziehen sich die Angaben auf die nachhaltigkeitsrelevante Geschäftstätigkeit der Alnatura Produktions- und Handels GmbH mit Sitz in Darmstadt im zurückliegenden Geschäftsjahr vom 1. Oktober 2024 bis zum 30. September 2025 (Stichtag für Kennzahlen).

Im Sinne ausgewogener, nachvollziehbarer Informationen fokussieren wir uns auf die wesentlichen Nachhaltigkeitsthemen von Alnatura. Die Kolleginnen und Kollegen der Fachbereiche unterstützten den Bereich Nachhaltigkeit durch ihre fachliche Expertise und kritisches Gegenlesen der Kapitel. Eine zusätzliche externe Überprüfung der Inhalte fand nicht statt. Die für uns wesentlichen Themen ermitteln wir im kontinuierlichen Dialog mit unseren zentralen Anspruchsgruppen: unseren Kundinnen und Kunden, der interessierten Öffentlichkeit, Geschäftspartnern und Mitarbeitenden. Ihnen möchten wir die für sie relevanten Informationen zur Verfügung stellen. 2024 führten wir eine externe Stakeholder-Befragung durch, erstmals nach dem durch die ESRS vorgeschriebenen Prozess der sogenannten doppelten Wesentlichkeitsanalyse (siehe Seite 10). 2025 ergänzten wir die gesammelten Erkenntnisse durch eine interne Stakeholder-Befragung im Kreise der Alnatura Arbeitsgemeinschaft. Unseren externen und internen Stakeholdern danken wir für ihre wertvollen Beiträge.

Unsere Themen



1 Über Alnatura

- 1.1 Alnatura im Porträt
- 1.2 Die Grundlagen unseres Handelns
- 1.3 Nachhaltigkeit verstehen und angehen



2 Unser Kerngeschäft

- 2.1 Bio und Nachhaltigkeit
- 2.2 Die Alnatura Produkte
- 2.3 Das Sortiment in den Alnatura Märkten
- 2.4 Tierwohl



3 Sinnvoll für den Menschen

- 3.1 Unsere Arbeitsgemeinschaft
- 3.2 Zusammenarbeit entlang der Wertschöpfungskette
- 3.3 Was unsere Kundinnen und Kunden bewegt



4 Sinnvoll für die Erde

- 4.1 Biologische Vielfalt und Ökosysteme
- 4.2 Klima- und Energiemanagement
- 4.3 Ressourcennutzung und Kreislaufwirtschaft

[Zurück zur Übersicht](#)



1 ÜBER ALNATURA

1.1 Alnatura im Porträt

1.2 Die Grundlagen unseres Handelns

1.3 Nachhaltigkeit verstehen und angehen

1.1 ALNATURA IM PORTRÄT

Bio aus Überzeugung

Götz E. Rehn gründete Alnatura 1984 mit der Intention, ein Gegenmodell zu herkömmlichen, gewinnorientierten Unternehmen ins Leben zu rufen. Er wollte *Sinnvoll für Mensch und Erde* wirtschaften – dies ist bis heute die Vision von Alnatura. Der biologische Landbau vereint diese Eigenschaften in sich. Er bringt für den Menschen lebenswichtige Güter hervor und ist dabei schonend zur Umwelt. Deshalb ist das Kerngeschäft von Alnatura seit über 40 Jahren der konsequente Handel mit Bio-Produkten. Die Alnatura Produkte entwickeln wir in enger Abstimmung mit unseren Herstellerpartnern. Dabei setzen wir auf Zutaten, die mindestens aus kontrolliert biologischem Anbau stammen, und berücksichtigen eigene, strenge Qualitätsstandards, deren Einhaltung durch ein eigens ins Leben gerufenes externes Gremium kontrolliert wird (siehe Seite 20). Wir verzichten auf einen Großteil zugelassener Zusatzstoffe und halten Transportwege möglichst kurz. Aufgrund der hohen Qualitätsansprüche ist die Verfügbarkeit passender Bio-Rohwaren seit jeher eine Herausforderung. Die Nachfrage nach biologisch erzeugten Lebensmitteln in Deutschland ist seit vielen Jahren höher als das Angebot von Bio-Rohwaren aus deutschem Anbau. Viele Bio-Rohwaren werden daher aus dem Ausland importiert. Um dem Problem etwas entgegenzusetzen, riefen wir 2015 die Alnatura Bio-Bauern-Initiative ins Leben, mit der wir Bäuerinnen und Bauern in Deutschland finanziell bei der Umstellung auf den Bio-Landbau unterstützen (siehe Seite 47). Hierdurch möchten wir unseren Teil dazu beitragen, die biologisch bewirtschaftete Fläche in Deutschland zu steigern. Auch anderen Herausforderungen entlang der komplexen Lieferkette unserer Produkte begegnen wir auf diese Weise. So haben wir in der Vergangenheit bereits viele Initiativen ins Leben gerufen, Konzepte und Maßnahmen entwickelt und Kooperationen gestartet; sei es, um das Tierwohl zu fördern, partnerschaftliche Zusammenarbeit zu stärken oder soziale Projekte in den Ursprungsländern unserer Rohwaren zu unterstützen.

„Biologischer Landbau, das Arbeiten mit und nach den Grundgesetzen der Natur, bedeutet, Humus aufzubauen, unterschiedlichen Tier- und Pflanzenarten einen Lebensraum zu geben und Luft und Wasser sauber zu halten. Unsere zukünftige Aufgabe wird es daher umso mehr sein, das Thema Nachhaltigkeit konsequent mit dem biologischen Landbau und dessen Förderung zu verbinden.“

Götz E. Rehn

Gründer und Geschäftsführer von Alnatura



Bio auf den Markt bringen

Die Alnatura Produkte vertreiben wir in den Alnatura Super Natur Märkten in Deutschland und über Handelspartner im In- und Ausland. In Deutschland gibt es über 150 Alnatura Märkte, verteilt auf mehr als 70 Städte in 13 Bundesländern. Hier finden unsere Kundinnen und Kunden ein aus bis zu 6.000 Artikeln bestehendes Sortiment aus Bio-Lebensmitteln – davon über 1.300 Produkte der Marke Alnatura – sowie Naturkosmetik und Naturtextilien in Bio-Qualität. Im Geschäftsjahr 2024/25 eröffnete ein neuer Alnatura Super Natur Markt in Düsseldorf, ein Markt in Koblenz zog an einen neuen Standort um, den Alnatura Markt in Dallgow-Döberitz mussten wir aus wirtschaftlichen Gründen leider schließen. Darüber hinaus sind Alnatura Produkte in über 15.000 Verkaufsstellen unserer Handelspartner in Deutschland, Österreich, der Schweiz, Frankreich und zwölf weiteren Ländern erhältlich. Neben dem stationären Verkauf in Einzelhandelsgeschäften, zum Beispiel bei Edeka, führen auch ausgewählte Onlineshops, etwa von Globus und Rossmann, und Online-Lieferdienste wie knuspr.de, gurkerl.at und Flaschenpost unsere Produkte.

Unsere Handelspartner (Stand September 2025)

Deutschland



International



Wachstum und Zukunft von Alnatura

Der Umsatz von Alnatura lag im Geschäftsjahr 2024/25 bei 1,26 Milliarden Euro netto und somit um 5,4 Prozent über dem des Vorjahres. 89 Prozent des Umsatzes erwirtschaftete Alnatura in Deutschland, 11 Prozent im Ausland. Das Unternehmen führt ein Team von Geschäftsführenden unter dem Vorsitz von Alnatura Gründer Götz E. Rehn. Um das Fortbestehen von Alnatura im Sinne der Unternehmensvision auch für die Zukunft zu sichern, errichtete er bereits vor vielen Jahren ein Doppelstiftungsmodell, bestehend aus der Alnatura Stiftung und der Götz E. Rehn Stiftung. Die gemeinnützige Alnatura Stiftung wird die Eigentümerin der Unternehmensanteile sein. Ihre Stiftungszwecke sind insbesondere die Förderung von Kunst und Kultur, Wissenschaft und Forschung, Bildung und Erziehung, Völkerverständigung, Entwicklungshilfe, Wohlfahrt sowie Umweltschutz. Die Götz E. Rehn Stiftung ist eine Familienstiftung, welche die Stimmrechte bündelt und den Fortbestand von Alnatura sicherstellt. In bestimmten Bedarfsfällen wird sie außerdem für die finanzielle Unterstützung der Nachkommen Götz E. Rehns sorgen. Götz E. Rehn als Stifter ist in beiden Stiftungen Vorstandsvorsitzender. Durch dieses Stiftungsmodell wird ein künftiger Verkauf von Alnatura ausgeschlossen. Dies schützt das Unternehmen, da die Kernidee des Unternehmens – Sinnmaximierung anstelle von Gewinnmaximierung – im Vordergrund bleibt und ein eventueller Preis, zu dem es veräußert würde, nicht wieder – etwa zu Lasten der Produktqualität – erwirtschaftet werden müsste.



Der Umsatz der Alnatura Produktions- und Handels GmbH setzt sich zusammen aus den Erlösen der Alnatura Super Natur Märkte und dem Vertrieb der Alnatura Produkte über Handelspartner. Der Nettoumsatz von Alnatura ist in den vergangenen vier Geschäftsjahren stetig gestiegen. Er lag im Geschäftsjahr 2024/25 bei 1,26 Milliarden Euro und damit 5,4 Prozent über dem Vorjahr.

1.2 DIE GRUNDLAGEN UNSERES HANDELNS

Vision und Mission

Seit der Gründung von Alnatura vor mehr als 40 Jahren ist die Vision *Sinnvoll für Mensch und Erde* die Motivation für unser Handeln. Dieser Vision folgend, ist das individuelle Denken und Handeln konsequenterweise nachhaltig, da wir die zu lösenden Aufgaben von verschiedenen Perspektiven aus auf die Verträglichkeit für Mensch und Erde beurteilen. Für uns bei Alnatura bedeutet das, den Menschen als Individuum zu fördern und gleichzeitig die Natur zu respektieren. Auf den Alltag übertragen bedeutet sinnvoll für den Menschen, langfristige Partnerschaften zu pflegen, den Kundinnen und Kunden hochwertige, ökologische Lebensmittel anzubieten und den Mitarbeitenden bei Alnatura eine Arbeit zu ermöglichen, durch welche sie Sinnvolles bewirken können.

Für die Erde handeln wir sinnvoll, wenn wir erkennen und respektieren, dass sie ein lebendiger Organismus mit Bedürfnissen ist und kein Rohstofflager mit unendlichen Ressourcen. Wir Menschen können die Natur in ihrer Entwicklung so fördern, dass sie sich besser entfalten kann als ohne die Unterstützung durch uns Menschen. Den Menschen sehen wir als selbstbestimmtes Individuum an, welches zur Erkenntnis fähig ist. Seine Verwirklichung als freier Mensch ist unserer Auffassung nach das höchste und wichtigste Ziel einer Gesellschaft. Demnach ist der Mensch der Wirtschaft nicht untergeordnet, sondern die Wirtschaft dient dem Menschen und seiner Entwicklung. Dies gilt auch für das Unternehmen Alnatura: Die Mitarbeitenden sind keine mechanischen Rädchen im Getriebe des Unternehmens, sondern Teil eines lebendigen Organismus, in welchem sie sich entwickeln und Aufgaben sinnvoll gestalten können.

Aus der Vision leitet sich unsere Mission ab: Alnatura bietet Leistungen für *beste Bio-Qualität in ästhetischer Anmutung zum günstigsten Preis* – und zwar in dieser Rangfolge.

Ziel von Alnatura ist, dass sich möglichst viele Menschen hochwertige Bio-Produkte leisten können, sodass wir gemeinsam die Ausweitung des Bio-Landbaus als zukunftsfähige Form der Landwirtschaft voranbringen.

Nachhaltigkeitsverständnis

Das klassische Nachhaltigkeitsverständnis umfasst die drei Dimensionen Umwelt, Wirtschaft und Soziales. Unserer Ansicht nach bedürfen sie einer weiteren, verbindenden, nämlich der geistig-kulturellen Dimension. Sie steht für unsere Perspektive, wie wir über Mensch und Erde denken, und für unsere Überzeugung, dass nachhaltiges Handeln aus nachhaltigem Denken folgt. Daraus leiten wir für Alnatura die wesentliche Aufgabe ab, das Bewusstsein und den Willen zu mehr Nachhaltigkeit zu fördern. Denn erst die Erkenntnis, welche Auswirkungen unser Verhalten hat, ermöglicht es uns, Sinnvolles zu erkennen und daran unser Handeln auszurichten. Kurz: Nachhaltiges Handeln folgt aus nachhaltigem Denken. Große Wirkung entsteht, wenn möglichst viele Menschen im beruflichen und privaten Umfeld bewusst nachhaltig agieren.

Wir bilden unser Nachhaltigkeitsverständnis als Lemniskate ab ([siehe Seite 11](#)). Das Unendlichkeitszeichen hat einen engen Bezug zur Vision *Sinnvoll für Mensch und Erde* und symbolisiert die Verbundenheit und die Wechselbeziehungen aller Nachhaltigkeitsdimensionen. Die Dimensionen Kultur, Soziales und Wirtschaft werden unmittelbar vom Menschen gestaltet. Die Umweltdimension untergliedern wir in Boden, Pflanze, Tier, Wasser, Luft und Energie. Diese würden auch ohne den Menschen existieren, werden aber von ihm beeinflusst und gestaltet.

1.3 NACHHALTIGKEIT VERSTEHEN UND ANGEHEN

Bewusstseinsbildung für Nachhaltigkeit

Bei Alnatura sind wir der Auffassung, dass nachhaltiges Handeln aus nachhaltigem Denken folgt und dieses wiederum aus dem Wissen darüber, was nachhaltig ist. Eine Kultur, die ein solches Wissen vermittelt, ist der Schlüssel zu nachhaltigem Handeln.

Intern findet Bewusstseinsbildung für Nachhaltigkeit beispielsweise im Intranet oder in unserer Mitarbeitendenzeitschrift Initiative statt. Die Beiträge reichen von kurzen Nachhaltigkeitstipps, die jede und jeder privat anwenden kann, bis hin zu thematisch zusammenhängenden Serien, beispielsweise zu Nachhaltigkeitsinnovationen oder zum Thema Diversity. Verschiedene Seminare bieten tiefergehendes Wissen und je nach Format praktische Erfahrungen, etwa zum Bio-Landbau, zu Biodiversität und Artenschutz, zur Bienenhaltung und zur Nachhaltigkeit bei Alnatura. Veranstaltungen mit anderen Themenschwerpunkten, zum Beispiel das Führungsnachwuchsprogramm für Marktmitarbeitende, werden häufig durch kurzweilige Impulse zum Thema Nachhaltigkeit aufgelockert, die zum Nachdenken anregen sollen. Für neue Mitarbeitende bieten wir eine 90-minütige Informationsveranstaltung über die Bedeutung und praktische Umsetzung von Nachhaltigkeit im Unternehmen an.

Lehrlinge bei Alnatura nehmen an einem vierteiligen Nachhaltigkeitscurriculum teil. Sie lernen anhand einer interaktiven digitalen Schulung die Bedeutung von Nachhaltigkeit für Alnatura kennen und erfahren, wie wir Nachhaltigkeit in der Praxis umsetzen. Im anschließenden Selbststudium arbeiten sie sich weiter in die Thematik ein. Im Modul „Virtuelles Klassenzimmer“ haben sie die Möglichkeit, den Mitarbeitenden aus dem Bereich Nachhaltigkeit Fragen zu stellen und sich auszutauschen. Den Abschluss des Curriculums bildet der Nachhaltigkeitsimpuls, den sie in ihrem Alnatura Markt, im Verteilzentrum Lorsch

oder am Campus in Darmstadt umsetzen. Der Impuls verbindet interne und externe Bewusstseinsbildung, indem er Nachhaltigkeit für Mitarbeitende sowie Kundinnen und Kunden erlebbar macht. 2025 verknüpften die Lehrlinge ihren Impuls mit dem Weltbienentag. Sie präsentierten Fakten rund um die Biologie der Bienen und ihre Rolle für den Menschen. Kolleginnen und Kollegen sowie Kundinnen und Kunden konnten sich aktiv einbringen und an einem Bienenquiz teilnehmen. Zum Dank erhielten sie eine Tüte Alnatura Bienenschmaus, eine Saatgutmischung, die Nahrungsquellen für Bienen und andere blütenbestäubende Insekten fördert.



Lernende bei Alnatura setzen innerhalb ihrer Ausbildung einen Nachhaltigkeitsimpuls um. Zum Weltbienentag 2025 präsentierten viele Lernende in ihrem Alnatura Markt Wissenswertes über die Bedeutung von Bienen und informierten interessierte Kundinnen und Kunden.

Auf alnatura.de, auf unseren Social-Media-Kanälen und im [Alnatura Magazin](#) bieten wir unseren Kundinnen und Kunden ebenfalls Informationen und Tipps rund um das Thema Nachhaltigkeit.

Nachhaltigkeitsmanagement

Die Alnatura Vision *Sinnvoll für Mensch und Erde* ist Leitgedanke der Mitarbeitenden im täglichen Tun. Die Erarbeitung und Umsetzung von Leistungen mit Nachhaltigkeitsbezug finden im gesamten Unternehmen statt. Im Fachbereich Nachhaltigkeit fließen die Themen zusammen. Der Bereich analysiert, welche Themen für welche Anspruchsgruppen relevant sind, und berät die Fachbereiche bei der Erstellung sinnvoller Konzepte, Maßnahmen und Ziele. Dabei setzt er die folgenden Managementinstrumente ein:

Stakeholder-Management

Als Handelsunternehmen steht Alnatura mit zahlreichen Personen und Organisationen in Kontakt, die Erwartungen und Ansprüche an uns haben – sogenannte Anspruchsgruppen oder Stakeholder. Ihre Anliegen erreichen uns anlassbezogen, etwa über unseren Kundendialog und Social Media, oder indem wir sie aus Presse- und Medienberichten entnehmen. In regelmäßigen Gesprächen mit unseren Herstellerpartnern, mit Dienstleistern und Kooperationspartnern gehen wir gezielt auf Anliegen ein. Auf diese Weise erfahren wir beispielsweise von Produktwünschen unserer Kundinnen und Kunden oder von Herausforderungen entlang unserer Lieferkette. Im Zuge des Stakeholder-Managements ermitteln wir, welche Anspruchsgruppen einen hohen Einfluss auf unser Tun haben beziehungsweise durch unser Handeln stark beeinflusst werden. Ihnen messen wir eine besonders hohe Relevanz für Alnatura bei. Hierzu zählen unter anderem Kundinnen und Kunden, Mitarbeitende, Herstellerpartner, Handelspartner sowie die Geschäftsführung von Alnatura. Außerdem sind, entsprechend unserer Vision *Sinnvoll für Mensch und Erde*, zukünftige und aktuell lebende Generationen ebenso wie die Erde wichtige Stakeholder für uns, deren Anliegen durch Stellvertreterpersonen in unsere Analysen einfließen.

Wesentlichkeitsanalyse

Mittels einer Wesentlichkeitsanalyse bestimmen wir die für Alnatura im Zusammenhang mit Nachhaltigkeit bedeutendsten Themen. Die Analyse wird jährlich durch den Bereich Nachhaltigkeit auf Aktualität überprüft. Mindestens alle drei Jahre findet zudem eine umfassende Stakeholder-Befragung statt. Seit 2024 bestimmen wir die wesentlichen Nachhaltigkeitsthemen für Alnatura durch den Prozess der sogenannten doppelten Wesentlichkeitsanalyse. Hierbei betrachten wir einerseits tatsächliche und potenzielle positive und negative Auswirkungen, die Alnatura auf Menschen und die Umwelt entlang der gesamten Wertschöpfungskette hat beziehungsweise haben kann, sowie Risiken und Chancen andererseits, die sich für das Unternehmen aus Gesellschafts- und Umweltthemen ergeben. Die gesammelten Auswirkungen, Chancen und Risiken werden dann durch ein einheitliches Schema in ihrer Wesentlichkeit bewertet. Die im Ergebnis wesentlichen Auswirkungen, Chancen und Risiken fassen wir zu wesentlichen Nachhaltigkeitsthemen zusammen.

Wesentliche Themen Geschäftsjahr 2024/25

- Unternehmensverhalten
- Tierwohl
- Unsere Arbeitsgemeinschaft
- Zusammenarbeit entlang der Wertschöpfungskette
- Kundinnen und Kunden
- Biologische Vielfalt und Ökosysteme
- Klima- und Energiemanagement
- Ressourcennutzung und Kreislaufwirtschaft

Diese gilt es durch sinnvolle Konzepte, Maßnahmen und Ziele so zu bearbeiten, dass positive Auswirkungen gestärkt und Chancen ergriffen sowie negative Auswirkungen reduziert und Risiken vermieden werden. 2024 fand die Analyse mithilfe einer internen Stakeholder-Befragung unter ausgewählten Mitarbeitenden und der Geschäftsführung sowie einer externen Stakeholder-Befragung unter Kundinnen und Kunden, dem Arbeitskreis Qualität, Herstellerpartnern sowie Handelspartnern statt. 2025 haben wir sie durch eine erneute, noch tiefergehende interne Befragung unter allen Fachbereichen weiter verfeinert.

Nachhaltigkeitsziele

Die Fachbereiche bei Alnatura bilden jährlich Nachhaltigkeitsziele, um Alnatura in Bezug auf Nachhaltigkeit kontinuierlich weiterzuentwickeln. In einem Nachhaltigkeitsworkshop diskutieren Mitglieder aller Fachbereiche über die aktuelle Situation und anstehende Vorhaben und entwickeln basierend auf den wesentlichen Themen neue Maßnahmen und Ziele. Die neuen Ziele werden anschließend allen Mitarbeitenden für Fragen und Hinweise zugänglich gemacht. Um die Zielfortschritte zu begleiten und bei Bedarf zu unterstützen, führt der Bereich Nachhaltigkeit alle vier Monate eine Statusabfrage durch. Hierbei führen die Fachbereiche die Maßnahmen auf, die sie zur Zielerreichung ergriffen haben, und geben die Zielerreichung in Prozent an.

Kennzahlensystem

Um Entwicklungen im Unternehmen im Hinblick auf Nachhaltigkeit zu messen, pflegt der Bereich Nachhaltigkeit ein Kennzahlensystem. Es umfasst rund 350 Kennzahlen aus verschiedenen Fachbereichen – vom Produktmanagement über die Logistik bis zum Bereich Mitarbeiterservice und -entwicklung. Die jährlich erhobenen Kennzahlen quantifizieren Nachhaltigkeitsleistungen, erhöhen die Transparenz und zeigen Entwicklungspotenziale auf.



Unsere Nachhaltigkeitslemniskate zeigt, dass alle Nachhaltigkeitsdimensionen untrennbar miteinander verbunden sind. Sie kann bei der Zielbildung helfen, die wesentlichen Themen aus unterschiedlichen Blickwinkeln zu betrachten und ganzheitliche Lösungen zu finden.

[Zurück zur Übersicht](#)



2 UNSER KERNGESCHÄFT

2.1 Bio und Nachhaltigkeit

2.2 Die Alnatura Produkte

2.3 Das Sortiment in den Alnatura Märkten

2.4 Tierwohl

2.1 BIO UND NACHHALTIGKEIT

Bio steht für biologische Landwirtschaft und die daraus erzeugten Lebensmittel. Zu den Grundsätzen der biologischen Landwirtschaft gehören der „Respekt vor den Systemen und Kreisläufen der Natur sowie die Förderung der Nachhaltigkeit und Verbesserung des Zustands von Boden, Wasser und Luft, der Gesundheit von Pflanzen und Tieren sowie des Gleichgewichts zwischen ihnen“ ([EU-Öko-Verordnung, 2018](#)). Natürliche Wechselbeziehungen des Ökosystems werden genutzt und gefördert. Beispielsweise, indem Bio-Bäuerinnen und -Bauern bodennährende Pflanzen in die Fruchtfolge integrieren und nützliche Insekten anstelle von synthetischen Pestiziden einsetzen. Sie wirtschaften in dem Bewusstsein, dass in der Landwirtschaft nicht der Mensch der Produzent ist, sondern Pflanzen und Tiere. Der Bio-Landbau entstand Anfang des 20. Jahrhunderts schrittweise als Reaktion unterschiedlicher Personen und Bewegungen auf die zunehmende Industrialisierung der Landwirtschaft. Diese ging einher mit der Ausbreitung chemisch-synthetischer Pestizide, einem steigenden Einsatz von synthetischen Düngern und zunehmenden Monokulturen, was Böden, Biodiversität und Menschen bis heute schadet ([UN Environment Programme, 2022](#)). Seit 1991 ist der biologische Landbau eine per Gesetz definierte und kontrollierte Form der Landwirtschaft, die erwiesenermaßen Vorteile in den im Folgenden beschriebenen Bereichen aufweist. Alnatura handelt entsprechend der Vision *Sinnvoll für Mensch und Erde* konsequent mit Bio-Produkten und fördert ihre Verbreitung und somit den ökologischen Landbau als nachhaltige Form der Landwirtschaft.

Mehrwert für den Boden

Organische Dünger wie Mist, Kompost und Gründüngung sorgen im Bio-Landbau für einen fruchtbaren Boden. Er ist die Voraussetzung für das gesunde Wachstum von Pflanzen. Mineralische Stickstoffdünger und chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel, wie sie im konventionellen Landbau eingesetzt werden, sind gemäß EU-Öko-Verordnung verboten.

Pflanzenbestandteile und andere organische Materialien wie Mist von nach Bio-Anforderungen gehaltenen Tieren tragen im Bio-Landbau zur Humusbildung bei. Humus ist essentiell für einen fruchtbaren Boden.



Stattdessen werden Leguminosen, zum Beispiel Klee und Lupine, angebaut, die Stickstoff aus der Luft im Boden binden und so den für das Wachstum von Pflanzen benötigten Nährstoff bereitstellen. Diese natürlichen Dünger ernähren den Boden und bauen fruchtbaren Humus auf ([BMEL, 2016](#)). Eine aktuelle Studie internationaler Forscher zeigt, wie wichtig eine Abkehr von chemisch-synthetischen Pestiziden ist: In 70 Prozent der untersuchten europäischen Böden wurden Pestizidrückstände gefunden, welche sich nach den Bodeneigenschaften als zweitwichtigster Faktor für die Zusammensetzung der Bodenbiodiversität herausstellten. Insbesondere Fungizide und Herbizide wie Glyphosat beeinträchtigen das Bodenleben – darunter nützliche Mykorrhiza-Pilze und Bakterien – erheblich. Dies stört die Zersetzung organischer Substanz im Boden und die Nährstoffaufnahme der Pflanzen und macht zusätzliche Düngung erforderlich ([Königer, J. et al., 2026](#)).

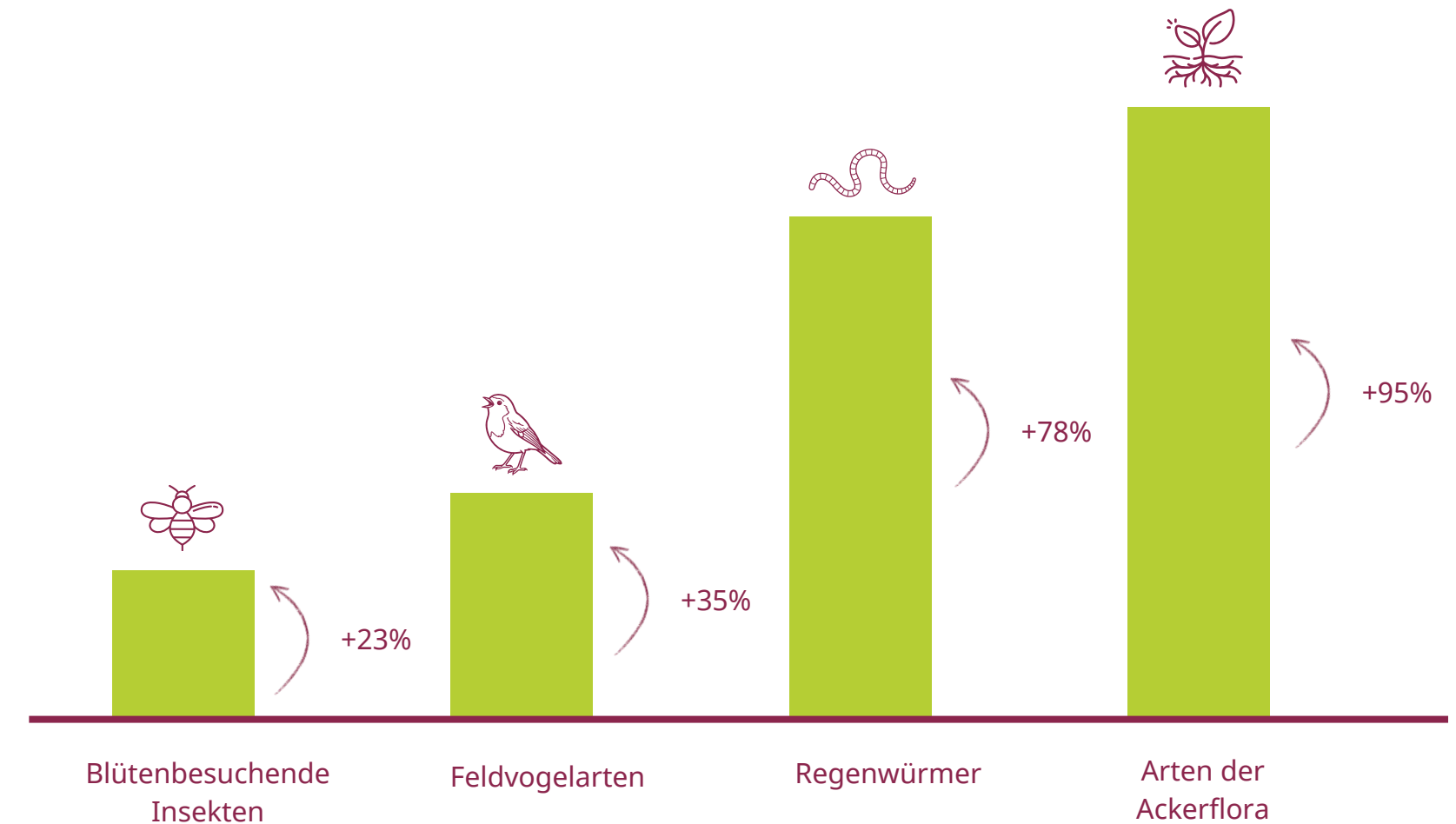
Mehrwert für das Klima

Eine Voraussetzung für fruchtbare Böden ist unter anderem ein hoher Bodenkohlenstoffgehalt. Je humusreicher ein Boden ist, desto mehr Kohlenstoff ist in ihm gespeichert. Bio-Böden dienen somit auch als Kohlenstoffspeicher und reduzieren den Anteil an Kohlenstoff, der andernfalls als klimawirksames CO₂ in der Atmosphäre verweilen würde. Neue Studien ergeben zwar, dass biologisch bewirtschaftete Böden nicht grundsätzlich mehr Kohlenstoff speichern als konventionelle, sie bauen den Bodenkohlenstoff jedoch mit deutlich geringeren negativen Auswirkungen für Umwelt und Klima auf. Im konventionellen Landbau wird der benötigte Kohlenstoffgehalt vorwiegend durch synthetische Dünger erreicht, welche unter hohem Energieaufwand und damit verbundenen Emissionen produziert werden und bei übermäßiger Ausbringung klimawirksames Lachgas emittieren. Im Bio-Landbau werden häufiger sogenannte Humusmehrer, beispielsweise Klee gras, und mehrjährige Futterleguminosen wie Luzerne in die Fruchtfolge eingefügt, die vor allem durch das im Boden verbleibende Wurzelwerk zu einer natürlichen Steigerung des Bodenkohlenstoffs führen (Thünen-Institut, 2025).

Mehrwert für Biodiversität

Da im Bio-Landbau chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel verboten sind und häufig Blühstreifen, Hecken sowie breitere Ackersäume am Feld stehen gelassen werden, ist die Artenvielfalt beziehungsweise -häufigkeit auf biologisch bewirtschafteten Flächen nachweislich höher: 23 Prozent mehr blütenbesuchende Insektenarten, 35 Prozent mehr Feldvogelarten, 78 Prozent mehr Regenwürmer und 95 Prozent mehr Arten der Ackerflora sind hier zu finden. Bio-Äcker beherbergen im Feldinneren im Schnitt fast doppelt so viele Wildkrautarten wie konventionelle Flächen (Thünen-Institut, 2019). Ein Drittel aller Ackerwildkrautarten in Deutschland gilt laut Roter Liste als gefährdet oder vom Aussterben

bedroht (Bundesamt für Naturschutz, 2021). Auch die Vielfalt der auf dem Acker angebauten Sorten ist im Bio-Landbau höher. Statt weniger Hochleistungssorten werden verschiedene, beispielsweise an bestimmte Standortbedingungen angepasste Sorten sowie alte, samenfeste Sorten angebaut (FAO, 2002).



Die biologische Landwirtschaft wirkt sich im Vergleich zu konventioneller Landwirtschaft nachweislich positiv auf die Vielfalt und Häufigkeit von Tier- und Pflanzenarten auf den bewirtschafteten Flächen aus (Thünen-Institut, 2019).

Mehrwert für Wasserkreisläufe

Durch den hohen Humusgehalt sind Bio-Böden krümeliger. In den Zwischenräumen können sie Wasser besonders gut speichern – um 137 Prozent besser als konventionell bewirtschaftete Böden ([Thünen-Institut, 2019](#)). Das hat gleich zwei Vorteile: Bei Starkregen versickert das Wasser besser, was Erosion und Hochwasser vorbeugt; in Trockenperioden können die Pflanzen länger von dem gespeicherten Wasser zehren und sind weniger anfällig für Trockenstress ([UfU, 2025](#)). Umliegende Gewässer werden nicht durch künstliche Dünger und chemisch-synthetische Pestizide belastet, was positive Auswirkungen auf die Biodiversität hat. Der Stickstoffaustrag aus dem Boden und damit ein potenzieller Eintrag von Nitrat in Grund- und Oberflächenwasser ist im Mittel um 28 Prozent geringer als im Vergleich zur konventionellen Bewirtschaftung ([Thünen-Institut, 2019](#)). Das reduziert die Gefahr einer Überdüngung der Gewässer, in deren Folge ein übermäßiges Algenwachstum und das Absterben von Pflanzen und Tieren eintreten können.

Mehrwert für das Tierwohl

Artgerechte Tierhaltung ist ein zentrales Anliegen des Bio-Landbaus. Die Tiere haben in der Regel mehr Stallfläche und Tageslicht zur Verfügung sowie regelmäßigen Auslauf an der frischen Luft. Systematische Eingriffe, wie das Kupieren der Schwänze von Ferkeln oder das Stutzen der Schnäbel von Legehennen, sind verboten. Enthornungen von Rindern dürfen nur im begründeten Ausnahmefall und unter Einsatz von Schmerzmitteln durchgeführt werden. Die Gesundheit der Tiere wird durch eine bedarfsgerechte Nährstoffversorgung, eine niedrigere Besatzdichte und die Wahl geeigneter Rassen geschont. Krankheiten sollen bevorzugt mit pflanzlichen oder anderen alternativen Mitteln behandelt werden. Der vorbeugende und pauschale Einsatz von Antibiotika ist verboten. Werden herkömmliche Arzneimittel verabreicht, ist die vorgeschriebene Wartezeit, bis ein Lebensmittel von dem

behandelten Tier gewonnen werden darf, doppelt so lang wie in der konventionellen Tierhaltung. in [Kapitel 2.4](#) geben wir weitere Einblicke in das Thema Tierwohl bei Alnatura.

Mehrwert für den Menschen

Biologisch angebaute Lebensmittel weisen meist einen hohen Gehalt an sekundären Pflanzeninhaltsstoffen sowie eine deutlich geringere Pestizidbelastung auf ([Barański, M. et al., 2014](#)). Das Öko-Monitoring des Landes Baden-Württemberg untersuchte 2024 über 500 pflanzliche Bio-Lebensmittel auf Pestizidrückstände: 76 Prozent der Obst- und Gemüseproben wiesen keinerlei Rückstände chemisch-synthetischer Pflanzenschutzmittel auf. In den übrigen Fällen lagen die festgestellten Rückstände, welche durch Pestizidabdrift aus der konventionellen Landwirtschaft entstehen können, überwiegend im Spurenbereich (unter 0,01 Milligramm pro Kilogramm) und damit weit unterhalb der üblichen Mengen auf konventionell erzeugten Lebensmitteln ([Ministerium für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg, 2025](#)). Wegen des geringeren Antibiotikaeinsatzes in der Tierhaltung werden deutlich seltener multiresistente Keime auf Bio-Fleisch nachgewiesen ([DUH, 2024](#)). Zudem können Verbraucherinnen und Verbraucher durch den Verzehr von Bio-Lebensmitteln die Aufnahme von Zusatzstoffen begrenzen. Nur 56 der rund 320 in der EU für verarbeitete Lebensmittel zugelassenen Zusatzstoffe dürfen bei Bio-Lebensmitteln verwendet werden. Gentechnisch veränderte Organismen oder Produkte werden im Bio-Landbau nicht verwendet.

Exkurs Gentechnik (Stand Juli 2026)

Der Einsatz von Gentechnik ist im Bio-Landbau verboten. Bisher war Gentechnik in der EU auch im konventionellen Bereich streng reguliert, gentechnisch veränderte Pflanzen sowie daraus hergestellte Lebensmittel kennzeichnungspflichtig und rückverfolgbar. Mit der EU-Verordnung über neue genomische Techniken (NGT-Verordnung) wird eine weitreichende Deregulierung für sogenannte NGT-1-Pflanzen, also Pflanzen, deren genetische Veränderungen auch durch konventionelle Züchtung hätten entstehen können, vorgenommen; für diese sowie für Produkte daraus entfallen Zulassungsverfahren, Risikoprüfungen und Kennzeichnungspflichten. Für den Bio-Landbau bleibt der Einsatz weiterhin ausgeschlossen, allerdings wird die Identifizierung solcher Pflanzen und daraus hergestellter Produkte aufgrund fehlender Kennzeichnung künftig aufwendiger. Alnatura hat sich gemeinsam mit Verbänden, darunter der Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft (BÖLW), Bioland und der Verband Lebensmittel ohne Gentechnik (VLOG), sowie anderen Unternehmen in mehreren Appellen eindringlich an die Bundesregierung, an Abgeordnete des Europäischen Parlaments und an die Agrarministerien der Mitgliedstaaten gewandt und zu einem Handeln im Sinne der Bio-Branche aufgerufen. Unsere Kundinnen und Kunden sollen auch künftig Lebensmittel ohne Gentechnik konsumieren können. Mit unseren Partnern arbeiten wir an Maßnahmen, die den Eintrag neuer Gentechnik in Alnatura Produkte auch künftig sicher ausschließen.

Bio – gesetzlich geschützt und kontrolliert

Eine systematische Kontrolle entlang aller Stufen der Wertschöpfungskette sichert die besondere Qualität von Bio-Produkten. Seit 1991 regelt die EU-Öko-Verordnung die Erzeugung, Verarbeitung und Kennzeichnung aller Bio-Produkte, die in der Europäischen Union gehandelt werden. Die Verordnung legt den höchsten gesetzlichen Standard der Landwirtschaft und der Lebensmittelproduktion fest.

Alle Bio-Höfe sowie alle Bio-Lebensmittelunternehmen werden mindestens jährlich von unabhängigen Kontrollstellen überprüft. Dies beinhaltet die Kontrolle der Betriebsabläufe sowie deren umfassende Dokumentation. Ergänzend werden landwirtschaftliche Erzeugnisse auf Rückstände von unzulässigen Stoffen wie chemisch-synthetischen Pestiziden und gentechnisch veränderten Organismen untersucht. Bei Verstößen gegen die EU-Öko-Verordnung folgen Sanktionen bis hin zum Entzug der Bio-Zertifizierung. Das gilt auch für Bio-Produkte aus dem Ausland: Alle in die EU eingeführten Bio-Produkte aus EU-Drittländern erfüllen die Anforderungen der EU-Öko-Verordnung, um auch in der EU als Bio-Lebensmittel vermarktet werden zu dürfen. Importeure und Kontrollstellen müssen die Einhaltung der EU-Öko-Verordnung für Bio-Produkte detailliert belegen. Nationale Anbauverbände wie Bioland, Demeter oder Naturland stellen über die EU-Öko-Verordnung hinausgehende Anforderungen.

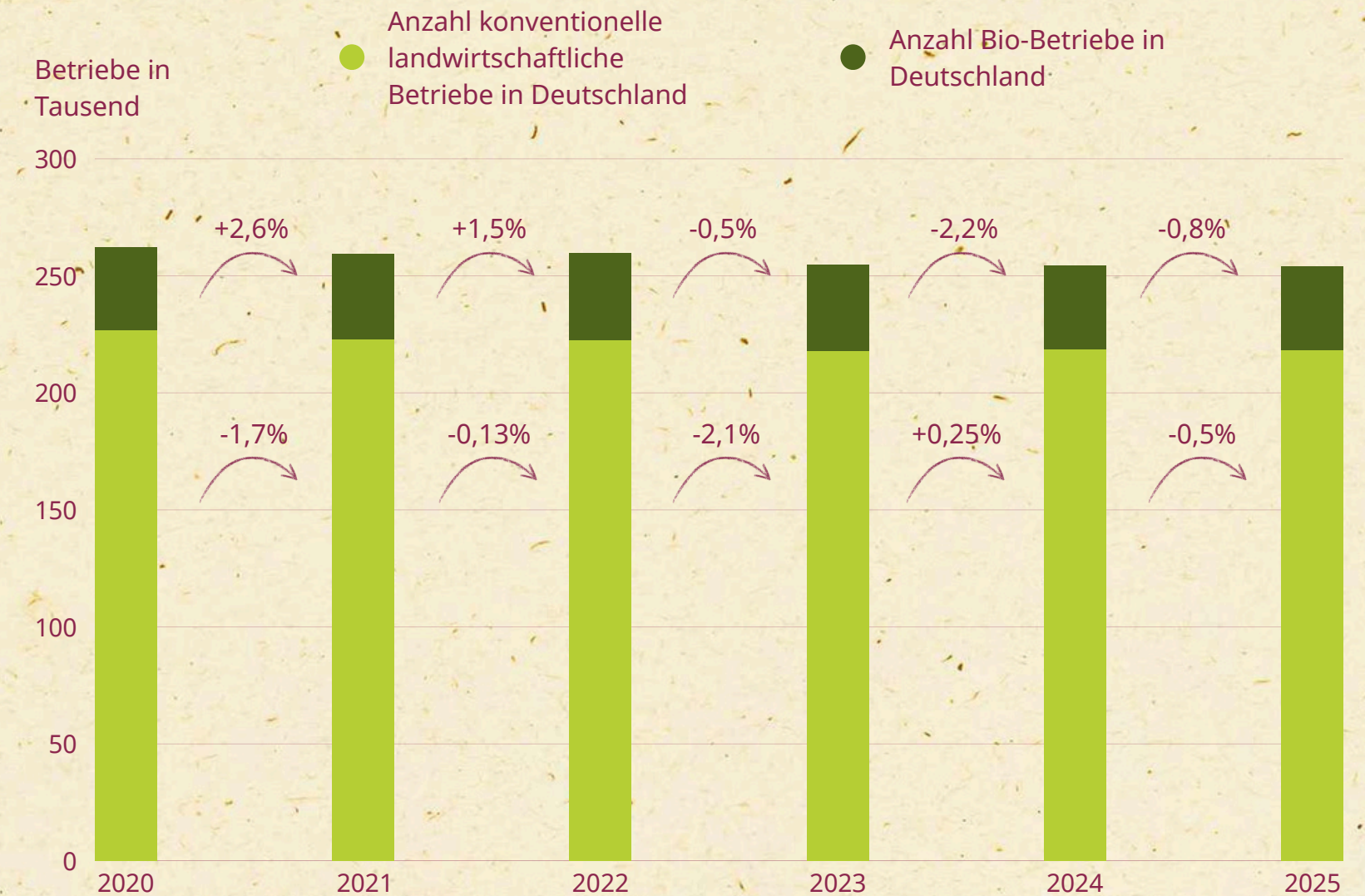
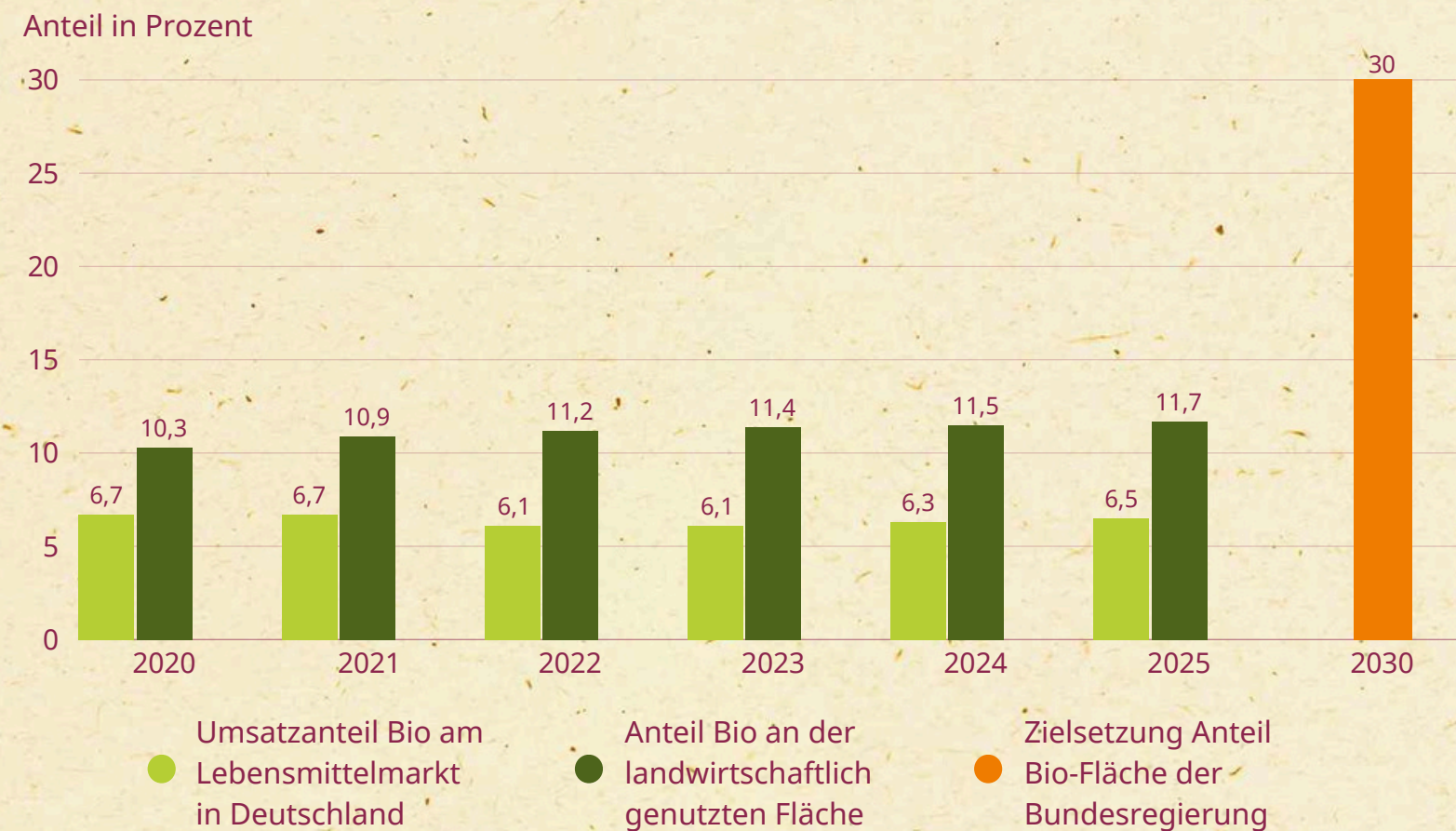


Nur Produkte, welche nach den Standards der EU-Öko-Verordnung zertifiziert sind, dürfen mit dem EU-Bio-Logo (links) gekennzeichnet werden. Ergänzend dürfen sie das deutsche Bio-Siegel (rechts) tragen.

Bio in Deutschland

35.585 Höfe in Deutschland bewirtschafteten im Jahr 2025 über 1,93 Millionen Hektar Fläche ökologisch. Dies entspricht etwas mehr als der Fläche Sachsens und 11,7 Prozent aller Landwirtschaftsflächen in Deutschland. Knapp zwei Drittel der Bio-Flächen werden nach den Richtlinien der Bio-Anbauverbände bewirtschaftet ([BÖLW, 2026](#)). Der Bio-Anteil am gesamten Lebensmittelumsatz ist 2025 auf 6,5 Prozent gewachsen ([UBA, 2025](#)).

Die Bio-Anbaufläche in Deutschland ist in den vergangenen Jahren zwar stetig, jedoch nur gering gewachsen. Um das Ziel der Bundesregierung von 30 Prozent Bio-Flächenanteil bis 2030 zu erreichen, müsste von 2026 bis einschließlich 2030 jedes Jahr rund eine Million Hektar von konventioneller auf biologisch bewirtschaftete Fläche umgestellt werden.



Während die Bio-Fläche in Deutschland 2025 weiter wuchs, sank die Zahl der Bio-Höfe. Die Zahl der bio-zertifizierten landwirtschaftlichen Betriebe nahm von 35.396 im Jahr 2020 zunächst auf 36.862 zu, sank dann jedoch ab 2022 auf 35.585 Höfe im Jahr 2025. Gründe hierfür sind, dass weniger neue Bio-Höfe hinzukamen als Höfe, etwa mangels Nachfolge, ausschieden und bestehende Bio-Höfe ihre Flächen erweiterten ([BÖLW, 2026](#)). Eine ähnliche Tendenz ist bei konventionellen Höfen zu sehen. Auch hier sank die Zahl der Höfe über die vergangenen Jahre ([Statistisches Bundesamt, 2025](#)).

2.2 DIE ALNATURA PRODUKTE

Im Mittelpunkt der Tätigkeit von Alnatura stehen die Alnatura Produkte und ihr Vertrieb. Wir entwickeln sie in enger Zusammenarbeit mit unseren rund 190 Herstellerpartnern. Jedes neue Produkt wird von einem externen Fachgremium, dem Arbeitskreis Qualität, geprüft. Die Mission hinter allem: *beste Bio-Qualität in ästhetischer Anmutung zum günstigsten Preis*. Wir bieten über 1.300 Produkte in über 150 Alnatura Super Natur Märkten und über Handelspartner in Deutschland und weiteren europäischen Ländern an.

Von der Produktidee ins Regal

Zu Beginn einer jeden Produktentwicklung steht die Ideenphase. Hierbei lässt sich unser Produktmanagement von aktuellen Ernährungstrends und den Anregungen unserer Kundinnen und Kunden inspirieren. In der anschließenden Analyse- und Konzeptionsphase geht es darum, die konkreten Ansprüche an das Produkt und seine Verpackung zu identifizieren: Welche Bedürfnisse soll das Produkt erfüllen? Wie soll es schmecken? Welche Kriterien muss seine Verpackung erfüllen? Hierfür orientieren sich die Produktmanagerinnen und -manager an den Alnatura Leitfäden für Produktentwicklung und Verpackungen (siehe Seite 56). Mit dem fertigen Konzept treten sie dann an einen unserer bestehenden oder einen neuen Herstellerpartner heran, der in enger Abstimmung mit uns das Produkt entwickelt. In der Entwicklungsphase stehen Verkostungen und das Herantasten an die endgültige Rezeptur im Mittelpunkt, welche dann den Fachleuten des Arbeitskreises Qualität als Produktvorhaben vorgestellt wird. Dank ihrer kritischen Prüfung erreichen wir, dass unser hoher Anspruch an die Qualität der Alnatura Produkte realisiert wird. Erst nach Umsetzung etwaiger Änderungswünsche und Zustimmung der Fachleute wird das Produktvorhaben in der Realisierungsphase vom Hersteller finalisiert, eine Verpackung gestaltet und gedruckt und mit der Produktion begonnen. In der anschließenden Einführungsphase können die Kolleginnen und Kollegen in den Alnatura Märkten und

unsere Handelspartner das Produkt bestellen. In der Feedbackphase zeigen uns Verkaufszahlen und die Rückmeldungen unserer Kundinnen und Kunden, wie das Neuprodukt wahr- und angenommen wird. Diese Rückmeldungen nutzen wir, um unsere Produkte weiter zu verbessern und unser Sortiment kundenorientiert zu gestalten.

Unser Qualitätsanspruch – der Alnatura Leitfaden Produktentwicklung

Grundlage und Entscheidungsinstrument für die Entwicklung aller Alnatura Produkte ist der Alnatura Leitfaden Produktentwicklung. Er legt Grundsätze für die Qualität der Alnatura Produkte fest, bezogen auf die landwirtschaftliche Erzeugungsweise, geografische Herkunft, Zutaten, Rezeptur und Herstellungsverfahren. Diese Grundsätze gelten zusätzlich zu denen der EU-Öko-Verordnung. Im Fokus stehen:

Biologische Zutaten und Verbandsware

Alle Alnatura Produkte, mit Ausnahme des Alnatura Meersalzes mit Jod und des Alnatura Steinsalzes sowie Naturland-zertifizierte Fischprodukte aus Wildfang, erfüllen mindestens die Vorgaben der EU-Öko-Verordnung. Damit sie als Bio-Lebensmittel zugelassen werden, müssen mindestens 95 Prozent der Zutaten bio-zertifiziert sein. Darüber hinaus bevorzugen wir Rohwaren von landwirtschaftlichen Betrieben, die nach den Richtlinien von Bio-Anbauverbänden wie Bioland, Demeter, Naturland oder Biokreis zertifiziert sind. Die Vorgaben der Anbauverbände gehen über die der EU-Öko-Verordnung hinaus. Vor allem beim Tierwohl setzen die Verbände deutlich höhere Standards. Bioland-Betriebe verpflichten sich zum Erbringen von Biodiversitäts-Zusatzleistungen, zum Beispiel durch das zusätzliche Anlegen von Blühstreifen, Demeter untersagt das Enthornen von Kühen sowie das Halten von enthornten Tieren und Naturland-Betriebe müssen in Regionen mit knappen Süßwasserressourcen Regelungen zur nachhaltigen Wassernutzung berücksichtigen.

Bio-Verbände im Überblick



Biokreis setzt sich seit 1979 für eine bäuerliche Öko-Landwirtschaft in der Region ein. Der Bio-Verband zählt heute rund 1.700 Mitglieder in Deutschland.



Bioland wurde 1971 gegründet. Den Verband mit rund 10.000 Betrieben aus der Land- und Lebensmittelwirtschaft gibt es ausschließlich in Deutschland und Südtirol.



Demeter ist der älteste Bio-Verband in Deutschland. Schon seit 1924 bewirtschaften Demeter-Betriebe ihre Felder biodynamisch – heute sind es 1.599 Landwirtinnen und Landwirte in Deutschland. Zudem ist Demeter in 62 Ländern weltweit vertreten.



Gäa verfolgte 1988 anfänglich das Ziel, den ökologischen Landbau in den neuen Bundesländern zu fördern. Noch heute liegt der überwiegende Teil der 400 Mitgliedsbetriebe im Osten Deutschlands.



Naturland, 1982 in Deutschland gegründet, ist der größte internationale Öko-Verband mit ganzheitlich ökologisch-sozialem Ansatz; über 120.000 Betriebe in mehr als 60 Ländern wirtschaften nach seinen Richtlinien.

Weitere Informationen unter alnatura.de/biosiegel

Kurze Transportwege und Rohwarenherkunft

Die Rohwaren für Alnatura Produkte stammen, wenn möglich, aus dem geografischen Umfeld des Verarbeitungsbetriebes, insbesondere wenn ihr Anbau in diesem Land oder der Region üblich ist. Der Großteil unserer Herstellerpartner hat seinen Sitz in Deutschland. Rohwaren wie beispielsweise Kartoffeln, Äpfel oder Karotten stammen daher auch bevorzugt aus Deutschland. Ist das Angebot heimischer Ware zu gering, weichen wir auf europäische Nachbarländer aus. Nur in Ausnahmefällen beziehen wir derartige Rohwaren aus dem nicht-europäischen Ausland. Bei Rohwaren, die nicht in Deutschland oder Europa wachsen, beispielsweise Kaffee, Kakao oder bestimmte Gewürze, und es sich bei der Herkunft um ein Risikoland handelt, muss der Lieferant die Alnatura Policy Sozialstandards einhalten ([siehe Seite 41](#)).

Schlanke Rezepturen

Die Rezepturen unserer Produkte enthalten möglichst wenig Zutaten. Die Alnatura Erdnuss-Dattel-Creme beispielsweise besteht lediglich aus den drei Zutaten Dattelsirup, Erdnüssen und fettarmem Kakaopulver. Dieser Ansatz hat auch Auswirkungen auf den Einsatz von Zusatzstoffen: In konventionellen Produkten erlaubt die EU über 300 verschiedene Zusatzstoffe, in Bio-Lebensmitteln sind es 56, Alnatura dagegen beschränkt sich auf weniger als die Hälfte der bio-lebensmittelrechtlich zugelassenen Zusatzstoffe. So verzichten wir beispielsweise bis auf wenige Ausnahmen auf färbende Lebensmittel, um das natürliche Erscheinungsbild von Lebensmitteln zu bewahren. In einigen Fällen sind Zusatzstoffe unverzichtbar, etwa für die Konsistenz eines Produkts. So ist Johannisbrotkernmehl als Verdickungsmittel Zutat im verzehrfertigen Alnatura Vanillepudding. Carrageen als Verdickungsmittel hingegen schließen wir aus.

Echter Geschmack und geringe Verarbeitung

Der Geschmack unserer Produkte stammt aus ihren natürlichen Hauptzutaten, Kräutern und Gewürzen. Zucker und Salz verwenden wir bewusst sparsam. Die Süßstoffe Erythrit und Xylit schließen wir aus. Durch eine möglichst geringe Verarbeitung sorgen wir zudem dafür, dass der naturgegebene Geschmack und wichtige Inhaltsstoffe erhalten bleiben. Wir bevorzugen Vollkornmehle statt Auszugsmehle und heimischen Rübenzucker anstelle von importiertem Rohrzucker. Ätherische Öle und Extrakte aus Früchten, Kräutern, Gewürzen und Gemüse kommen lediglich bei ausgewählten Genussprodukten zum Einsatz, nicht bei Grundnahrungsmitteln. Sogenannte natürliche Aromen aus dem namensgebenden Rohstoff verwenden wir nicht. Bei Baby- und Kleinkindnahrung verzichten wir ganz auf den Zusatz von Salz und Zucker. Eine Ausnahme bilden Snackprodukte für Kleinkinder, die zurückhaltend mit alternativen Süßungsmitteln wie Agavendicksaft oder Fruchtzutaten gesüßt werden.

Zusätzlicher Mehrwert für Mensch und Umwelt

Viele Alnatura Produkte leisten zusätzlichen Mehrwert insbesondere in den wesentlichen Themen Tierwohl, Zusammenarbeit entlang der Wertschöpfungskette, biologische Vielfalt und Ökosysteme sowie Ressourcennutzung und Kreislaufwirtschaft. Entsprechende Maßnahmen sind in internen Leitfäden wie dem Leitfaden Verpackungen ([siehe Seite 56](#)) oder dem derzeit in Erarbeitung befindlichen Tierwohlleitfaden geregelt oder stehen mit Produktinitiativen in Verbindung, die wir gemeinsam mit unseren Partnern umsetzen, beispielsweise der Alnatura Bio-Bauern-Initiative ([siehe Seite 47](#)), verschiedenen Tierwohl-Initiativen ([siehe Seite 26](#)) und der Alnatura Saatgut-Initiative ([siehe Seite 48](#)).

Der Arbeitskreis Qualität

Um die hohe Qualität der Alnatura Produkte sicherzustellen, arbeitet Alnatura bereits seit dem allerersten Produkt mit dem eigens ins Leben gerufenen Arbeitskreis Qualität zusammen. Das externe Gremium, aktuell bestehend aus sechs Expertinnen und Experten der Lebensmittelbranche, prüft jedes neu entwickelte Alnatura Produkt auf Herz und Nieren. Sowohl ernährungsphysiologische und lebensmittelrechtliche als auch ressourcenschonende Aspekte hinsichtlich Rezeptur, Verarbeitungsverfahren, Herkunft der Zutaten und Verpackung werden beleuchtet. Die Fachleute haben ein Vetorecht – ohne ihre Zustimmung wird kein Alnatura Produkt realisiert. Ein solches Kontrollgremium ist in der Lebensmittelbranche einzigartig.

Die Expertinnen und Experten sind:

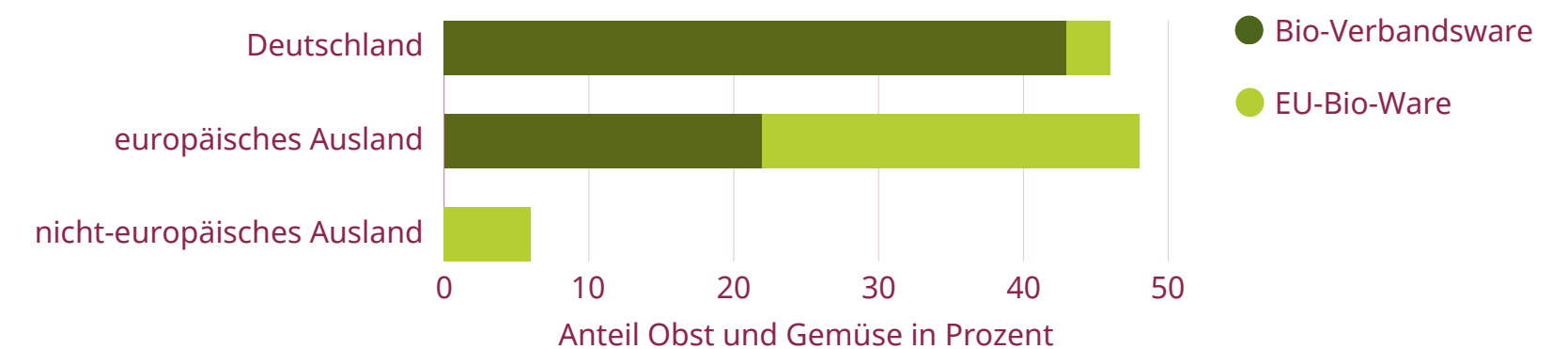
- **Ivraina Brändle** – Lebensmittelwissenschaftlerin, Expertin für ökologische Lebensmittelqualität und -verarbeitung
- **Dr. Jasmin Peschke** – Oecotrophologin, Expertin für Lebensmittelqualität und gesunde Ernährung aus nachhaltiger Landwirtschaft
- **Hanspeter Schmidt** – Rechtsanwalt, Experte für EU-Bio-Recht
- **Prof. Dr. Katja Schneider** – Haushalts- und Ernährungswissenschaftlerin, Expertin für Ernährungsökologie und Ernährungs- und Verbraucherbildung
- **Jürgen Schwarz** – Haushalts- und Ernährungswissenschaftler, Experte für HACCP und Qualitätsmanagementsysteme
- **Prof. Dr. Carola Strassner** – Ernährungswissenschaftlerin, Expertin für nachhaltige Ernährung und Ernährungsökologie

2.3 DAS SORTIMENT IN DEN ALNATURA MÄRKTEN

Die Alnatura Super Natur Märkte sind durch den Bundesverband Naturkost Naturwaren (BNN) e. V. zertifizierte Naturkostfachgeschäfte. Ihr Sortiment umfasst bis zu 6.000 Produkte und besteht aus Bio-Lebensmitteln, Naturkosmetik, Hygiene- und Reinigungsartikeln, Naturtextilien und Hartwaren. Aufgrund saisonaler und regionaler Sortimentsunterschiede sowie Ein- und Auslistungen bieten wir über den Jahresverlauf sogar bis zu 12.000 verschiedene Produkte in den Alnatura Märkten an. Jedes einzelne wird durch die Sortimentsmanagerinnen und -manager ausgewählt und erfüllt mindestens die EU-Öko-Verordnung oder die BNN-Sortimentsrichtlinien. Letztere sind maßgeblich für Produkte, die von der EU-Öko-Verordnung nicht erfasst sind, zum Beispiel Fisch aus Wildfang, Nahrungsergänzungsmittel, Naturkosmetik sowie Wasch-, Putz- und Reinigungsmittel, und stellen die Erzeugung und Verarbeitung dieser Waren nach ökologischen Standards sicher. Die Einhaltung der Richtlinien wird im Zuge der jährlichen Ökokontrolle geprüft und zertifiziert. In den Alnatura Einkaufsrichtlinien Sortimentsmanagement halten wir zusätzlich eigene Ansprüche an die Teilsortimente in den Alnatura Super Natur Märkten fest.

Obst und Gemüse

Rund 1.000 unterschiedliche Obst- und Gemüseartikel bieten wir im Laufe eines Jahres an – im Durchschnitt umfasst das angebotene Sortiment in den Alnatura Super Natur Märkten rund 180 Artikel und wechselt je nach Saison und regionaler Verfügbarkeit. Auf Qualität und Geschmack, Herkunft und möglichst kurze Transportwege sowie direkte Partnerschaften legt das Obst- und Gemüsesortimentsmanagement besonderen Wert. Durchschnittlich 46 Prozent der angebotenen Obst- und Gemüseartikel stammen aus Deutschland, 48 Prozent aus Europa und 6 Prozent aus dem nicht-europäischen Ausland, wobei wir Flugware ausschließen. Die deutsche Ware ist zu 93 Prozent verbandszertifiziert, die europäische zu 41 Prozent.



Das Obst- und Gemüse-Sortiment in den Alnatura Super Natur Märkten überzeugt durch Vielfalt, Qualität und Frische. Rund die Hälfte der Produkte stammt aus Deutschland, über 60 Prozent sind verbandszertifiziert und 84 Prozent der Waren werden unverpackt verkauft. 2025 erhielt Alnatura zum dritten Mal in Folge den Fruchthandel Magazin Retail Award in der Kategorie „Bio-Angebot / Nachhaltigkeit“ für die beliebtesten Obst- und Gemüseabteilungen.

Über die vergangenen Jahre hat unser Obst- und Gemüsesortimentsmanagement sämtliche Einkaufsprozesse zu einem direkten Einkauf bei Zwischenhändlern oder bei den Erzeugerbetrieben umgestellt. Das bedeutet, dass wir heute, wenn die Kolleginnen und Kollegen im Markt beispielsweise Äpfel bestellen, nicht mehr einen beliebigen Bio-Apfel erhalten, den der entsprechende Großhändler gerade im Sortiment hat, sondern dass unsere Obst- und Gemüsesortimentsmanagerinnen und -manager im Vorfeld bereits bewusst ausgehandelt haben, welche Waren wir beziehen. Hierdurch haben wir deutlich besseren Einfluss auf Herkunft und Qualität der in den Alnatura Märkten angebotenen Produkte. Die Betriebe betrachten wir als feste Partner, mit welchen wir vertrauensvoll zusammenarbeiten. Mit inzwischen rund 200 der Obst- und Gemüseproduzenten, welche die Zwischenhändler oder Alnatura direkt beliefern, haben wir Anbauplanungen. Die Betriebe erhalten eine wochengenaue Planung über Art und Mengen der Produkte, die Alnatura von ihnen zu vereinbarten Preisen beziehen wird. Die Planung reicht rund ein Jahr in die Zukunft.

und ist auf eine langfristige Zusammenarbeit ausgelegt. Grobplanungen decken oft mehrere Jahre ab. Dies schafft Planungssicherheit für beide Seiten. Das Ökodorf Brodowin beispielsweise produziert frisches Gemüse, unter anderem Kartoffeln, Möhren, Pastinaken, Rote Bete, Zwiebeln und Kürbisse, für alle Berliner Alnatura Märkte. Die Erzeugergemeinschaft Reichenau-Gemüse eG liefert unter anderem frische Tomaten in verschiedenen Farben, Gurken, Paprika und violette Auberginen für unsere Märkte in der Bodensee-Region. Ihre Produkte, wie auch die der meisten anderen Produzenten, werden durch den Logistikdienstleister Metro Logistics über zwei Verteilzentren in Kirchheim an der Weinstraße und Altlandsberg an die Alnatura Märkte geliefert. Rund 40 Erzeugerbetriebe liegen in räumlicher Nähe zu einzelnen Alnatura Märkten und beliefern diese direkt. Im Kapitel „Zusammenarbeit entlang der Wertschöpfungskette“ geben wir weitere Einblicke in unsere Partnerschaften zu landwirtschaftlichen Betrieben (siehe Seite 42).



Unsere Obst- und Gemüsesortimentsmanager überzeugen sich vor Ort von der Qualität der für Alnatura angebauten Produkte - hier zu Besuch auf dem Landgut Pretschen im Spreewald. Seit 2024 betreibt die Reichenau-Gemüse eG hier ein zwei Hektar großes Gewächshaus für Alnatura (siehe Seite 42).

Tierische Produkte

Bei der Auswahl von Frischfleischprodukten, Wurstwaren, Molkereiprodukten und Eiern legen wir Wert auf Verbandsware und regionale Strukturen. Über die genannten Produktgruppen hinweg sind rund 69 Prozent der in den Alnatura Märkten angebotenen Produkte verbandszertifiziert. Frischfleisch und Eier stammen gemäß unseren eigenen Ansprüchen zu 100 Prozent aus verbandszertifizierter Produktion aus Deutschland. Fisch aus Aquakultur und Wildfang ist vorzugsweise Naturland-zertifiziert. Tiefergehende Details rund um tierische Produkte beschreiben wir im Kapitel „Tierwohl“.

Trockensortiment

Das Trockensortiment ist mit abgepackten, lange haltbaren, nicht kühlpflichtigen Produkten wie Mehl, Nudeln, Reis, Konserven, Ölen, Gewürzen, Müslis, Kaffees und Schokoladen die größte Sortimentsgruppe. Entsprechend vielfältig sind Qualitätsansprüche und Schwerpunktthemen. Ein Augenmerk der Sortimentsmanagerinnen und -manager liegt auf regionalen Produkten. In allen Alnatura Märkten sind Kaffees mindestens einer regionalen Kaffeerösterei gelistet. Die Gestaltung eines regionalen Honigsortiments stellt die Kolleginnen und Kollegen mitunter vor Herausforderungen: Bio-Honig erfährt in Deutschland eine hohe Nachfrage und ist deshalb – oft entgegen den Erwartungen unserer Kundinnen und Kunden – nicht problemlos aus deutscher oder gar regionaler Erzeugung zu decken. Von den rund 35 Honigprodukten, die wir bundesweit anbieten, stammt ein Drittel aus Deutschland. Ergänzt wird das Sortiment um rund 70 regionale Honigprodukte, die von Imkereien aus der Umgebung des jeweiligen Alnatura Marktes stammen. Je nach Region bieten wir weitere regionale Produkte an, etwa Mehle oder Teigwaren. Bei Produkten und Rohwaren mit weit entferntem Ursprung spielen Herkunft und die Einhaltung von Sozialstandards eine wichtige Rolle, beispielsweise beim Ursprung von Kaffee- und Kakao-

bohnen. 58 Prozent der in den Alnatura Super Natur Märkten angebotenen Kaffees und 93 Prozent der Schokoladentafeln sind fair-zertifiziert. Im Sortiment der Trockenfrüchte, Nüsse und Kerne stammt ein Großteil der Produkte von Partnern, die soziale Projekte im Ursprungsland fördern. Einige der in den Alnatura Märkten angebotenen Olivenöle stammen von kleinen Erzeugerbetrieben in Italien und Spanien, zu welchen wir direkte Beziehungen pflegen. Ein weiterer Schwerpunkt liegt auf den Verpackungen der Produkte und der Ausweitung unseres Mehrwegangebots. Als Ergänzung zu Produkten im Einwegglas führen wir außerhalb des im Pfandbereich etablierten Getränkesortiments 24 Artikel in Pfandflaschen und -gläsern, darunter Senf, Ketchup, Suppen, Eintöpfe, stückige Tomaten, Passata, Tomatenmark, Kichererbsen, Apfelmark, Nuss-Nougat-Creme, Essig und Öle.

Brot und Backwaren

Für das frische Brot- und Backwarensortiment in den Alnatura Super Natur Märkten arbeiten wir mit 56 Partnerbäckereien und -konditoreien zusammen, 46 von ihnen sind durch Demeter, Bioland, Naturland, Gäa oder Biokreis zertifiziert.



1930 gegründet und bereits seit 1992 Demeter-zertifiziert: Für die Bäckerei Märkisches Landbrot gehört das Engagement für Umwelt und Menschen zum Unternehmenskern. Sie beliefert die Alnatura Super Natur Märkte in Berlin und Potsdam mit frischem Brot.

Sie beliefern die Alnatura Märkte täglich mit frischen, regionalen Bio-Backwaren. Bei den Broten liegt der Anteil verbandszertifizierter Ware bei rund 60 Prozent. Brötchen und Konditoreiprodukte, wie Kuchen und süße oder herzhaftes Teilchen, enthalten mehr unterschiedliche Zutaten, welche nicht immer in Verbandsqualität erhältlich sind, weshalb die Verbandsquote bei dieser Produktgruppe niedriger liegt. Frische Brot- und Backwaren haben am Tag ihrer Herstellung die beste Qualität. Um keine Lebensmittel zu verschwenden, bestellen wir unsere Waren bedarfsgerecht. Auf Nachfrageschwankungen können wir dank des Ofens, der in allen Märkten vorhanden ist, kurzfristig reagieren und Bio-Brote, -Brezeln sowie -Brötchen nachbacken. Für den Fall, dass dennoch am Abend geringe Mengen unverkaufter Ware anfallen, arbeiten all unsere Märkte mit den lokalen Tafeln oder Foodsharing-Organisationen zusammen ([siehe Seite 59](#)). Auf diese Weise können wir Lebensmittelabfälle weitgehend vermeiden.

Naturdrogerie

Naturkosmetikprodukte entsprechen den Richtlinien und Vorgaben anerkannter Zertifizierungssysteme der Naturkosmetikbranche, wie beispielsweise dem BDIH-Standard oder dem NATRUE-Label. Sie schließen den Einsatz von synthetischen Tensiden, Duft- und Farbstoffen, Silikonen und Mikroplastik ebenso aus wie Gentechnik und Bestrahlung. Stattdessen enthalten sie überwiegend pflanzliche Inhaltsstoffe, bevorzugt aus kontrolliert biologischem Anbau. Naturnahe Kosmetik, die einzelne pflanzliche Inhaltsstoffe mit ansonsten nicht zertifizierbaren Inhaltsstoffen kombiniert, entspricht nicht den BNN-Sortimentsrichtlinien und ist somit auch nicht in den Alnatura Märkten zu finden. Wasch-, Putz- und Reinigungsmittel basieren überwiegend auf pflanzlichen und mineralischen Bestandteilen. Es werden keine Inhaltsstoffe eingesetzt, die Mikroplastik enthalten. Verboten sind zudem hochschädliche Stoffe, wie beispielsweise chlorhaltige Bleichmittel.

Ökologische Reiniger verwenden rein pflanzliche und damit nachwachsende oder pflanzlich-mineralische Tenside, die sich leichter abbauen. Auf Tierversuche und den Einsatz von Gentechnik wird verzichtet. Alle in den Alnatura Märkten gelisteten Wasch-, Putz- und Reinigungsmittel müssen durch Nature Care Product, Ecogarantie oder Ecocert zertifiziert sein.

Textilien

Das Naturtextilsortiment in den Alnatura Super Natur Märkten stammt fast ausschließlich von unserem Tochterunternehmen People Wear Organic GmbH. Das Unternehmen entwickelt seit über 25 Jahren Mode aus Naturfasern für Frauen, Kinder und Babys. Die People Wear Organic Guidelines geben den Herstellern eigens entwickelte Material- und Verarbeitungsstandards vor. Darüber hinaus sind alle Textilien mit dem Global Organic Textile Standard (GOTS) zertifiziert. Dieser beinhaltet umweltbezogene und soziale Kriterien entlang der textilen Produktionskette von der Rohfaser bis zum fertigen Produkt. Unabhängige Zertifizierungsunternehmen prüfen jährlich die Einhaltung dieser Kriterien. Der Nachhaltigkeitsgedanke beginnt bei People Wear Organic bei der Wertschätzung für den Anbau der Naturfaser und setzt sich konsequent bis zum Ende der Wertschöpfungskette fort, etwa durch Upcycling-Ideen auf dem Unternehmensblog oder in alternativen Verpackungslösungen. Die Anhängekarten und Kleiderbügel der Produkte bestehen aus Baumwollpapier. Dieses Material entsteht aus Reststücken, die bei der Verarbeitung von Baumwolltextilien anfallen, und ist nach Verwendung kompostierbar. Dieses ganzheitliche Engagement wurde mit dem Deutschen Nachhaltigkeitspreis Produkte 2025 ausgezeichnet.

Hartwaren

Hartwaren wie Bürsten oder Schnuller und Hygieneartikel wie Toilettenpapier oder Wattepad unterliegen nicht den Sortimentsrichtlinien des BNN. Grundsätzlich achten wir bei der Listung von Hartwaren darauf, dass sie für möglichst viele Menschen nützlich und ressourcenschonend designt sind. Wir bevorzugen Produkte aus recycelten oder natürlichen Rohstoffen wie Holz und Naturkautschuk. Bei Papierhygieneartikeln achten wir auf Gütesiegel und Nachhaltigkeitszertifizierungen, wie zum Beispiel auf das Umweltzeichen Blauer Engel oder das Siegel des Forest Stewardship Council (FSC).

Kleidung, die wir in den Alnatura Märkten anbieten, stammt von unserem Tochterunternehmen People Wear Organic. Alle Produkte sind GOTS-zertifiziert und halten die hohen Kriterien zu sozialer und ökologischer Nachhaltigkeit des Standards ein.



2.4 TIERWOHL

Viele unserer Kundinnen und Kunden wünschen sich tierische Produkte – von Molkereiprodukten, Eiern, Honig und Fisch bis hin zu Fleisch und Wurstwaren. Maßgeblich für ihre Kaufentscheidung ist das Tierwohl. Diesen Wunsch unterstützen wir. Nutztiere sind ein wesentlicher Bestandteil eines geschlossenen Hoforganismus und tragen zur Aufrechterhaltung des betrieblichen Nährstoffkreislaufs bei. Sie liefern wertvollen Dünger, der Grundlage für fruchtbare Böden und eine reiche Ernte ist. Zur Erhaltung von Graslandschaften sind Weidetiere wie Rinder unerlässlich. Die Anzahl der gehaltenen Tiere und die zur Verfügung stehenden Acker- und Weideflächen müssen jedoch in einem maßvollen Verhältnis zueinander stehen, damit die Tiere und die Erde geschont werden. Die Tiere sollten ihren natürlichen Bedürfnissen nachgehen können. Diese Auffassungen teilen wir mit vielen Bio-Landwirtinnen und -Landwirten und mit Bio-Anbauverbänden wie Demeter, Bioland und Naturland. Unsere Anforderungen rund um das Angebot und die Qualität von tierischen Produkten der Marke Alnatura und im Sortiment der Alnatura Super Natur Märkte halten wir in internen Leitfäden fest.

Tierwohlansprüche für Alnatura Produkte

Der Alnatura Leitfaden Produktentwicklung legt fest, dass wir, wann immer tierische Zutaten in Alnatura Produkten zum Einsatz kommen, verbandszertifizierte Rohwaren bevorzugen. Die Bio-Anbauverbände legen hohe Standards für die Tierhaltung fest, die deutlich über die Anforderungen der konventionellen Tierhaltung und teilweise über die der EU-Öko-Verordnung hinausgehen. Verbände und EU-Öko-Verordnung schreiben mehr Fläche je Tier vor, als es in der konventionellen Tierhaltung der Fall ist, sowie Auslauf, welcher im konventionellen Bereich nicht verpflichtend ist. Eine vorbeugende Herdenbehandlung mit Antibiotika ist verboten. Die Verbände regeln die Dauer von Tiertransporten strenger und haben jeweils eigene Schwerpunktthemen, in welchen sie sich besonders engagieren.



Auch in der Landwirtschaft gehaltene Tiere sollten möglichst ihren natürlichen Bedürfnissen nachgehen können. Alnatura unterstützt unterschiedliche Initiativen, etwa für ausreichend Weidegang und kuhgebundene Kälberaufzucht.

Bei Demeter etwa ist das Enthornen von Rindern untersagt. Naturland setzt besonders hohe Standards für die ökologische Aquakultur und Fisch aus Wildfang. Die AG Tierwohl, welcher die Verbände Bioland, Naturland, Biokreis, Gää und Ecoland angehören, unterstützt die Kontrolle des Tierwohls im Zuge der jährlichen Verbandskontrolle auf den zugehörigen Betrieben durch einen Leitfaden und tierartspezifische Checklisten. Die Tierbestände der Höfe werden dabei anhand von Indikatoren, welche die Verbände gemeinsam festgelegt haben, beurteilt. Im Fokus stehen unter anderem Gesundheit, Unversehrtheit, Ernährungs- und Pflegezustand der Tiere sowie der Zustand von Futterplätzen, Stallungen, Auslauf und Weide.

Von allen Alnatura Produkten, die tierische Rohwaren als eine ihrer Hauptzutaten oder als wertgebende Zutat (zum Beispiel Ei in Frischei-Waffeln) enthalten, sind 43 Prozent verbandszertifiziert, bei klassischen Milch- und Fleischprodukten (mindestens 85 Prozent tierische Zutaten) sind es 64 Prozent, bei Fischprodukten 100 Prozent. Eier und Frischfleisch müssen gemäß dem Alnatura Produktleitfaden aus Deutschland stammen, die Schlachttiere in Deutschland geboren, großgezogen, geschlachtet und verarbeitet worden sein.

Grundsätzlich prüfen unsere Produktmanagerinnen und -manager zudem stets, ob ein Produkt vegan oder vegetarisch realisiert werden kann, indem auf in geringen Mengen enthaltene tierische Zutaten wie Butter oder Ei verzichtet wird.

Trotz der höheren Standards gibt es auch im Bio-Landbau Herausforderungen im Bereich des Tierwohls, welche besonderer Aufmerksamkeit bedürfen. Viele sind struktureller Art und über Jahrzehnte gewachsen, beispielsweise der Umgang mit männlichen Tieren bei der Zucht von Legehennen und Milchkühen. Solchen Themen widmen wir uns gemeinsam mit unseren Partnern in individuell erarbeiteten Alnatura Tierwohl-Initiativen.

Tierwohl in der Sortimentsgestaltung

Ansprüche an die Sortimentsgestaltung sind in den Alnatura Einkaufsrichtlinien Sortimentsmanagement geregelt ([siehe Seite 21](#)). Bei den tierischen Produkten im Sortiment achten die Sortimentsmanagerinnen und -manager auf einen möglichst hohen Anteil an Verbandware, auf regionale Angebote sowie auf Initiativen, die sich in besonderem Maße für das Tierwohl einsetzen. Frischfleisch und Eier stammen gemäß unseren eigenen Ansprüchen aus verbandszertifizierter Produktion aus Deutschland. Fisch aus Aquakultur und Wildfang ist vorzugsweise Naturland-zertifiziert. Unter dieser Prämisse bieten wir in den Alnatura Super Natur Märkten ein sorgsam ausgewähltes Sortiment an tierischen Produkten an. Die angebotenen Milchen und Milchprodukte sind zu 83 Prozent verbandszertifiziert, Wurstwaren zu 52 Prozent, Käse zu 48 Prozent, Frischfleisch und Eier zu jeweils 100 Prozent. Sowohl für Fleisch- als auch für Molkereiprodukte führen wir zudem zahlreiche vegane Alternativen. Das Angebot richtet sich nicht nur an Menschen, die sich vegetarisch oder vegan ernähren, sondern soll alle Menschen dazu motivieren, den Konsum von Fleisch- und Molkereiprodukten auf ein für die Umwelt tragbares Maß zu reduzieren.

Alnatura Tierwohl-Initiativen

Die Alnatura Bruderhahn-Initiative

2016 riefen wir die Alnatura Bruderküken-Initiative ins Leben. Zum Start der Initiative stand die Aufzucht der männlichen Küken aus der Legehennen-Zucht im Mittelpunkt. Üblicherweise wurden die sogenannten Bruderküken nach dem Schlüpfen getötet, da sie keine Eier legen. Seit 2017 bieten wir unter der Marke Alnatura ausschließlich Eier von Legehennen an, deren männliche Geschwistertiere aufgezogen werden. Seit 2022 ist das Töten der männlichen Küken in Deutschland gesetzlich verboten. Nicht gesetzlich geregelt ist jedoch, dass Küken, welche auf Bio-Betrieben schlüpfen, auch nach den Standards der EU-Öko-Verordnung aufgezogen werden müssen. Hier setzt die weiterentwickelte Alnatura Bruderhahn-Initiative an. Sie stellt sicher, dass männliche Geschwistertiere der Legehennen, die Eier für Alnatura liefern, nach den EU-Öko-Standards aufgezogen und zu Fleischprodukten verarbeitet werden.



Für alle Alnatura Produkte mit Ei, sowohl unverarbeitet als auch verarbeitet, gilt: Die Brüder der Legehennen dürfen aufwachsen.

Für die Landwirtinnen und Landwirte bedeutet die Aufzucht einen deutlichen Zusatzaufwand. Wirtschaftlich schließt sich dieser Kreislauf, wenn sie die Bruderküken als Bio-Geflügel aufziehen und in einem Alter von etwa zehn Wochen an Verarbeitungsbetriebe verkaufen können. Um diesen Kreislauf zu unterstützen, setzen wir das Fleisch der Bruderhähne in immer mehr Alnatura Produkten ein, zum Beispiel in Babygläschen, Geflügel-Bratwurst oder im Alnatura Hühner-Nudel-Topf. Für die Bruderhähne bedeutet unsere Initiative, dass sie unter EU-Öko-Standards gehalten und nicht an konventionelle Betriebe verkauft werden.

Seit Anfang 2026 enthalten alle Alnatura Produkte mit der Zutat Hühnerei ausschließlich solche in Bruderhahnqualität. Um dieses Ziel zu erreichen, haben wir zwei Produkte, welche unser Herstellerpartner nicht auf die gewünschte Qualität umstellen konnte, ausgelistet.



Unsere Hennenwohl-Initiative stellt sicher, dass Hennen, die Eier für die Marke Alnatura legen, eine gesonderte Begutachtung mit Blick auf ihre Gesundheit erfahren.

Die Alnatura Hennenwohl-Initiative

Die Hennenwohl-Initiative legt ein besonderes Augenmerk auf Aussehen, Gesundheit und das Wohlergehen der Legehennen, deren Bio-Eier wir unter der Marke Alnatura verkaufen. Zusätzlich zu den gesetzlich vorgeschriebenen Bio-Kontrollen prüfen unabhängige Fachleute anhand von 20 wissenschaftlichen Kriterien das Wohl von bis zu 25 Hennen pro Herde. Sie beobachten den Umgang der Halterinnen und Halter mit den Tieren und stehen beratend zur Seite. Fällt den Fachleuten Verbesserungsbedarf auf, sind die Eierbäuerinnen und -bauern angehalten zu reagieren, beispielsweise, indem sie den Hennen mehr Beschäftigungsmöglichkeiten anbieten. Erfolgt keine Verbesserungsmaßnahme, können sie Alnatura aus der betroffenen Herde nicht weiter beliefern.

Initiative Kuh und Kalb

Eine Kuh muss ein Kalb zur Welt bringen, damit sie Milch gibt. Üblicherweise werden die Kälber kurz nach der Geburt von der Mutter getrennt. Anders bei der kuhgebundenen Kälberaufzucht, welche Alnatura im Rahmen der Initiative Kuh und Kalb unterstützt. Hier wachsen die Kälber bei der Mutter- oder einer Ammenkuh auf und werden von dieser mindestens drei Monate lang gesäugt. Die Tiere können durch die direkte Interaktion ihr natürliches Sozialverhalten ausleben: Kälber können am Euter saugen, Kühe die Jungen ablecken. Studien zeigen, dass sich der tägliche Kontakt zwischen Kuh und Kalb positiv auf die Gesundheit und Entwicklung der Kälber auswirkt. Außerdem integrieren sich die Kälber besser in die Herde ([Thünen-Institut, o.J.](#)). Für die landwirtschaftlichen Betriebe bedeutet das allerdings weniger Milch für den Verkauf sowie Mehraufwand und Investitionen in der Haltung. Drei Alnatura Produkte sind Teil der Initiative Kuh und Kalb: eine frische Heumilch, eine frische Vollmilch und eine frische fettarme Milch. Hinter den Produkten stehen verschiedene Molkereien und zuliefernde Höfe. In einem Fall setzen alle zuliefernden Höfe

die kuhgebundene Kälberaufzucht bereits um, bei einer anderen Molkerei befindet sich ein Teil der Höfe noch in der Umstellungsphase. In beiden Fällen möchten wir sie durch den Verkauf unserer Kuh- und Kalb-Produkte unterstützen.



Die Alnatura frische Heumilch ist eines von drei Produkten der Initiative Kuh und Kalb und stammt unter anderem vom Hofgut Voggenreuter in Ingoldingen. Hier werden alle Kälber, männliche und weibliche, kuhgebunden und nach Demeter-Richtlinien aufgezogen.

Die Alnatura Weidemilch-Initiative

Nur noch jede dritte konventionell gehaltene Kuh in Deutschland hat die Möglichkeit, auf einer Weide zu grasen (BMEL, 2019). Für Bio-Kühe gilt das nicht, die EU-Öko-Verordnung schreibt eine Weidepflicht vor. Doch die Verordnung gewährt Ausnahmen und sagt nichts über die Dauer und Häufigkeit des Weidegangs sowie die Größe der Weidefläche aus. Deshalb haben wir 2024 mit der Alnatura Weidemilch-Initiative eigene Kriterien für den Weidegang der Kühe, die Milch für die Weidemilch-Produkte von Alnatura liefern, erarbeitet. Die Kühe müssen an mindestens 120 Tagen im Jahr für je mindestens sechs Stunden Zugang

zu Weideland haben. Das gilt für die Weidesaison, also in der Regel von April bis Oktober, und wird in einem Weidekalender nachgewiesen. Im nasskalten Herbst und im Winter bleiben die Tiere überwiegend im Stall. Die Weide würde sich in eine matschige Fläche verwandeln, deren Grasnarbe durch den Tritt der Tiere zerstört würde. Wir verfolgen das Ziel, dass allen Kühe eine Mindestweidefläche von 1.000 Quadratmetern pro Tier zur Verfügung steht. Im Jahr 2024 haben mehr als zwei Drittel der Betriebe dieses Ziel erreicht. Betriebe, denen dies nicht möglich ist, arbeiten an der Maximierung ihrer Weidefläche.

Initiative Milch und Fleisch

Kühe wurden durch menschliche Züchtung in den letzten Jahrzehnten zu Hochleistungstieren und in ihrer Nutzung stark spezialisiert – entweder auf Fleisch- oder auf Milchleistung. Eine Kuh gibt naturgegeben nur dann Milch, wenn sie ein Kalb auf die Welt bringt. Für die vielen Kälber, vor allem die männlichen, gibt es selten Verwendung. Berücksichtigt man das Fleisch der Milchkühe und ihrer Kälber, so sind rein rechnerisch mit jedem Liter Milch rund 25 Gramm Rindfleisch verbunden (Mück, U., 2023). Das in Deutschland verfügbare Bio-Rindfleisch stammt jedoch fast immer von einer fleischbetonten Rasse und nicht von Tieren aus der Milchwirtschaft. Die auf hohe Milchleistung gezüchteten Rassen sind mager und setzen kaum Fleisch an, eine Mast der Kälber ist wenig lukrativ. Strukturen zur Aufzucht der Tiere und Absatzkanäle fehlen. Das möchten wir mit der Alnatura Initiative Milch und Fleisch ändern. Sie sorgt dafür, dass die Kälber in der Region bleiben und dort nach Bio-Standards aufwachsen. Gemeinsam mit unseren Herstellerpartnern bauen wir regionale Strukturen zur Aufzucht und Verarbeitung der aus der Bio-Milchviehhaltung stammenden Tiere auf. Das Fleisch wird zu Wurst verarbeitet und ist in zwei Alnatura Produkten enthalten: den Rinder-Bratwürsten und den Rinder-Wienern.

Demeter-Zukunftsbeitrag

Bei Demeter ist die Tierhaltung im Sinne des Kreislaufgedankens obligatorisch. Die Anzahl der Tiere ist auf die Größe des Hofes abgestimmt und ihre Haltung unterliegt strengen Richtlinien. Um die Demeter-Milchwirtschaft zu würdigen und nachhaltig zu sichern, erhielten Demeter-Bäuerinnen und -Bauern von Alnatura von 2014 bis 2025 jährlich eine besondere Unterstützung: den Demeter-Zukunftsbeitrag, welchen Alnatura zusammen mit der Bio-Molkerei Schrozberg ins Leben rief. Insgesamt spendete Alnatura seit 2014 über 200.000 Euro an die Demeter-Bäuerinnen und -Bauern. In Zukunft fließt der jährliche Betrag von Alnatura in den Alnatura Tierwohl-Initiativfonds, auf welchen sich alle Landwirtinnen und Landwirte bewerben können, die tierische Produkte für Alnatura liefern und mit diesem Beitrag das Wohl ihrer Tiere über gesetzliche Anforderungen hinaus fördern möchten.

Tierwohl-Initiativfonds

Im Zuge der Alnatura Hennenwohl-Initiative starteten wir 2014 einen Hennenwohl-Initiativfonds. Erzeugerbetriebe, die Eier für die Marke Alnatura lieferten, konnten sich für eine finanzielle Förderung von Projekten bewerben, die dem Wohl der Tiere in besonderem Maße zugutekamen. Weil sich der Fonds großer Beliebtheit erfreute, haben wir ihn im Geschäftsjahr 2023/24 zum Alnatura Tierwohl-Initiativfonds weiterentwickelt und für alle Tierarten geöffnet. Der Tierwohl-Initiativfonds unterstützt Höfe bei Vorhaben, die über gesetzliche Standards hinausgehen und einen Beitrag zu einer ökologisch und ethisch verantwortungsvollen Tierhaltung leisten. Im Geschäftsjahr 2024/25 haben wir acht Projekte mit insgesamt 30.000 Euro gefördert. Eines von ihnen wurde von Bio-Landwirt Christian Heun eingereicht, der einen Bioland-Milchviehbetrieb in Hessen betreibt. Er hat beschlossen, die männlichen Kälber aus seiner Milchviehzucht nicht weiterzuverkaufen, sondern am eigenen Hof nach Bioland-Standards aufzuziehen.



Alnatura Tierwohlexpertin Dr. Christina Well und Landwirt Christian Heun besuchen seine Tiere auf der Weide bei Niederbrechen. Das Material für den Weidezaun wurde aus dem Alnatura Tierwohl-Initiativfonds bezuschusst.



3 SINNVOLL FÜR DEN MENSCHEN

3.1 Unsere Arbeitsgemeinschaft

3.2 Zusammenarbeit entlang der Wertschöpfungskette

3.3 Was unsere Kundinnen und Kunden bewegt



3.1 UNSERE ARBEITSGEMEINSCHAFT

Wie wir zusammenarbeiten – unsere Kultur

Die Alnatura Arbeitsgemeinschaft besteht aus rund 3.700 Mitarbeitenden, die mit ihrer individuellen Arbeit zur Weiterentwicklung des Unternehmens beitragen. Die Unternehmensleistungen entwickeln wir unter Berücksichtigung der Unternehmensgrundsätze:

- **Ganzheitlich denken** - ausgerichtet an der Verträglichkeit für Mensch und Erde und unter Berücksichtigung aller relevanten Perspektiven
- **Verantwortlich sein** - für sich selbst, für unsere Mitmenschen, für die Erde und für das Unternehmen
- **Kundenorientiert handeln** - entlang von Wünschen und Bedürfnissen bei der Gestaltung unserer Produkte und Leistungen

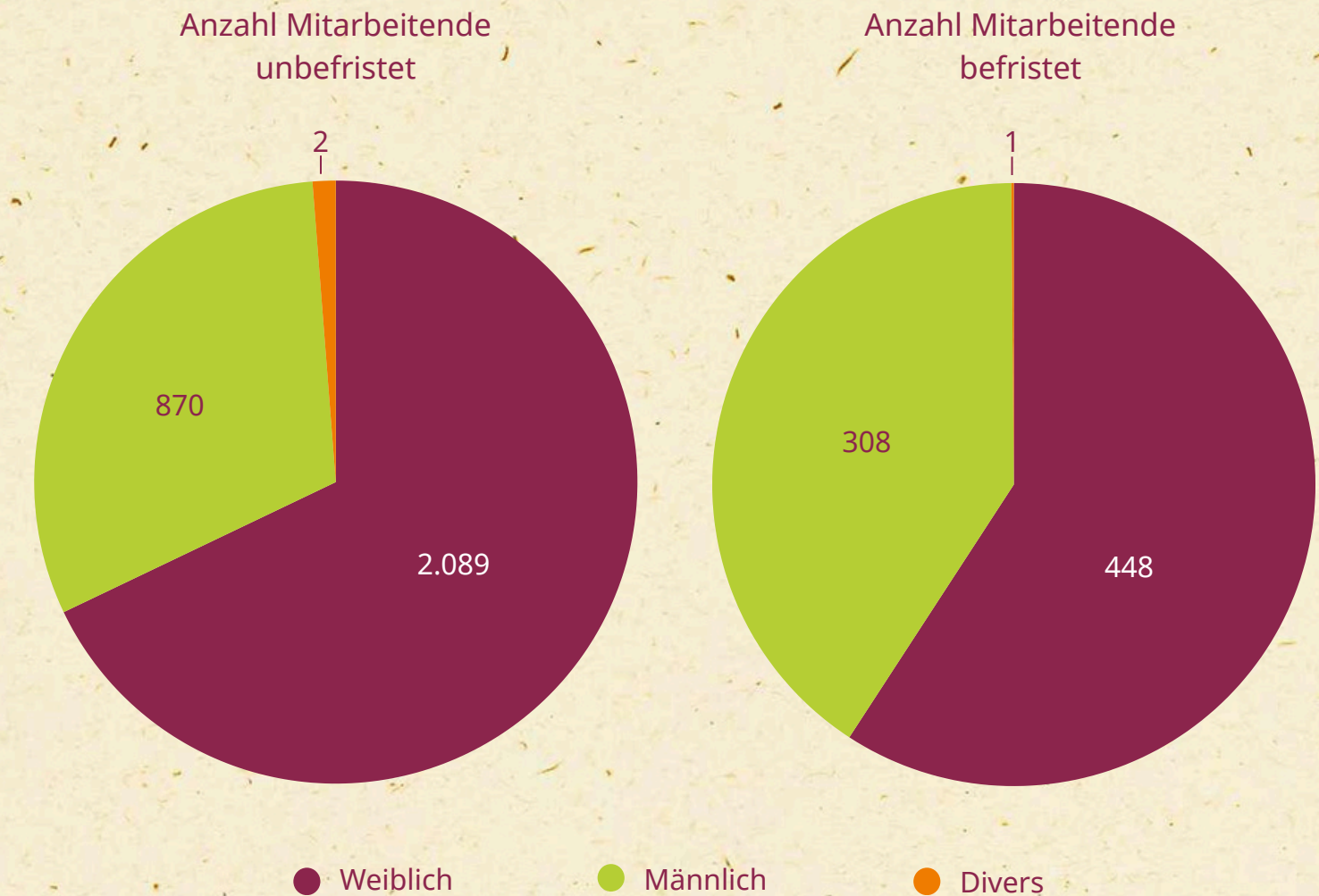
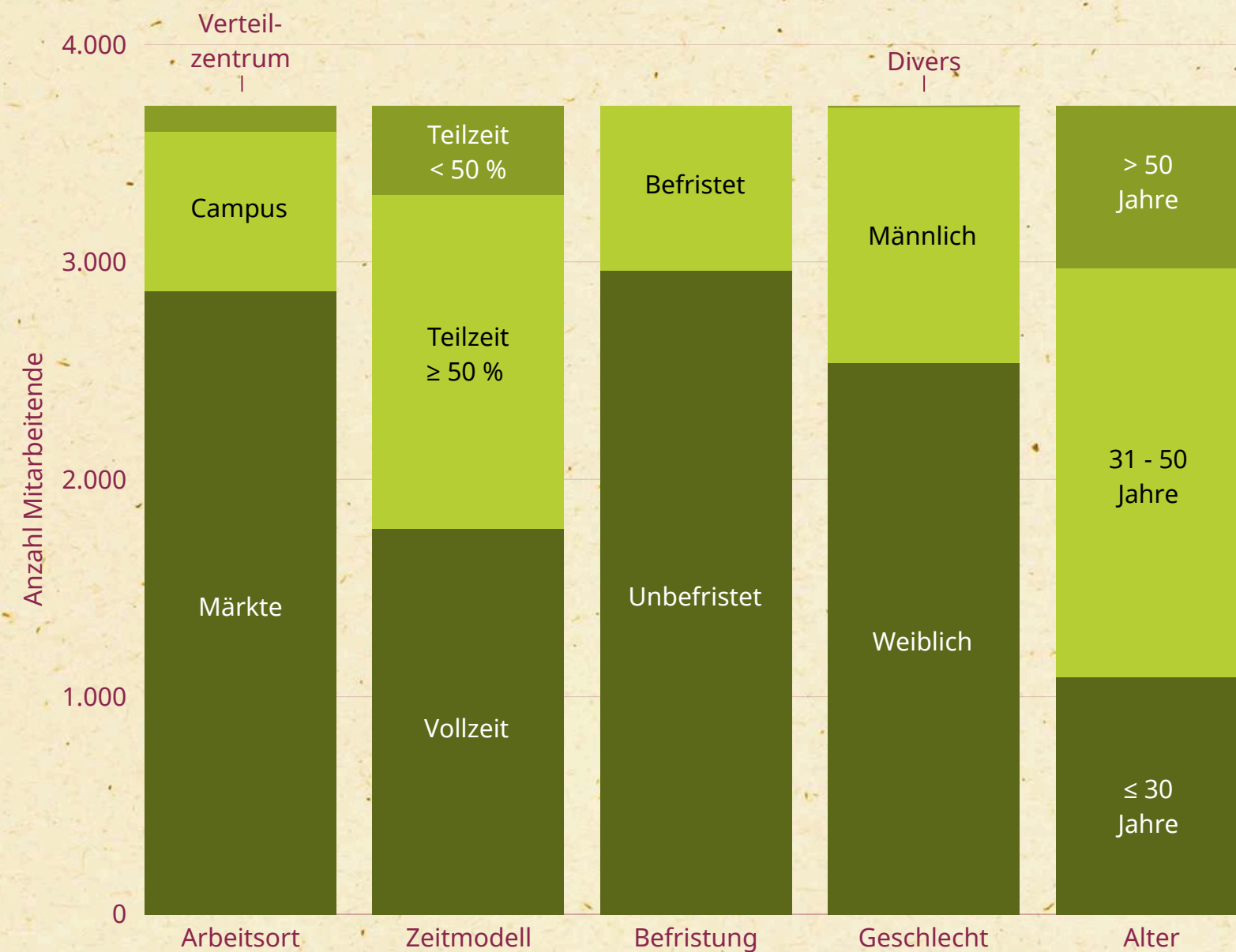
Die Unternehmensgrundsätze von Alnatura sind darauf ausgelegt, das Unternehmen stetig an sich verändernde Gegebenheiten auszurichten – wie ein Organismus, der sich immer wieder an seine Umgebung anpasst. Im Unterschied zu einem natürlichen Organismus muss eine Arbeitsgemeinschaft selbst Sinn, Ziele und Gestalt entwickeln. Veränderungen geschehen nicht von allein, die Mitarbeitenden gestalten sie flexibel und aktiv. Um im sozialorganischen Unternehmen erfolgreich zusammenzuarbeiten und sich auf Augenhöhe zu begegnen, bedarf es dialogischer Fähigkeiten wie Freimut, Wohlwollen und Sinnorientierung. Kulturtage am Campus laden dazu ein, an Workshops, Impulsen, Podiumsdiskussionen und kreativen Formaten zu Unternehmenskultur und verwandten Themen teilzunehmen. Weiterführende Anregungen und Informationen sind im Intranet zu finden. Monatlich finden Kulturimpulse durch die Geschäftsführung statt. Auf diese Weise ist die Unternehmenskultur präsent und kann im Miteinander kontinuierlich gepflegt und weiterentwickelt werden.

Ein wichtiges Element der Zusammenarbeit bei Alnatura ist das Beratungsprinzip. Es kann im Kleinen, zum Beispiel zwischen zwei Kolleginnen oder Kollegen, oder in bereichsübergreifenden Entscheidungsgremien stattfinden. Die gegenseitige Beratung fördert ganzheitliches Denken und selbstverantwortliches Arbeiten und führt letztlich zu Entscheidungen im Sinne der Kundinnen und Kunden. In der Kommunikation miteinander streben wir eine freimütige, zugewandte und sinnorientierte Haltung an. Verschiedene Angebote sorgen für regelmäßigen Austausch innerhalb der Arbeitsgemeinschaft. Er führt zu einem hohen Grad an Transparenz und Mitbestimmung. Auch Kritik und Änderungswünsche finden auf diese Weise Gehör. Einmal im Monat findet ein Beratungstag statt, in welchem die Entwicklung von Unternehmensprojekten vorgestellt und diese zur Beratung gestellt werden. In sogenannten Dialogforen haben Alnatura Mitarbeitende die Möglichkeit, sich direkt mit dem für ihren Fachbereich zuständigen Mitglied der Geschäftsführung auszutauschen. Für die Mitarbeitenden in den Märkten finden ebenfalls regelmäßig Dialogforen mit der Geschäftsführung statt, zuletzt im Rahmen des Marktleitungstages im Juni 2025. Alle Marktleiterinnen und Marktleiter kamen für einen Tag am Alnatura Campus zusammen, um sich untereinander und mit den Kolleginnen und Kollegen aus den Fachbereichen auszutauschen und die Zusammenarbeit zu stärken.

In drei Alnatura Märkten in Freiburg, Kaiserslautern und Wiesbaden gibt es Betriebsräte. Sie entsenden jeweils ein Mitglied in den seit 2024 bestehenden Gesamtbetriebsrat. Der Gesamtbetriebsrat und die Alnatura Geschäftsführung arbeiten vertrauensvoll zusammen und tauschen sich in regelmäßigen Treffen über relevante Themen, die alle Marktmitarbeitenden betreffen, aus.

Die Alnatura Arbeitsgemeinschaft in Zahlen

Rund 3.700 Mitarbeitende bilden die Alnatura Arbeitsgemeinschaft. Die durchschnittliche Unternehmenszugehörigkeit liegt bei rund 6 Jahren. Im Geschäftsjahr 2024/25 betrug die Fluktuationsquote 22,2 Prozent in den Märkten und 8,2 Prozent am Campus sowie im Verteilzentrum. Der Anteil von Beschäftigten, die eine Schwerbehinderung mitgeteilt haben, lag 2025 zum Geschäftsjahresende bei 2,9 Prozent.



Etwa 80 Prozent der Alnatura Mitarbeitenden sind unbefristet angestellt. Rund 70 Prozent von ihnen sind weiblich, rund 30 Prozent männlich - ähnlich der Verteilung innerhalb der Gesamtzahl der Mitarbeitenden bei Alnatura. Bei den befristet beschäftigten Mitarbeitenden liegt der Frauenanteil mit rund 60 Prozent im Verhältnis etwas niedriger.

Sicheres Arbeiten

Arbeits- und Gesundheitsschutz spielen eine wichtige Rolle bei Alnatura. Jährlich aktualisierte Gefährdungsbeurteilungen geben Aufschluss über Gesundheitsrisiken im Arbeitsalltag. Die Erkenntnisse ergänzen wir regelmäßig durch eine zusätzliche psychische Gefährdungsbeurteilung. Die letzte Erhebung unter den Mitarbeitenden in den Alnatura Märkten ergab 2021 eine hohe Identifikation mit dem Unternehmen. Sie zeigte aber auch, dass die Kolleginnen und Kollegen in den Märkten von besonderen psychischen Belastungen betroffen sein können. Ursachen sind beispielsweise aggressives Verhalten von Kundinnen oder Kunden sowie Notfälle und Unfälle im örtlichen Marktumfeld, wie die Auswertung der unternehmensinternen Unfallstatistik für das Geschäftsjahr 2024/25 ergab. Um in solchen Fällen gut reagieren zu können, gibt es bei Alnatura psychologische Ersthelfende aus dem Kreis der Mitarbeitenden. Sie sind eigens geschulte, erste Ansprechpersonen in schwierigen Situationen, insbesondere in akuten psychischen Notsituationen. Sie hören zu, geben Orientierung und weisen den Weg zu weiterführenden Hilfsangeboten. Zusätzlich können sich alle Mitarbeitenden an die psychologische Soforthilfe unserer Berufsgenossenschaft wenden. Sie bietet innerhalb von 24 bis 48 Stunden Hilfe an. Die nächste psychologische Gefährdungsbeurteilung wird 2026 stattfinden.

Über den Betriebsarzt bietet Alnatura standardmäßig Bildschirmarbeitsplatzuntersuchungen am Campus in Darmstadt und im Verteilzentrum Lorsch an. Marktmitarbeitende können eine Hautschutz-Vorsorgeuntersuchung wahrnehmen. Informationen zu Arbeitssicherheit, beispielsweise zu Ergonomiemaßnahmen, finden Alnatura Mitarbeitende im Intranet und in verschiedenen Seminaren. Eine allgemeine Sicherheitsunterweisung sowie Schulungen zu Brandschutz und Mobilität helfen, Gesundheitsrisiken und Unfälle zu reduzieren. Alle Mitarbeitenden absolvieren sie einmal im Jahr als Pflichtschulungen. Ziel dieser Maßnahmen

ist es, körperliche Fehlbelastungen und Überlastungen zu reduzieren, Arbeitsunfällen vorzubeugen und ein dauerhaft sicheres und gesundes Arbeitsumfeld zu fördern.

Arbeitssicherheitsrelevante Anliegen und Hinweise der Mitarbeitenden, neue gesetzliche Anforderungen und daraus abzuleitende Maßnahmen werden im Arbeitssicherheitsausschuss abgestimmt. Das Gremium tagt viermal im Jahr und besteht aus Vertretenden der Geschäftsführung, des Betriebsrates und der Marktmitarbeitenden sowie der Fachkraft für Arbeitssicherheit, der ärztlichen Fachkraft für Arbeitsmedizin, der Sicherheitsbeauftragten und dem Brandschutzbeauftragten. Die interne Fachkraft für Arbeitssicherheit ist mit der operativen Umsetzung der Arbeitssicherheitsmaßnahmen betraut.

Im Geschäftsjahr 2024/25 gab es 49 meldepflichtige Arbeitsunfälle. Die Rate meldepflichtiger Arbeitsunfälle lag bei rund zehn Unfällen je einer Million geleisteter Arbeitsstunden über die gesamte Arbeitsgemeinschaft hinweg. Zu den häufigsten Meldungen gehörten Prellungen durch Ausrutschen oder Stolpern sowie Schnittverletzungen durch Messer, die beispielsweise beim Zubereiten von belegten Brötchen in den Märkten zum Einsatz kommen. Aus Unfalluntersuchungen leiten wir geeignete Maßnahmen zur künftigen Unfallvermeidung ab, beispielsweise die Optimierung des Schleifprozesses der Messer.

Leistungen für Alnatura Mitarbeitende

Die Mitarbeit an einer sinnvollen Aufgabe ist der vordergründige Impuls, um sich mit Motivation und Initiative in die Alnatura Arbeitsgemeinschaft einzubringen. Darüber hinaus bietet Alnatura viele Leistungen für die Mitarbeitenden.

Die Einkommen bei Alnatura entsprechen mindestens dem maßgeblichen Tarifvertrag des Einzelhandels. Unsere Lehrlinge erhalten monatlich 150 Euro mehr, als es der Tarifvertrag vorsieht. Die Gehälter der Zentralmitarbeitenden orientieren sich an intern entwickelten Einkommensbändern, welchen die Mitarbeitenden anhand ihres Aufgaben- und Verantwortungsbereichs zugeordnet werden. Die Einkommensbänder sind für alle Mitarbeitenden im Intranet einsehbar.

Ab August 2023 zahlte Alnatura allen regulär beschäftigten Mitarbeitenden, die nicht erst kürzlich mit entsprechend angepasstem Gehalt eingestellt wurden, eine staatlich geförderte Inflationsausgleichsprämie mit dem monatlichen Gehalt aus. Diese wurde mit Beginn des Geschäftsjahres 2024/25 durch eine Brutto-Einkommenserhöhung von sieben Prozent abgelöst. Zusätzlich erhielten die Mitarbeitenden 2025 ein Inflationsausgleichsguthaben von bis zu 500 Euro in Form eines Alnatura Einkaufsgutscheins. Teilzeitbeschäftigte, Studierende und Lehrlinge erhielten diesen Betrag anteilig.

Das unbereinigte Lohngefälle zwischen weiblichen und männlichen Mitarbeitenden bei Alnatura lag im Geschäftsjahr 2024/25 bei 3,8 Prozent zuungunsten der Frauen. Das auf Vollzeitäquivalente hochgerechnete Verhältnis zwischen dem Lohn-Median aller Angestellten (außer der höchstbezahlten Person) und der höchstbezahlten Person bei Alnatura lag bei 8,7.

Leistungen im Geschäftsjahr 2024/25:

- Mindestlohn: 14,50 Euro pro Stunde im GJ 2024/25, 15 Euro seit Oktober 2025 (gesetzlicher Mindestlohn: 12,82 Euro, Stand Januar 2025)
- Weihnachtsgeld: 62,5 Prozent des durchschnittlichen monatlichen Bruttoeinkommens der letzten zwölf Monate
- Urlaubsgeld: 1.570 Euro brutto (Teilzeitbeschäftigte, Studierende und Lehrlinge anteilig)
- Wertschöpfungsbeteiligung: Einkaufsgutschein für die Alnatura Märkte von bis zu 1.000 Euro, abhängig vom Unternehmenserfolg und ab einem vollen Geschäftsjahr Unternehmenszugehörigkeit zum Zeitpunkt der Auszahlung; 2025 erhielten Vollzeitmitarbeitende 500 Euro (Teilzeitbeschäftigte, Studierende und Lehrlinge anteilig)
- Beitrag zur betrieblichen Altersvorsorge und Zuschuss zu vermögenswirksamen Leistungen ab dem siebten Monat der Unternehmenszugehörigkeit
- gestaffelte Jubiläumszuwendungen, abhängig von der Dauer der Zugehörigkeit
- sechs Wochen Urlaub sowie bezahlte Freistellung, zum Beispiel bei Umzug und Eheschließung
- Dienstradleasing und rabattiertes Deutschland-Ticket
- kostenlos Getränke und Obst
- Rabatt auf Mittagessen im Bio-Restaurant Tress Brüder Vegi für Campus-Mitarbeitende, beziehungsweise Rabatt auf belegte Brötchen in den Alnatura Märkten für Markt-Mitarbeitende

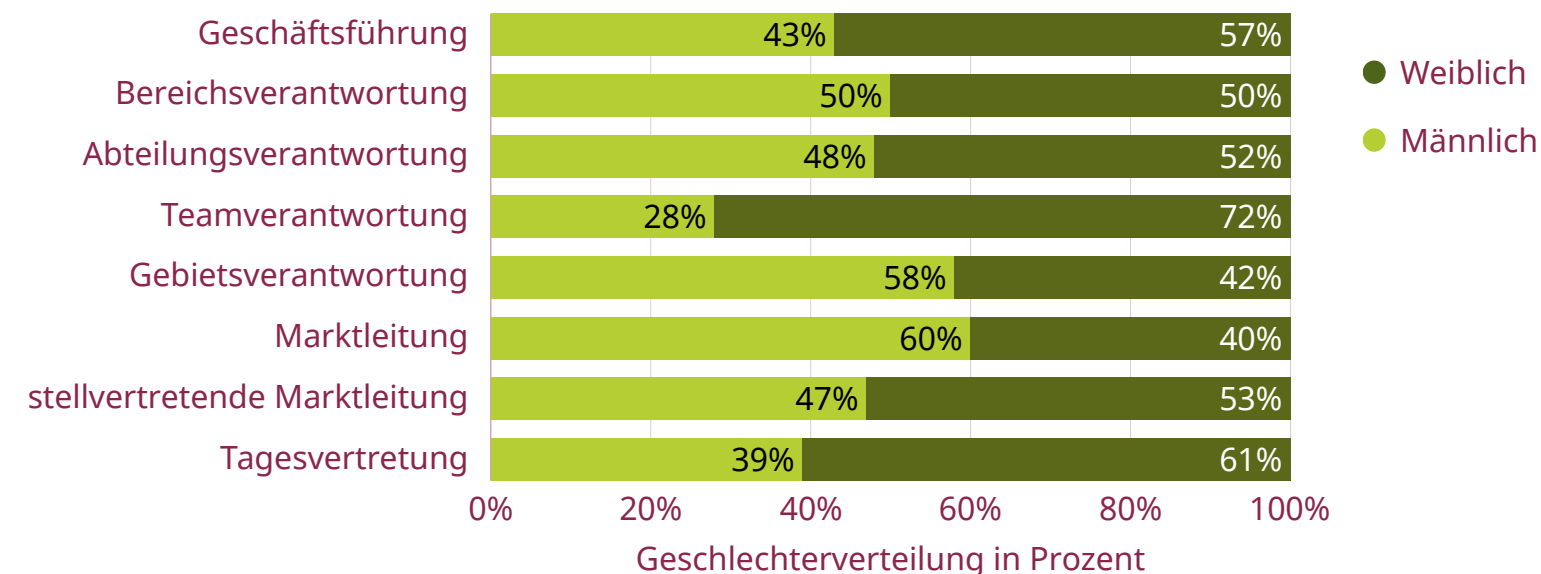
Fachliche und persönliche Weiterentwicklung fördern

Mitarbeitende und Führungskräfte führen jährlich einen Entwicklungsdialog miteinander. In dem Vieraugengespräch wird das vergangene Arbeitsjahr rekapituliert und gegenseitig Feedback gegeben. Beide Seiten sprechen offen über ihre Zusammenarbeit, Aufgaben und Herausforderungen und legen Entwicklungsziele, basierend auf den Unternehmens- und Bereichszielen, für das kommende Jahr fest. Zur Orientierung stehen den Mitarbeitenden im Intranet fachbereichs- und rollenspezifische Kompetenzprofile zur Verfügung. Angebotene Lernelemente sind auf diese abgestimmt, sodass Mitarbeitende ihre Entwicklung kompetenzorientiert gestalten können.

Einen Überblick über die angebotenen Lernelemente bietet die Alnatura Lernwelt. Die digitale Plattform bündelt über 250 Online- und Präsenzseminare zur persönlichen und fachlichen Weiterentwicklung und setzt auf einen ganzheitlichen Lernansatz. Insbesondere umfassende Lernreihen und Entwicklungsprogramme wurden im vergangenen Geschäftsjahr ausgebaut. So zum Beispiel das einjährige Führungsnachwuchsprogramm für die Mitarbeitenden in den Alnatura Märkten. In Lernreihen beispielsweise zu den Themen Kultur, Kommunikation, Führung und Wirtschaftlichkeit erlangen die Kolleginnen und Kollegen Wissen und Handlungskompetenzen zur Vorbereitung auf ihre anstehende Führungsrolle. Für das Programm im Geschäftsjahr 2025/26 sind bereits 80 Kolleginnen und Kollegen angemeldet.

Der Alnatura Campus hat sich in diesem Zusammenhang als Veranstaltungsort etabliert. Auf dem nachhaltig gestalteten Außengelände und in dem für seine nachhaltige Bauweise mehrfach ausgezeichnetem Bürogebäude werden wichtige Kernelemente der Alnatura Kultur hautnah erlebt. So umfasst das Lernangebot für Mitarbeitende auch eine Rallye, um die SDG (Sustainable Development Goals) zu erkunden, und Praxisseminare zum Thema Bio-Landbau auf dem Außengelände.

Ein strukturiertes Onboarding-Angebot in der Lernwelt und eine Willkommensveranstaltung für neue Kolleginnen und Kollegen gewährleisten ein begleitetes Ankommen. Durch einen Kulturimpuls zu den Grundlagen der Unternehmenskultur und Einführungsveranstaltungen der Fachbereiche erhalten neue Mitarbeitende am Campus und an den Logistikstandorten zum Start einen breiten Einblick in die Alnatura Arbeitsgemeinschaft. Sie absolvieren zudem in den ersten Monaten ein einwöchiges Praktikum in einem Alnatura Markt. Durch eine bewusste Markterfahrung lernen sie die Marktwelt und deren Prozesse kennen und können



776 von 3.718 Mitarbeitenden bei Alnatura hatten zum Ende des Geschäftsjahres 2024/25 eine Führungsposition inne. Rund 55 Prozent von ihnen waren Frauen. Die Geschäftsführung sowie Bereichs-, Abteilungs- und Teamverantwortliche arbeiten am Alnatura Campus und im Verteilzentrum in Lorsch. Die Gebietsverantwortlichen kümmern sich um die Alnatura Super Natur Märkte deutschlandweit. In den Märkten gibt es je eine Marktleitung, ihre Stellvertretung sowie mehrere Tagesvertretungen.

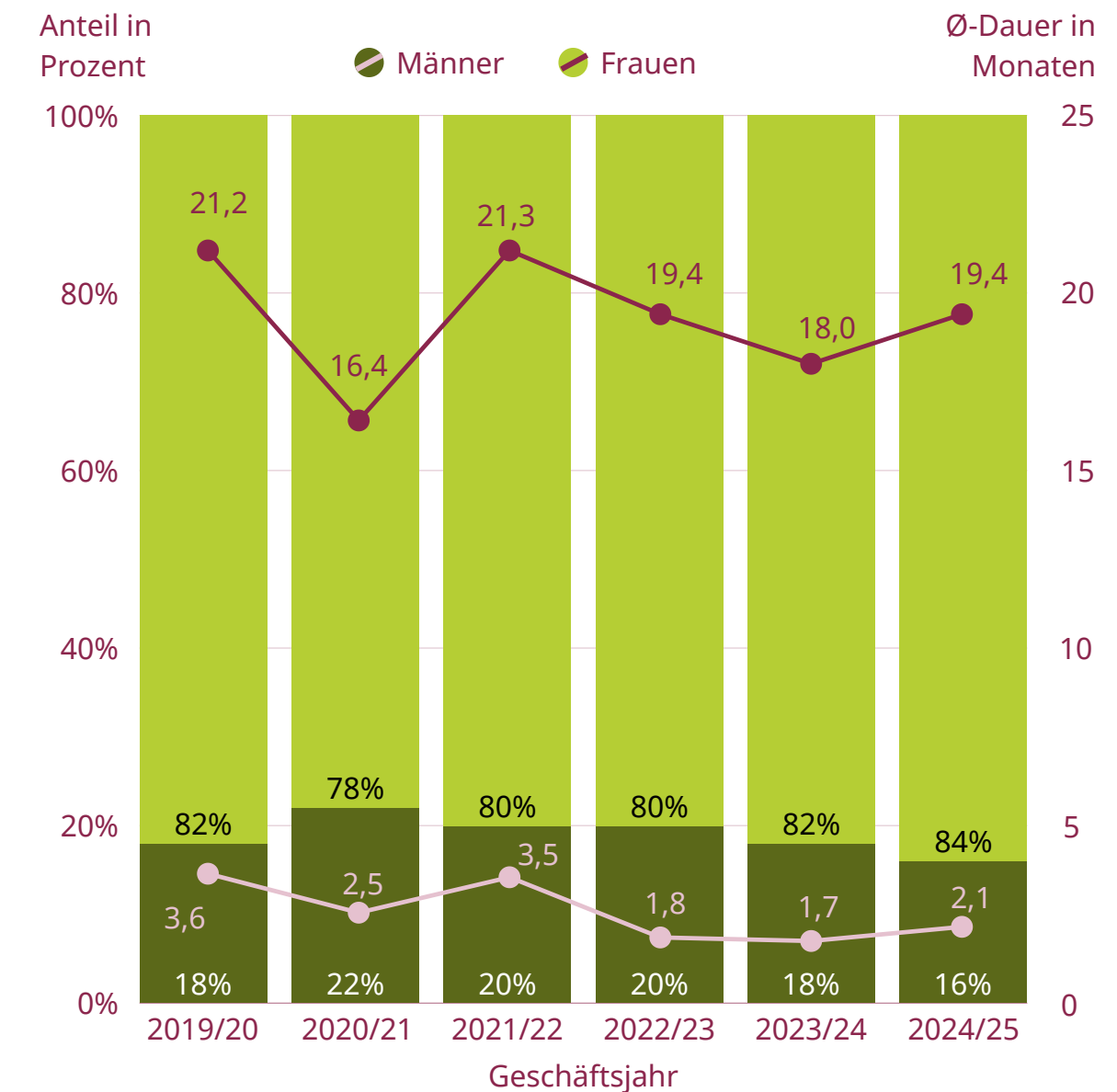
diese in der eigenen Arbeit besser berücksichtigen. Kundenorientierung, Verantwortung und Ganzheitlichkeit werden auf diese Weise erlebbar. Mindestens alle drei Jahre frischen alle Mitarbeitende ihr Wissen durch eine dreitägige „Markterfahrung“ auf. Seitens der Alnatura Märkte sind Unterstützungen an Weihnachten oder Ostern besonders begehrt, da sie durch die zusätzliche Hilfe zu Stoßzeiten vor den Feiertagen entlastet werden.

Die gesamte Arbeitsgemeinschaft hat im Geschäftsjahr 2024/25 rund 36.842 Seminarstunden absolviert, das sind durchschnittlich zehn Stunden pro Mitarbeiterin beziehungsweise Mitarbeiter. Abzüglich Pflichtschulungen, beispielsweise Datenschutz-, Brandschutz- und Sicherheitsunterweisungen, ergeben sich durchschnittlich sechs Stunden pro Person.

Wege in die Arbeitsgemeinschaft

Alle Menschen sind eingeladen, sich für eine Mitarbeit in der Alnatura Arbeitsgemeinschaft zu bewerben. Vielfältige Kompetenzen, Sichtweisen und Lebenserfahrungen bereichern unseren Arbeitsalltag und die Ergebnisse unseres Handelns. Eine Ausbildung oder ein duales Studium sind zwei von vielen Möglichkeiten für den Einstieg bei Alnatura. Wir bieten sie nicht nur für den Einstieg ins Berufsleben an, sondern auch für Menschen, die nach Jahren der Berufserfahrung einen Neuanfang suchen.

In den Märkten bildet Alnatura Kaufleute im Bio-Einzelhandel sowie Verkäuferinnen und Verkäufer aus. Am Campus in Darmstadt und dem Logistikstandort Lorsch bildet Alnatura Kaufleute für Büromanagement, für Groß- und Außenhandelsmanagement, Fachinformatikerinnen und Fachinformatiker sowie Mechatronikerinnen und Mechatroniker aus. Auch Umschulungen und Ausbildungen in Teilzeit sind möglich.



Im Geschäftsjahr 2024/25 nahmen 229 Mitarbeitende Elternzeit, 16 Prozent von ihnen waren Männer. Der Anteil an Männern in Elternzeit ist in den vergangenen fünf Geschäftsjahren leicht gesunken. Die durchschnittliche Dauer der Elternzeit ist ebenfalls gesunken und liegt bei den Frauen deutlich höher als bei den Männern.

Über die verpflichtenden Elemente der Ausbildungsordnung hinaus können Lehrlinge bei Alnatura in unterschiedlichen Seminaren und Projekten ihr Wissen vertiefen und praktische Erfahrungen sammeln: zum Beispiel in unserem Theaterworkshop „Abenteuer Kultur“ und durch einen Nachhaltigkeitsimpuls, den alle Lehrlinge an ihrem jeweiligen Ausbildungsort umsetzen ([siehe Seite 9](#)). Während ihres Produktionspraktikums, beispielsweise auf dem Bio-Bauernhof oder in einer Bio-Bäckerei, erhalten die Lehrlinge Einblicke in den Anbau und die Produktion von Bio-Lebensmitteln. Immer wieder gestalten sie kleine Projekte wie das Ernten und Einkochen der auf dem Campusgelände angebauten Tafeltrauben und die Pflege unseres Tiny Forest.



2021 legten Alnatura Lehrlinge den ersten Tiny Forest Darmstadts auf dem Außengelände des Alnatura Campus an. Er beherbergt 490 für die Region typische Bäume und Sträucher und dient als Trittsteinbiotop im urbanen Raum ([siehe Seite 49](#)).

Für Menschen mit Abitur oder einem vergleichbaren Abschluss bietet Alnatura die dualen Studiengänge BWL Food Management, BWL Handel, BWL Warenwirtschaft und Logistik sowie Informatik an. Eine praxisnahe Alternative zur Hochschule oder Universität ist das Alnatura Abiturientenprogramm: Hier erlangen diese in drei Jahren eine kaufmännische Ausbildung inklusive ihres Handelsfachwirts beziehungsweise ihrer Handelsfachwirtin und damit zwei IHK-Abschlüsse. Zusätzlich können sie im dritten Lehrjahr die Zusatzqualifikation Naturkostfachhandel sowie die Ausbildereignung gemäß AEVO erlangen.

Absolventinnen und Absolventen von Hochschulen und Universitäten haben seit 2005 die Möglichkeit, Alnatura im Rahmen des einjährigen Traineeprogramms „Ökologische Land- und Lebensmittelwirtschaft“ kennenzulernen, ein Ausbildungsprogramm für zukünftige Fach- und Führungskräfte der Bio-Branche, welches jährlich im November startet. Das Traineeprogramm wird im Auftrag der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung durchgeführt und von der FiBL Projekte GmbH koordiniert.

Alnatura hat im Geschäftsjahr 2024/25 insgesamt 349 Lernende aus unterschiedlichen Jahrgängen in ihrer Ausbildung begleitet, darunter 35 dual Studierende. 82 Lernende haben 2025 ihre Ausbildung beziehungsweise ihr Studium erfolgreich beendet. 58 von ihnen hat Alnatura im Anschluss übernommen.

3.2 ZUSAMMENARBEIT ENTLANG DER WERTSCHÖPFUNGSKETTE

Im Zuge unserer Geschäftstätigkeit pflegen wir zahlreiche direkte Beziehungen unter anderem zu Herstellerpartnern (siehe Seite 39), Handelspartnern, landwirtschaftlichen Betrieben (siehe Seite 42), Naturkostfachmarkenlieferanten, gemeinnützigen Organisationen sowie zu Dienstleistern (siehe Seite 42), etwa Handwerksbetrieben, Druckereien, Reinigungsfirmen, Eventagenturen und Logistikdienstleistern. Entlang der Wertschöpfungskette der Alnatura Produkte sind darüber hinaus zahlreiche Menschen involviert, die beispielsweise im Rohwarenursprung oder bei verarbeitenden Betrieben arbeiten, zu welchen wir keinen direkten Kontakt haben. All diese direkten und indirekten Beziehungen können mit wirtschaftlichen, sozialen und ökologischen Herausforderungen verbunden sein, welchen wir durch die im Folgenden beschriebenen Maßnahmen begegnen.

We-Care-Standard

Seit 2021 ist Alnatura nach dem We-Care-Standard zertifiziert, einem Managementstandard zur Umsetzung und Zertifizierung von Nachhaltigkeitsanforderungen an Unternehmensstandorten und im Lieferkettenmanagement für Unternehmen der Lebensmittelbranche. Träger des Standards ist das Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL) Deutschland e. V. Zertifiziert werden nicht einzelne Alnatura Produkte, sondern der gesamte Managementansatz unseres Unternehmens. Die unabhängige Zertifizierungsstelle Kiwa GmbH auditiert Alnatura anhand der vier Handlungsfelder Unternehmensführung, Lieferkettenmanagement, Umweltmanagement und Mitarbeitendenverantwortung mit insgesamt 164 Unterkriterien. Ein immanentes Kriterium der Prüfung ist, dass zertifizierte Unternehmen eine kontinuierliche Weiterentwicklung in den einzelnen Handlungsfeldern vorweisen können. Alnatura konnte dies in jedem Jahr belegen und wurde 2025 zum sechsten Mal zertifiziert. Mehr zum We-Care-Standard unter we-care-siegel.org.

Alnatura Grundsatzerklärung zu Menschenrechten

Die Vision *Sinnvoll für Mensch und Erde* ist seit der Gründung von Alnatura die Grundlage für unser unternehmerisches Handeln. Die Anerkennung und Achtung der Menschenrechte sind für uns seit jeher unverzichtbare Grundvoraussetzung. In der Alnatura Grundsatzerklärung zu Menschenrechten formulieren wir das Ziel, positive Auswirkungen auf Menschen zu fördern und negative Auswirkungen zu verhindern, soweit wir durch unsere Geschäftsbeziehungen Einfluss nehmen können. Die freie Entwicklung aller Menschen sollte das wichtigste Ziel einer Gesellschaft sein. Dazu möchten wir als Arbeitsgemeinschaft beitragen. In unserer Menschenrechtserklärung bekennen wir uns zur Einhaltung internationaler Menschenrechtsstandards und beziehen uns hierbei unter anderem auf die internationale Charta der Menschenrechte, die Kernarbeitsnormen der Internationalen Arbeitsorganisation (ILO), die UN-Leitprinzipien für Wirtschaft und Menschenrechte sowie die Prinzipien des UN Global Compact.

Im Zuge einer Risikoanalyse haben wir identifiziert, welche Menschenrechte entlang welcher Wertschöpfungskettenabschnitte bedroht sein könnten, etwa sichere und menschengerechte Arbeitsbedingungen, angemessene Entlohnung oder das Verbot von Kinder- und Zwangsarbeit. Sollten wir trotz aller präventiven Maßnahmen, die wir ergreifen, substantiierte Kenntnis über Missstände entlang unserer Wertschöpfungskette erhalten, würden wir unverzüglich Abhilfemaßnahmen ergreifen.

Alnatura Meldesystem

Ende 2023 richtete Alnatura ein Meldesystem ein. Es ist auf unserer Webseite alnatura.de erreichbar und kann Mitarbeitenden, Kundinnen und Kunden, Geschäftspartnern sowie den vorgelagerten Gliedern unserer Wertschöpfungsketten dienen, um uns – auch anonym –

über Verdachtsfälle von potenziell illegalem Verhalten oder sonstigen Compliance-Verstößen in Kenntnis zu setzen. Das Meldesystem ist in deutscher, englischer und französischer Sprache verfügbar. Die Bearbeitung der Fälle erfolgt in einem geschützten Rahmen.

An unserem Verteilzentrum in Lorsch haben wir Hinweise auf das Alnatura Meldesystem zusätzlich zu deutscher auch in russischer, polnischer und arabischer Sprache ausgehängt. Die Hinweise sind mit einem QR-Code versehen, der direkt zum Meldesystem führt, um eine niedrigschwellige Nutzung zu ermöglichen.

Partnerschaftliche Zusammenarbeit

Für alle unsere Partnerschaften gilt, dass wir langfristige Beziehungen und eine vertrauensvolle Zusammenarbeit anstreben. Wie wir mit unseren Partnern gemäß der Vision *Sinnvoll für Mensch und Erde* umgehen möchten, ist neben weiteren Themen in der Alnatura Compliance-Richtlinie geregelt. Sie stellt sicher, dass Gesetze und interne Anforderungen des Unternehmens eingehalten werden, und gilt für sämtliche Mitarbeitenden bei Alnatura. Die Einhaltung von Gesetzen auf beiden Seiten ist Grundlage jeglicher Geschäftstätigkeit. Korruption und Bestechung dulden wir nicht. Alle Mitarbeitenden werden jährlich für diese Themen sensibilisiert und geschult. Hinweise auf entsprechende Vorfälle bei Alnatura sind nicht bekannt. Wir halten uns an Standardzahlungsfristen des AgrarOLkG. Anhängige Gerichtsverfahren aufgrund von Zahlungsverzug gab es mit Abschluss des Geschäftsjahres keine. Je nach Art der Partnerschaft stehen unterschiedliche weitere Themen der Zusammenarbeit im Fokus, beispielsweise Regionalität, der Aufbau gemeinsamer Kooperationen, gegenseitige Planungssicherheit und gemeinsame Werte.

Herstellerpartner

Für die Entwicklung und Herstellung der Alnatura Produkte arbeiten wir mit rund 190 größtenteils mittelständischen Herstellerpartnern zusammen, welche wir unter qualitativen, wirtschaftlichen, ökologischen und sozialen Gesichtspunkten auswählen. Alle unsere Herstellerpartner sind bio-zertifiziert, 45 Prozent von ihnen stellen für uns verbandszertifizierte Produkte her. Auch die Unternehmensführung und der Unternehmenssitz unserer Partner spielen eine Rolle bei der Auswahl. Wir arbeiten bevorzugt mit Herstellern aus Deutschland oder europäischen Nachbarländern zusammen und achten – aus Sicht des jeweiligen Herstellerpartners – auf heimische Zutaten. Auf diese Weise fördern wir regionale Lieferketten und kurze Transportwege. 66 Prozent unserer Hersteller haben ihren Sitz in Deutschland. Die übrigen Herstellerpartner sind in Österreich, der Schweiz, den Niederlanden, Italien und sechs weiteren europäischen Ländern ansässig. Mit 64 Prozent unserer Herstellerpartner arbeiten wir seit mindestens zehn Jahren zusammen, mit 24 Prozent sogar seit mindestens 20 Jahren.

Mit unseren Herstellerpartnern arbeiten wir in Verantwortungsteilung. Das bedeutet in Bezug auf die Lieferkette, dass Alnatura in der Regel keinen direkten Kontakt zu den Rohwarenlieferanten für die Alnatura Produkte hat. Daher setzen wir auf Partner, die sich innerhalb der ihnen vorgelagerten Wertschöpfungskette engagieren. Viele von ihnen haben enge Verbindungen zu ihren Rohwarenlieferanten und unterstützen diese durch eigene Projekte. Mit einigen unserer Herstellerpartner entwickeln wir Alnatura Produkt-Initiativen, beispielsweise zur Förderung des Tierwohls ([siehe Seite 26](#)), oder vereinbaren die finanzielle Unterstützung von sozialen und ökologischen Projekten durch den Verkauf von Alnatura Produkten.

Alnatura Projektprodukte



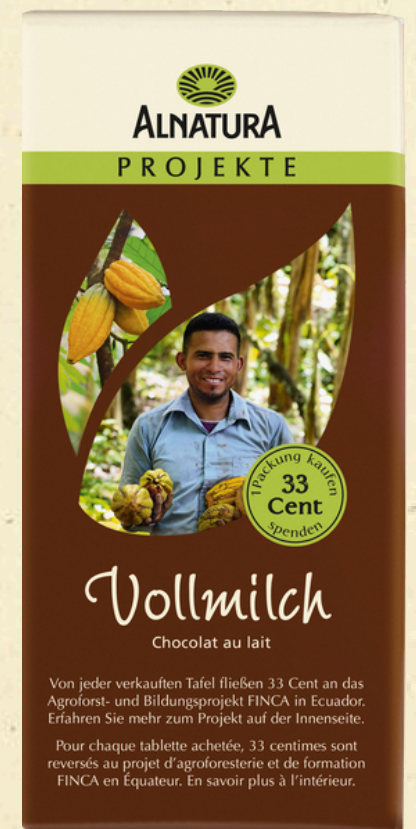
Der Alnatura Peru Café

Die Alnatura Kaffees stammen von ausgewählten Herstellerpartnern, mit denen wir seit vielen Jahren kooperieren. Sie teilen unser Verständnis von Verantwortung entlang der Wertschöpfungskette und arbeiten mit Kaffeebäuerinnen und -bauern in begehrten Anbauregionen zusammen, in denen der Bio-Kaffee von Hand gepflückt wird. Ihr ökologisches und soziales Engagement belegen unsere Herstellerpartner durch unabhängig kontrollierte Zertifizierungen wie dem We-Care-Standard. Auch für die Rohwaren selbst liegen gemäß der Alnatura Policy Sozialstandards ([siehe Seite 41](#)) Zertifikate über die Einhaltung von Sozialstandards vor. Mit unserem Peru Café haben wir von 2014 bis 2026 zudem das Bildungsprojekt Sumak Kawsay des Kinderhilfswerks

Terre des Hommes unterstützt. Es trägt dazu bei, traditionelles Wissen der peruanischen Ureinwohner zu Landwirtschaft und der eigenen Kultur an die junge Generation weiterzugeben. Im Zuge einer Sortimentsumstrukturierung beendeten wir diese Initiative. In Zukunft verfolgen wir das Ziel, alle Alnatura Kaffees auf Naturland-Qualität umzustellen. Die Naturland-Richtlinien stellen zusätzliche Anforderungen an den Kaffeeanbau, etwa den Aufbau von Agroforstsystemen mit Schattenbäumen, die wichtige Schutzfunktionen für tropische Ökosysteme übernehmen ([Naturland, 2025](#)).

Die Alnatura Projekte Vollmilchschokolade

Von jeder verkauften Tafel Alnatura Projekte Vollmilchschokolade fließen 33 Cent an das Agroforst- und Bildungsprojekt FINCA der Bio-Kooperative UNOCACE in Ecuador. In der Erwartung höherer Erträge wird Kakao in Ecuador vorrangig in konventionellen Monokulturen angebaut. Mittel- und langfristig laugt diese Anbauform die Böden aus. Dies kann die Kakaobäume krankheits- und schädlingsanfälliger machen und die Bäuerinnen und Bauern abhängig von teuren – im Bio-Landbau verbotenen – chemisch-synthetischen Düngern und Pestiziden. Die von FINCA geförderte Bio-Agroforstwirtschaft setzt auf Mischkulturen, in denen Kakaobäume gemeinsam mit heimischen Kultur-, Obst- und Edelholzbäumen wachsen, ähnlich den verschiedenen Stockwerken eines natürlichen Regenwaldes. Dieses System trägt nachweislich dazu bei, die Bodenfruchtbarkeit zu erhalten und die Biodiversität zu stärken ([Andres, C. et al., 2016](#)). Außerdem kann es die wirtschaftliche Stabilität der beteiligten Familien erhöhen, indem zusätzliche Pflanzenarten neue Ertragsquellen schaffen und das Risiko umfassender Ernteaussfälle sinkt ([Armengot, L. et al., 2016](#)). Das erforderliche Fachwissen geben geschulte Bäuerinnen und Bauern im Rahmen des Projekts an andere Projektmitglieder weiter.



In jährlichen Gesprächen mit unseren Herstellerpartnern legen wir Ziele für die Zusammenarbeit fest, beispielsweise die Entwicklung neuer Produkte sowie Liefermengen und -konditionen. Auf unserer jährlichen Partnerkonferenz kommen wir mit unseren Herstellerpartnern und Naturkostfachmarkenlieferanten zusammen. Hier informieren wir über Themen, die über das Tagesgeschäft hinausgehen, zum Beispiel zu nachhaltigem Wachstum und Entwicklungen im Bio-Landbau. 2026 findet erstmals keine Partnerkonferenz statt, wir möchten das Format für die Zukunft neu denken.

Alnatura Policy Sozialstandards

Alnatura wendet seit 2014 die Alnatura Policy Sozialstandards an. Diese hat zum Ziel, entlang der Wertschöpfungsketten der Alnatura Produkte anerkannte Sozialstandards einzuhalten. Gemeinsam mit unseren Herstellerpartnern verpflichten wir uns vertraglich zur Einhaltung des amfori BSCI Verhaltenskodex oder gleichwertiger Kodizes. Rohwaren wie Kakao, Pfeffer und Bananen, die ein tropisches Klima für ihr Wachstum benötigen, importieren unsere Partner aus dem Ausland. Bisweilen handelt es sich um ein Herkunftsland mit unsicheren politischen, sozialen, rechtlichen oder ökologischen Verhältnissen – ein sogenanntes Risikoland, welches wir auf Basis von Weltbankdaten und anhand klar definierter Kriterien bestimmen. In diesem Fall müssen uns unsere Herstellerpartner die Einhaltung anerkannter Sozialstandards für diese Rohwaren in Form von unabhängig kontrollierten Zertifizierungen schriftlich nachweisen können. Auf diese Weise möchte Alnatura sicherstellen, dass die Arbeiterinnen und Arbeiter vor Ort angemessen behandelt und entlohnt werden. Wir erkennen unter anderem das Fairtrade-Label, Naturland Fair und Fair for Life an. Mit dem Nachweis einer dieser Zertifizierungen gilt die Alnatura Policy Sozialstandards als erfüllt.

Zur Einhaltung der Alnatura Policy Sozialstandards haben sich all unsere Herstellerpartner vertraglich verpflichtet. In Ausnahmefällen kann es bei einzelnen Rohwaren zu kurzfristigen Lieferantenwechseln kommen. Diese können auftreten, wenn es bei der üblichen Bezugsquelle zu Missernten, beispielsweise aufgrund von Unwettern oder Schädlingsbefall, kommt oder die Nachfrage nach der Rohware in unvorhergesehenem Ausmaß steigt. In diesen Fällen ist der Nachweis von Sozialzertifikaten kurzfristig nicht immer möglich. Der Herstellerpartner bemüht sich dann, den Rohwarenbezug schnellstmöglich wieder unter den vertraglich vereinbarten Bedingungen zu erfüllen. Bei der Neuentwicklung von Alnatura Produkten achtet das Qualitätsmanagement darauf, dass die Einhaltung der Alnatura Policy Sozialstandards von vornherein gewährleistet ist.

Die Alnatura Policy Sozialstandards

Die Inhalte der anerkannten Zertifizierungen umfassen mindestens:

1. Vereinigungsfreiheit und das Recht auf Kollektivverhandlungen
2. Keine Diskriminierung
3. Faire Bezahlung, mindestens entsprechend dem gesetzlichen Mindestlohn des jeweiligen Landes
4. Zumutbare Arbeitszeiten
5. Arbeitsschutz
6. Keine Kinderarbeit
7. Besonderer Schutz für jugendliche Arbeitnehmer und Arbeitnehmerinnen
8. Keine prekäre Beschäftigung
9. Keine Zwangsarbeit
10. Umweltschutz

Landwirtschaftliche Betriebe

Der Anbau von landwirtschaftlichen Erzeugnissen braucht Zeit und ist abhängig von zahlreichen Einflussfaktoren wie Klima, Wetter, Schädlingsbefall und Wasserverfügbarkeit. Für landwirtschaftliche Betriebe sind Planbarkeit und Zuverlässigkeit von hoher Bedeutung.

Mit den Bio-Getreide-Betrieben, die ihre Rohware an unsere Herstellerpartner für die Alnatura Hafer-Crunchys, den Alnatura Baby-Dinkel-Zwieback und die Alnatura Schoko-Orangen-Kekse liefern, schließen wir enge Partnerschaften. Den Partnerhöfen, allesamt ansässig in Deutschland, sichern wir feste Preise für das Getreide sowie die Abnahme ihrer Ernte zu. Dadurch können sie für ihre Höfe besser planen und wir leisten gemeinsam einen Beitrag für den Erhalt des heimischen Bio-Landbaus.

Mit zahlreichen Obst- und Gemüse-Betrieben, die ihre Ernte entweder über Zwischenhändler oder direkt in die Alnatura Märkte liefern, nehmen wir gemeinsame, langfristige Anbauplanungen vor (siehe Seite 21). Seit 2019 kooperieren wir mit der Erzeugergemeinschaft Reichenau-Gemüse eG. Die Bodenseeinsel Reichenau ist das südlichste Gemüseanbaugebiet Deutschlands und die Obst- und Gemüsesaison erstreckt sich dank des warmen Klimas über rund neun Monate. Seit 2021 wird in einem vier Hektar großen Gewächshaus Gemüse exklusiv für Alnatura angebaut und in die in Süddeutschland befindlichen Alnatura Märkte geliefert. Dank der erfolgreichen Zusammenarbeit bauten wir die Kooperation 2024 weiter aus: Die Reichenau-Gemüse eG investierte in ein zwei Hektar großes Gewächshaus auf dem Landgut Pretschen im Spreewald. Hier baut sie verschiedene Gurken- und Tomatensorten in Bioland-Qualität für Alnatura an, welche wir unseren Kundinnen und Kunden nun in den nördlichen und östlichen Alnatura Märkten anbieten. Nur aufgrund der Verlässlichkeit und Planungssicherheit aller Beteiligten sind solche Projekte

möglich. Sie stärken den Bio-Anbau in Deutschland, sorgen für frische, saisonale Bio-Ware, kurze Transportwege und Transparenz in der Lieferkette

Wasser ist im Obst- und Gemüseanbau unabdingbar. Insbesondere in trockenen Anbauregionen kann dieser Umstand zu illegalen Wasserentnahmen, negativen Auswirkungen auf den Zugang zu Wasser für lokale Gemeinschaften und zur Schädigung von Ökosystemen führen. Dem möchte Alnatura durch ein derzeit im Aufbau befindliches, systematisches Süßwassermanagement entgegenwirken. Seit 2022 trifft Alnatura mit den Partnern für zentral eingekauftes Obst und Gemüse vertragliche Vereinbarungen zu einem verantwortungsvollen Wassermanagement in den Herkunftsregionen. Demnach müssen die Lieferanten ab Oktober 2026 für alle Obst- und Gemüseartikel, die im Anbau einen hohen Wasserbedarf haben und aus Wasserrisikogebieten stammen, einen Nachweis über umweltverträgliches Süßwassermanagement erbringen. Als Nachweis erkennen wir beispielsweise eine GlobalG.A.P. SPRING-Zertifizierung an. In diesem Zuge holen wir auch Zertifikate über die Einhaltung von Sozialstandards ein, wenn das Produkt aus einem Risikoland stammt.

Dienstleister

Wir arbeiten bevorzugt mit Dienstleistern zusammen, die die Grundwerte von Alnatura teilen und mit denen wir im gemeinsamen Austausch sinnvolle und nachhaltige Lösungen finden. Viele von ihnen sind aus eigener Überzeugung nachhaltig ausgerichtet, darunter Druckereien, Handwerksbetriebe, Anbieter von Bürobedarf und viele mehr. In anderen Fällen können wir durch unsere Wünsche und Anforderungen Bewusstsein schaffen und Impulse setzen. Wir schreiben Dienstleistungen im Normalfall nicht jährlich neu aus. Mit vielen unserer Partner arbeiten wir bereits seit vielen Jahren vertrauensvoll zusammen.

3.3 WAS UNSERE KUNDINNEN UND KUNDEN BEWEGT

Die Alnatura Produkte entwickeln wir für unsere Kundinnen und Kunden. Qualität und Sicherheit unserer Produkte haben dabei oberste Priorität. Diese gilt es mit anderen Kundenwünschen wie reduzierteren Verpackungen oder noch schonenderen Herstellungsverfahren in Einklang zu bringen. Darüber hinaus möchten wir ein Angebot schaffen, welches Bio-Lebensmittel für den täglichen Bedarf ebenso wie spezielle Wünsche unserer Kundinnen und Kunden umfasst. Diese geben wichtige Rückmeldungen zu bestehenden und Impulse für die Neuentwicklung von Alnatura Produkten. Durch den direkten Austausch in den Alnatura Märkten, auf Veranstaltungen, über unseren Kundendialog und durch Umfragen erhalten wir wertvolle Anregungen.

Kundenanfragen

Auswertungen unseres Kundendialogs zeigen, welche Themen rund um die Alnatura Produkte häufig nachgefragt werden: Qualität und Herstellung, unerwünschte Stoffe und Testergebnisse, die Verwendung der Produkte sowie die Herkunft einzelner Zutaten. Oft abhängig von gesellschaftlichen und gesetzlichen Entwicklungen sowie entsprechenden Medienberichten kommen speziellere Anfragen hinzu, etwa zu Palmöl, zum veganen und vegetarischen Sortiment, zu den seit 2024 an Getränken verpflichtend befestigten Deckeln oder zu verschiedenen Tierwohlthemen ([siehe Seite 25](#)).

Qualitätssicherung

Die Zusammenarbeit von Alnatura und den Herstellerpartnern ist vom Gedanken einer ganzheitlichen Vorsorge bezüglich Qualität und Sicherheit der Produkte gekennzeichnet. Unsere Herstellerpartner führen eine umfassende Qualitätssicherung bei den eingekauften Rohwaren, während ihrer Verarbeitung und an den fertigen Alnatura Produkten durch. Darüber hinaus lassen wir alle Alnatura Produkte regelmäßig durch ein akkreditiertes Labor

analysieren. Die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter des Alnatura Qualitätsmanagements erstellen einen jährlichen Analyseplan, um einen Eintrag beispielsweise von Pestiziden, Mineralölbestandteilen, pflanzeneigenen Schutzgiften, Bakterien oder Schimmelpilzen auszuschließen. Über den Alnatura Kundendialog erhalten wir ebenfalls Rückmeldungen zu unseren Produkten. Reklamationen durch unsere Kundinnen und Kunden werden bearbeitet und regelmäßig ausgewertet. Auf diese Weise erkennen wir etwaige Auffälligkeiten früh und können Ansatzpunkte zur Verbesserung unserer Arbeit identifizieren. In den vergangenen Jahren wurden pro einer Million verkaufter Alnatura Produkte durchschnittlich 12 bis 13 Produkte reklamiert, so auch im Geschäftsjahr 2024/25. Nur in Ausnahmefällen muss ein Produkt zurückgerufen und die gesamte Charge aus dem Verkauf genommen werden. Im Geschäftsjahr 2024/25 gab es drei öffentliche Rückrufe für Alnatura Produkte. So mussten wir die Alnatura Kartoffelchips Meersalz im März 2025 zurückrufen. Es konnte nicht lückenlos ausgeschlossen werden, dass sich in einzelnen Packungen Holzstückchen befanden.

Testergebnisse

Verbrauchermagazine wie Stiftung Warentest und Öko-Test analysieren und bewerten Alnatura Produkte ebenfalls regelmäßig. Neben der Sensorik prüfen sie unter anderem, ob eine Belastung durch den Eintrag ungewollter Substanzen vorliegt. In den meisten Fällen schnitten unsere Produkte in den vergangenen fünf Jahren mit sehr guten und guten Bewertungen ab (über 70 Prozent). In einigen Fällen wurden Kontaminationen im Spurenbereich nachgewiesen, wie beispielsweise im Oktober 2024 beim mittelscharfen Alnatura Senf. Er erhielt von Öko-Test die Note „mangelhaft“. Die Testredaktion beurteilte die ermittelten Werte für Erucasäure und Bisphenol F als erhöht beziehungsweise stark erhöht und wertete dafür um vier Noten ab. Erucasäure ist ein natürlicher Bestandteil von Senfsaaten. Der Gehalt in Senf ist abhängig von der Menge Senfsaat, die für die Senf-

herstellung eingesetzt wird. Der von Öko-Test ermittelte Gehalt lag in einem typischen Bereich. Die strengen gesetzlichen Höchstgehalte für Erucasäure unterschritt der mittelscharfe Alnatura Senf deutlich. Dass der Stoff Bisphenol F in Senf vorkommt, ist bekannt. Der Mechanismus, der zur Bildung in Senf führt, ist jedoch noch nicht abschließend geklärt. Das Bundesinstitut für Risikobewertung erklärt, dass der Stoff vermutlich unter sauren Bedingungen aus dem natürlichen im Senf enthaltenen Inhaltsstoff Glucosinalbin entstehen könne. Ein gesundheitliches Risiko sei unwahrscheinlich. Der von Öko-Test ermittelte Wert lag innerhalb des typischen Schwankungsbereichs für einen mittelscharfen Senf. Zur Datensammlung lassen wir vermehrt Analysen durchführen, um Erkenntnisse zu erlangen, ob und wie die Gehalte von Bisphenol F im Produkt reduziert werden können.

Palmöl

Palmöl ist das einzige pflanzliche Fett, das bei Zimmertemperatur geschmeidig-fest bleibt. Zudem ist es hitzestabil, lange haltbar und mild im Geschmack. Diese Eigenschaften machen es zu einer beliebten Zutat in der Lebensmittelbranche. Durch die hohe Nachfrage und den damit verbundenen konventionellen Ausbau von Palmölplantagen in tropischen Gebieten ist die Zutat jedoch in Verruf geraten. Dem Wunsch unserer Kundinnen und Kunden nach Produkten ohne Palmöl kommen wir gerne nach. Wir prüfen fortlaufend, in welchen Produkten sich die Zutat Palmöl sinnvoll ersetzen lässt. Eine Umstellung nehmen wir vor, wenn sich die Zutat durch ein heimisch anbaubares Öl, etwa Sonnenblumenöl, austauschen lässt. Einen Ersatz durch Soja- oder Kokosöl, die ebenfalls in tropischen Gebieten gewonnen werden, aber einen geringeren Flächenertrag im Verhältnis zu Palmöl aufweisen, halten wir für weniger sinnvoll. Im Frühjahr 2025 haben wir beispielsweise die Alnatura Dinkelsticks Sesam und Schwarzkümmel auf eine Rezeptur ohne Palmöl umgestellt. Weitere Produkte sind für eine Umstellung vorgesehen. Bei Neuprodukten achten wir schon in der Entwicklung

darauf, auf Palmöl zu verzichten. Insgesamt bieten wir unter der Marke Alnatura noch 61 Produkte mit Palmöl an. Dieses stammt aus biologischer Landwirtschaft überwiegend aus Kolumbien, Ecuador und Brasilien und ist immer RSPO-zertifiziert (Roundtable on Sustainable Palm Oil, segregated oder identity preserved).

Vegetarische und vegane Produkte

Vegetarische und vegane Ernährungsformen haben inzwischen einen festen Platz in unserer Gesellschaft. Rund sieben Prozent der Menschen in Deutschland ernähren sich vegetarisch, rund zwei Prozent vegan. Auch Menschen mit anderen Ernährungsgewohnheiten greifen zunehmend zu veganen oder vegetarischen Alternativprodukten ([BMLEH, 2025](#)). Um Menschen mit unterschiedlichen individuellen Ernährungsgewohnheiten den Zugang zu möglichst vielen Alnatura Produkten zu ermöglichen, prüft das Produktmanagement bei jedem Neuprodukt zunächst, ob es durch den Verzicht auf in geringen Mengen enthaltene tierische Zutaten (zum Beispiel Butter, Ei) stattdessen vegan oder vegetarisch realisiert werden kann. Über 90 Prozent der Alnatura Produkte sind vegetarisch, über 70 Prozent vegan. Viele Produkte sind von Natur aus vegan, etwa Reis, Getreideflocken, Nüsse und Saaten. Andere entwickeln wir mit bewusst vegetarischer oder veganer Rezeptur. Hier achten wir auf eine möglichst geringe Verarbeitung und kurze Zutatenliste. Seitan, Tofu und weitere Sojaprodukte sowie verschiedene Hülsenfrüchte bilden die abwechslungsreiche Grundlage von Alnatura Produkten wie den Toscana-Bällchen, dem Rote-Linsen-Burger oder der veganen Bratwurst. Bei Alternativen zu Molkereiprodukten bieten die Alnatura Produkte eine breite Palette: Getreide-, Soja- und Nussdrinks, Käse- und Frischkäsealternativen sowie Joghurtalternativen auf Soja-, Mandel-, Hafer- oder Kokosnussbasis.

Kundenverbindung

Wir schaffen bewusst Räume und Gelegenheiten, in welchen unsere Kundinnen und Kunden mit uns und wir mit ihnen in Verbindung treten können. Neben unserem Kundendialog bieten sich hierfür verschiedene digitale Möglichkeiten: unsere Social-Media-Kanäle auf Facebook, Instagram und LinkedIn sowie unsere Webseite alnatura.de, auf der sich auch der Zugang zu unserem Kundenverbindungsprogramm „mein Alnatura“ und die Anmeldung für unsere Newsletter befinden. Über „mein Alnatura“ können sich unsere Kundinnen und Kunden beispielsweise Sammlungen ihrer Lieblingsrezepte anlegen, für Produkttests bewerben und für Veranstaltungen in ihrer Region anmelden.

Direkte Begegnungen bieten uns die Gelegenheit, besonders eng in den Austausch zu kommen und die Marke Alnatura erlebbar zu machen. Anlässlich unseres 40. Jubiläums haben wir im Jahr 2024 in vielen Alnatura Super Natur Märkten große und kleine Markt-Events veranstaltet. An den Standorten Freiburg, Darmstadt und Berlin richteten wir Jubiläums-Markttage auf öffentlichen Plätzen mit einem vielfältigen Programm für alle aus. Diskussionsrunden rund um Bio-Lebensmittel und den Bio-Landbau, Verkostungen und Gewinnspiele regten die Besucherinnen und Besucher zum Mitmachen an. Anlässlich des Weltbienentages am 20. Mai 2025 luden Alnatura und das Museum Wiesbaden im Rahmen seiner Sonderausstellung „Honiggelb – Die Biene in der Kunst“ Schulklassen und Kitagruppen zu einem Honigfrühstück in das Museum ein. Bei den „Espresso-Konzerten“ in drei Freiburger Alnatura Märkten konnten unsere Kundinnen und Kunden im Juli 2025 kurze Darbietungen des Freiburger Barockorchesters in Verbindung mit Alnatura Kaffeespezialitäten genießen. Die Einnahmen sämtlicher Einkäufe, die während der Konzerte im jeweiligen Alnatura Markt getätigt wurden, kamen dem Freiburger Barockorchester zugute. Im September 2025 schließlich erfuhr eine Gruppe Kundinnen und Kunden, was es

bedeutet, als Bio-Landwirtin oder Bio-Landwirt tätig zu sein: Sie halfen Christine Piroth, Preisträgerin von „Gemeinsam Boden gut machen“ ([siehe Seite 47](#)) und Bio-Winzerin, für einen Tag bei der Lese. Nach getaner Arbeit tauschten sich die Teilnehmenden im Hofgarten des Weinguts über die gesammelten Erfahrungen aus. Diese Beispiele zeigen, was uns ein Anliegen ist: Menschen zusammenbringen, neue Blickwinkel eröffnen, Informationen anbieten, Kunst und Kultur fördern sowie Erkenntnisse aus eigenem Erleben schaffen.



Die Winzerin Christine Piroth haben wir im Rahmen der Alnatura Bio-Bauern-Initiative bei der Umstellung ihres Betriebs auf Bio unterstützt. Sie möchte ihren Weinberg nicht als Monokultur bewirtschaften, sondern mit natürlichen Kreisläufen arbeiten. Im September 2025 gewährte sie Alnatura Kundinnen und Kunden Einblicke in ihre Arbeit.

4 SINNVOLL FÜR DIE ERDE

4.1 Biologische Vielfalt und Ökosysteme

4.2 Klima- und Energiemanagement

4.3 Ressourcennutzung und Kreislaufwirtschaft



4.1 BIOLOGISCHE VIelfALT UND ÖKOSYSTEME

Bedeutung von Biodiversität

Das Übereinkommen über die biologische Vielfalt ([CBD, 1992](#)) definiert Biodiversität als die Vielfalt des Lebens auf drei Ebenen: die Vielfalt der Arten, die genetische Vielfalt innerhalb der Arten sowie die Vielfalt der Ökosysteme, einschließlich der Wechselwirkungen zwischen ihnen. Intakte Ökosysteme erbringen wichtige Leistungen, welche die Grundlagen unseres Lebens bilden. Ein Großteil unserer Lebensmittelproduktion ist beispielsweise von der Bestäubung durch Insekten abhängig. Solche Ökosystemleistungen werden oft als selbstverständlich erachtet. Sie sind jedoch sehr empfindlich und akut bedroht ([Europäisches Parlament, 2025](#)). Eine Studie der Vereinten Nationen von 2019 berichtet von beispiellosen Veränderungen der Ökosysteme in den letzten 50 Jahren. Gründe hierfür sind die Veränderung der Nutzung von Land und Meeren, direkte Ausbeutung von Organismen, Klimawandel, Umweltverschmutzung und invasive Arten. Außerdem stellte die Studie fest, dass rund 25 Prozent der Arten weltweit durch menschliche Aktivitäten vom Aussterben bedroht sind ([IPBES, 2019](#)).

Förderung des Bio-Landbaus

Biologische Vielfalt und intakte Ökosysteme sind die Grundlage für funktionierende Naturkreisläufe, die nicht zuletzt uns Menschen unsere Lebensgrundlage in Form von sauberem Wasser, sauberer Luft, fruchtbaren Böden und Nahrung bieten. Ihr Schutz sollte Anliegen und Aufgabe aller Menschen sein. Alnatura fördert die Biodiversität seit mehr als 40 Jahren durch konsequente Ausrichtung am ökologischen Landbau. Seinen Einfluss auf die Biodiversität und weitere Vorteile stellen wir im Kapitel „[Bio und Nachhaltigkeit](#)“ dar.

Über den Vertrieb der Alnatura Produkte hinaus fördert Alnatura den Bio-Landbau und die Biodiversität durch ausgewählte Initiativen, wie die Alnatura Bio-Bauern-Initiative, die Saatgut-Initiative und die Alnatura Bergbauern-Produkte, welche wir im Folgenden vorstellen.

Alnatura Bio-Bauern-Initiative

Mit der Alnatura Bio-Bauern-Initiative (ABBI) unterstützt Alnatura seit 2015 mit mindestens 200.000 Euro im Jahr den Ausbau des ökologischen Landbaus in Deutschland. Dieser Betrag fließt in das Förderprojekt „Gemeinsam Boden gut machen“ des Naturschutzbundes Deutschland e. V. (NABU), das Landwirtinnen und Landwirte bei der Umstellung auf Bio-Landbau und bei der Erweiterung bestehender Bio-Höfe um neue Betriebszweige finanziell unterstützt. Interessierte Betriebe können sich beim NABU um eine Förderung bewerben. Die Umsetzung biodiversitätsfördernder Maßnahmen ist – neben weiteren – ein wichtiges Auswahlkriterium. Über Vergabe und Höhe der Fördersumme, welche maximal 40.000 Euro pro Hof beträgt, entscheidet ein unabhängiger Beirat. Die Unterstützung ist an eine langfristige ökologische Bewirtschaftung der Höfe nach den Richtlinien eines Bio-Anbauverbandes gebunden. 131 Höfe hat Alnatura auf diesem Weg inzwischen mit insgesamt rund drei Millionen Euro bei der Umstellung auf den Bio-Landbau begleitet. Die Preisträger von 2025 – 13 weitere Betriebe aus ganz Deutschland – werden im Juni 2026 auf dem Umweltfestival in Berlin bei einer feierlichen Preisverleihung gewürdigt.

Alnatura Saatgut-Initiative

Mit dem Verkauf der Alnatura Saatguttütchen unterstützen wir den Saatgutfonds der Zukunftsstiftung Landwirtschaft sowie den Mellifera e. V. Der Saatgutfonds fördert Projekte, die sich der Erhaltung und Züchtung samenfester Bio-Sorten verschrieben haben. Solche Projekte leisten einen wichtigen Beitrag zur Artenvielfalt, denn im Verlauf der letzten einhundert Jahre hat die Vielfalt der Kulturpflanzen um rund 75 Prozent abgenommen. Einige wenige konventionelle Saatgutkonzerne dominieren mit ihren Sorten den Markt. Bio-Züchtungen sind gentechnikfrei und für eine natürliche Kreislaufwirtschaft geeignet. Samenfeste Pflanzen erzeugen im Gegensatz zu Hybridsorten Saatgut mit gleichbleibenden Eigenschaften, welches selbst gewonnen und im nächsten Jahr erneut ausgesät werden kann. Der Mellifera e. V. setzt sich für eine ökologische und wesensgemäße Bienenhaltung sowie den Schutz von Wildbienen ein. Bienenvölker werden hier als Organismus begriffen und dieser in seiner natürlichen Entfaltung unterstützt. Nicht die Ertragssteigerung, sondern im Einklang mit den Bedürfnissen der Bienen zu imkern, ist das Ziel der wesensgemäßen Bienenhaltung. Seit 2010 spendete Alnatura durch den Verkauf der Saatguttütchen über 750.000 Euro an die beiden Organisationen. 2025 gingen 9.880 Euro an die Zukunftsstiftung Landwirtschaft und 11.464 Euro an den Mellifera e. V.

Bergbauern-Produkte

Einige unserer Molkereiprodukte tragen den Hinweis auf Bergbauernmilch als besonderes Qualitätsmerkmal. EU-Vorschriften legen genau fest, welche Gemeinden als Bergregion gelten. Nur Höfe, welche in solchen Regionen liegen und wirtschaften, dürfen sich auf das Prädikat beziehen. Alnatura fördert die Betriebe in den Bergregionen bewusst, da sie einen wertvollen Beitrag zur Pflege dieser artenreichen Kulturlandschaften und damit zur Erhaltung der biologischen Vielfalt leisten. Technisches Gerät kann aufgrund der Hanglagen



Die Auszeichnung „Bergbauern“ auf Alnatura Produkten beschreibt den Ursprung der Milch aus Gebirgsregionen und von Almen.



nur bedingt eingesetzt werden. Hier wird noch eine besonders ursprüngliche Form der Landwirtschaft betrieben, bei der viel Handarbeit gefragt ist. Essenzieller Baustein: die Beweidung der Hänge durch Wiederkäuer. Unsere Bio-Bergbauernmilch stammt überwiegend von Pinzgaurindern – einer bedrohten Rasse –, die im Nationalpark Hohe Tauern in den österreichischen Alpen weiden. Die kastanienbraunen Rinder mit dem typischen weißen Keil auf dem Rücken sind ausgesprochen ruhige, robuste und anpassungsfähige Tiere und wurden bereits im 18. Jahrhundert erwähnt. Früher wurden sie als Dreinutzungstier verwendet. Sie waren nicht nur Milch- und Fleischlieferant, sondern auch als Zugtiere im Einsatz. Laut Roter Liste der Gesellschaft zur Erhaltung alter und gefährdeter Haustierrassen e. V. (GEH, 2026) sind Pinzgaurinder eine gefährdete Rasse. Somit setzen sich unsere Bio-Bergbauern nicht nur für die Erhaltung der Landschaft, sondern auch für diese vom Aussterben bedrohte Rasse ein.

Standortgestaltung

Biodiversitätsmaßnahmen an unseren eigenen Standorten spielen sich auf vergleichsweise kleinen Flächen ab. Sie sind dennoch von ökologischer Bedeutung, insbesondere wenn die Standorte durch geeignete Maßnahmen als sogenannte Trittsteinbiotope dienen – stadtnahe Naturräume, in denen sich Tiere und Pflanzen niederlassen, vermehren und von dort ausbreiten können.



Nachhaltigkeit verstehen wir bei Alnatura ganzheitlich. Das großzügige Außengelände am Alnatura Campus in Darmstadt lädt dazu ein, die Natur zu erfahren und sich mit den Nachhaltigkeitszielen der Vereinten Nationen auseinanderzusetzen.

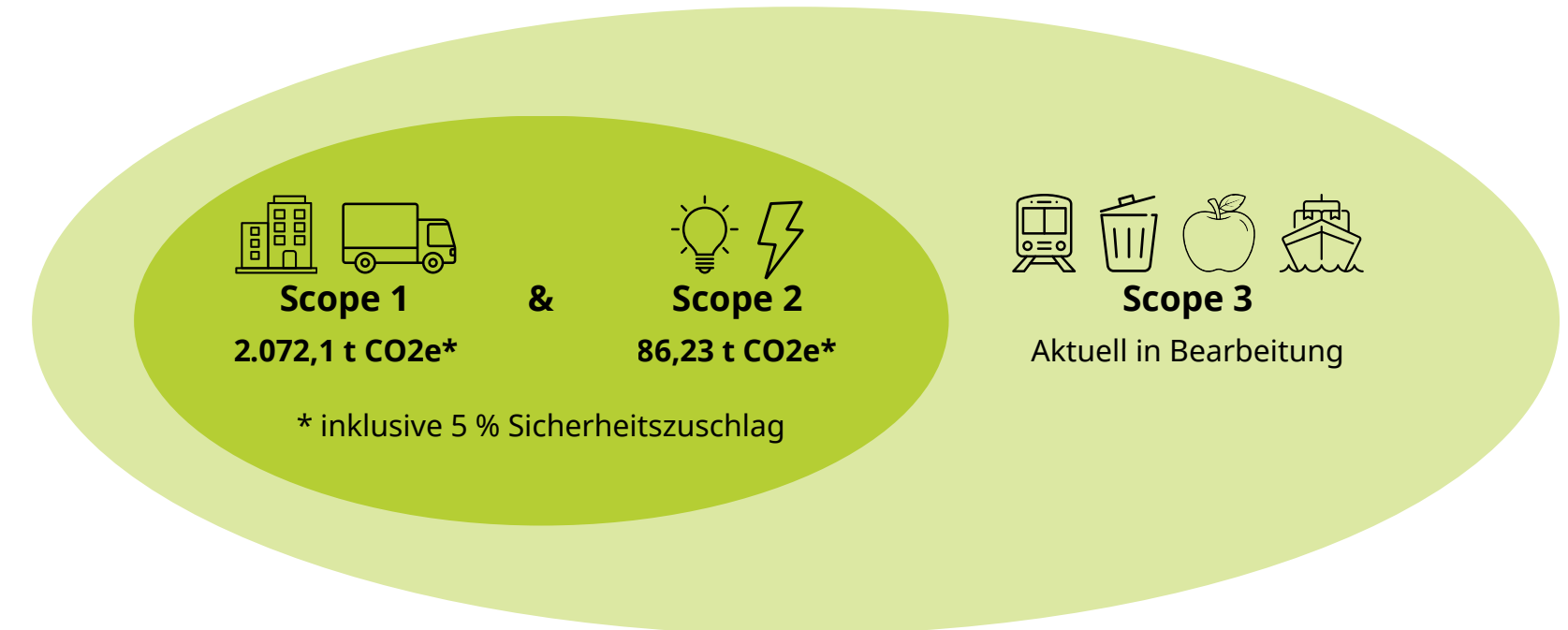
Leuchtturm unserer standortbasierten Biodiversitätsmaßnahmen ist der Alnatura Campus in Darmstadt. Er entstand 2019 auf dem Gelände einer ehemaligen, stark versiegelten Militäranlage. Auf 55.000 Quadratmetern gibt der Unternehmensstandort bewusst Raum an die Natur zurück und schafft einen öffentlich zugänglichen Erholungs-, Lern- und Begegnungsort. Neben unserem Bürogebäude, der Alnatura Arbeitswelt ([siehe Seite 53](#)), befindet sich auf dem Alnatura Campus ein rund 20.000 Quadratmeter großes, größtenteils renaturiertes Außengelände. Ein Entdeckungspfad führt über das Gelände vorbei an einem Naturteich, Bienenvölkern sowie Obst-, Kräuter- und Weingärten. Die optische Erscheinung

des Geländes ist geprägt von den für den Darmstädter Raum typischen Flugsanddünen, Magerrasen und an die trockenen Böden angepassten Waldkiefern. Zauneidechsen, die bereits vor dem Bau des Campus auf dem Areal beheimatet waren, haben in Begleitung des NABU einen auf sie angepassten Lebensraum erhalten. Darüber hinaus haben sich zahlreiche, teils seltene Pflanzenarten erfolgreich auf dem Gelände angesiedelt. Die Entwicklung der Artenvielfalt wird regelmäßig wissenschaftlich begleitet und zeigt, dass sich die Fläche zu einer artenreichen Oase im Stadtgebiet entwickelt hat. Infotafeln und Stationen zu den Nachhaltigkeitszielen der UN (Sustainable Development Goals, SDG) fördern Umweltbewusstsein und Wissen. Ein besonderes Projekt ist der Tiny Forest: Auf 150 Quadratmetern pflanzten Alnatura Lehrlinge 490 standorttypische Bäume und Sträucher, die sich zu einer artenreichen Mini-Waldfläche entwickelt haben. Insbesondere Mitarbeitende von Alnatura haben regelmäßig die Gelegenheit, an Bildungs- und Mitmachangeboten auf dem Gelände teilzunehmen. Hierbei vertiefen sie Themen wie biologisches Gärtnern, Artenschutz und nachhaltige Landnutzung.

Am Alnatura Verteilzentrum in Lorsch ergreifen wir Biodiversitätsmaßnahmen beispielsweise in Form von Nistplätzen und Unterschlupfmöglichkeiten für Insekten und Kleintiere. Eine Auswahl nektarreicher heimischer Blütenpflanzen und Beerensträucher bietet Futterquellen für Wildbienen und Vögel. Grünflächen werden bewusst selten und mit der Sense gemäht und phasenweise durch Schafe beweidet. Dies bietet heimischen Tieren und Pflanzen mehr Naturraum als dauerhaft kurz gemähter Rasen. Die unversiegelten Flächen nehmen Regenwasser auf und schützen vor Überschwemmungen. Für die Beleuchtung der Anlage verzichten wir bewusst auf himmelwärts strahlende Leuchten, sodass nachtaktive Tiere nicht irritiert werden.

4.2 KLIMA- UND ENERGIEMANAGEMENT

Die Klimabilanz von Alnatura nach dem Greenhouse Gas (GHG) Protocol erfasst Emissionen nach ihrer Entstehungsquelle: Scope 1 umfasst unmittelbar durch das Unternehmen (zum Beispiel durch eigene Fahrzeuge), Scope 2 indirekt durch die Erzeugung eingekaufter Energie und Wärme und Scope 3 indirekt entlang der Lieferkette der Alnatura Produkte verursachte Emissionen. Im Geschäftsjahr 2024/25 lagen die Emissionen für Scope 1 bei rund 2.072 Tonnen CO₂-Äquivalente (CO₂e). Sie stammen überwiegend aus der Nutzung von Kältemitteln für die Kühlgeräte in den Alnatura Märkten und damit einhergehenden Kältemittelverlusten (1.599 Tonnen CO₂e) sowie aus dem Fuhrpark für Dienstfahrzeuge (291 Tonnen CO₂e). Die Emissionen für Scope 2 betrugen lediglich rund 86 Tonnen CO₂e, da Alnatura nahezu alle Standorte mit Ökostrom betreibt. Zertifizierter Ökostrom fließt nach den Bilanzierungsregeln des GHG-Protocol mit einem Emissionsfaktor von null in die Berechnung ein. Die übrigen Emissionen stammen aus zwei Alnatura Märkten, in welchen keine Wahlfreiheit bezüglich der Energieversorgung besteht: In einem Markt bezieht der Vermieter einen Strommix, sofern der auf dem Dach des Marktgebäudes produzierte Solarstrom nicht ausreicht, ein anderer Markt wird mit Fernwärme aus fossilen Brennstoffen versorgt. Die Berechnung der produktbezogenen Emissionen befindet sich derzeit in Arbeit, sodass für das Geschäftsjahr 2024/25 noch kein Scope-3-Wert vorliegt. Für alle drei Scopes nehmen wir Emissionsreduktionsmaßnahmen vor, aktuell vor allem dort, wo wir direkten Einfluss haben. In der Förderung des Bio-Landbaus sehen wir einen großen Hebel für den Klimaschutz ([siehe Seite 14](#)), standortbezogene Maßnahmen stellen wir im Folgenden vor. Einen Ausgleich von Emissionen durch Kompensationsmaßnahmen erachten wir nicht als sinnvoll. Sie reduzieren Emissionen nicht tatsächlich, lenken von der notwendigen Transformation der eigenen Prozesse ab und sind in ihrer Wirksamkeit häufig unsicher.



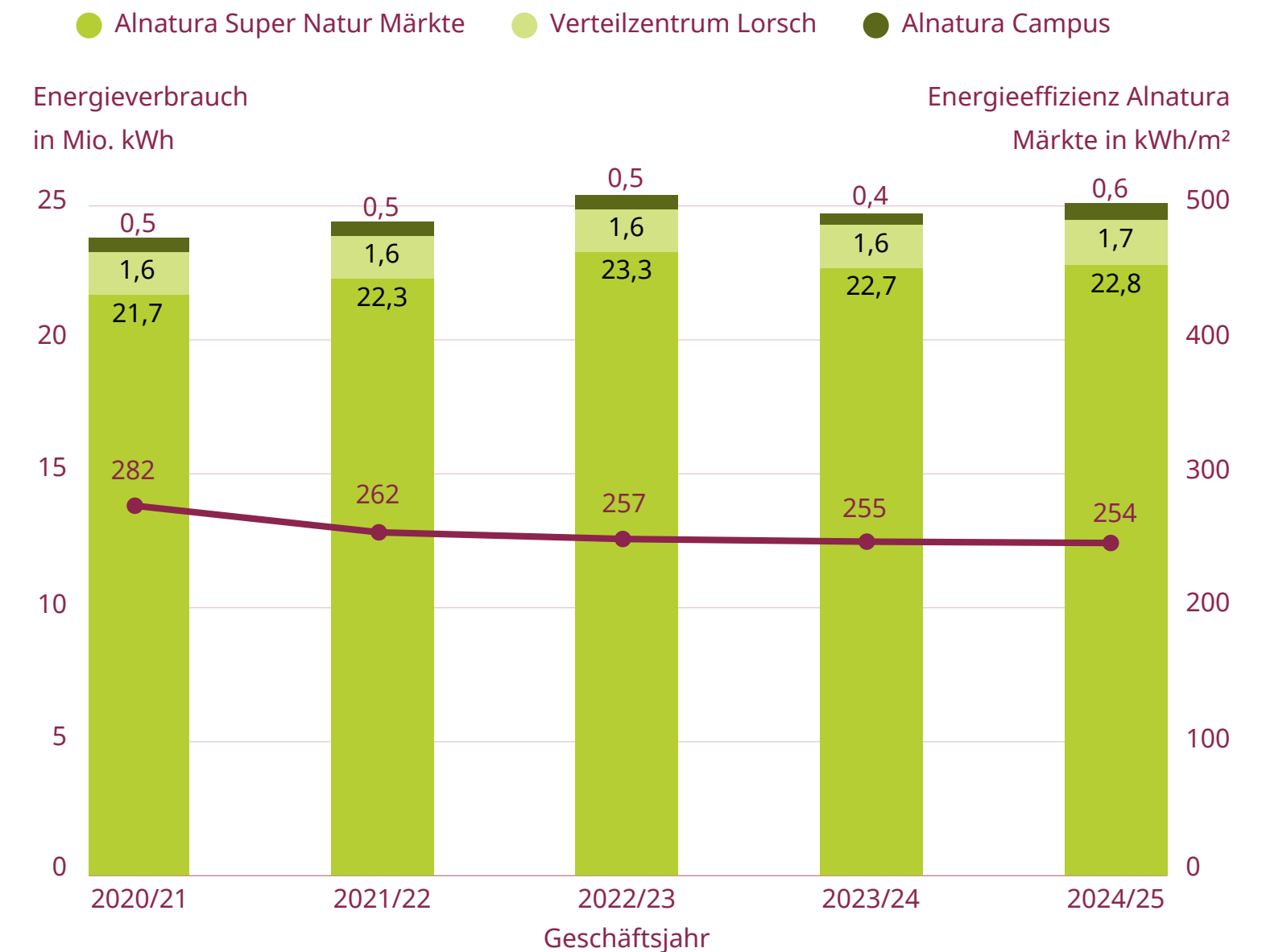
Emissionen für das Geschäftsjahr 2024/25: Die Scope-1- und -2-Emissionen entstehen zum Großteil durch Kältemittelverluste an Kühl- und Gefriergeräten, den Fuhrpark und zwei Alnatura Märkte, bei welchen keine Wahlfreiheit über die Energieversorgung besteht. Die Berechnungen enthalten einen Aufschlag von fünf Prozent, um etwaige Unsicherheiten beispielsweise aus den angewendeten Emissionsfaktoren zu berücksichtigen. Die produktbezogenen Emissionen (Scope 3) machen voraussichtlich den größten Teil der Gesamtemissionen von Alnatura aus; die Berechnung ist derzeit in Bearbeitung.

Um den Energieeinsatz effizient und ressourcenschonend zu gestalten, hat Alnatura im Geschäftsjahr 2024/25 ein Energiemanagementsystem nach DIN EN ISO 50001 eingeführt. Ein fachbereichsübergreifendes Energiemanagement-Team koordinierte gemeinsam mit einem externen Dienstleistungsunternehmen die erforderlichen Maßnahmen und Dokumentationen. Zentrale Elemente des Systems sind der schrittweise Aufbau eines kontinuierlichen Monitorings der Hauptenergieverbraucher sowie eine jährliche energetische Bewertung. Auf dieser Grundlage werden die energiebezogenen Leistungen

fortlaufend verbessert. Die grundlegenden Prinzipien des Energiemanagements sind in einer Energiepolitik festgehalten, die von der Geschäftsführung verabschiedet wurde und allen Mitarbeitenden im Intranet zur Verfügung steht. Über das Intranet und die Lernwelt sind die Mitarbeitenden über das Energiemanagementsystem informiert und können Verbesserungsvorschläge an das Energieteam einreichen.

Energieeffizienz und Emissionsreduktion in den Alnatura Märkten

Den Energieverbrauch pro Quadratmeter Verkaufsfläche konnten wir in den vergangenen fünf Geschäftsjahren um insgesamt 10 Prozent reduzieren. Die Beleuchtung in den Märkten rüsten wir kontinuierlich auf LED-Technik um. Im Vergleich zu Halogenleuchten spart dies rund zehn Prozent des Stromverbrauchs ein. Die Deckenbeleuchtung der Verkaufsräume aller Alnatura Märkte ist seit 2024 vollständig umgerüstet. Aufenthalts- und Lagerräume sind zu rund 60 Prozent mit LED-Beleuchtung ausgestattet. Einen Großteil des Stromverbrauchs der Alnatura Märkte verursachen die verbauten Kühl- und Tiefkühlmöbel sowie die Klimaanlage. Bei Neueröffnungen und regelmäßigen Modernisierungsumbauten setzen wir Geräte ein, die energieeffizienter als ihre Vorgängermodelle sind und grundsätzlich mit natürlichen Kältemitteln wie beispielsweise Kohlenstoffdioxid (CO₂) betrieben werden. CO₂ hat ein Treibhauspotenzial von 1 und damit – sollte es an die Luft gelangen – deutlich geringere Auswirkungen auf den Klimawandel als synthetische Kältemittel, etwa das Kältemittel R134a mit einem Treibhauspotenzial von 1.430. Sofern technisch möglich, verwenden wir für die Kühlung der Produkte Verbundanlagen. Sie sind in der Regel energieeffizienter und können mit CO₂ betrieben werden. Bis 2035 planen wir gemäß gesetzlicher Vorgaben, sämtliche Kühl- und Klimatisierungsanlagen auf einen Betrieb mit natürlichen Kältemitteln umzustellen. Diese Maßnahme wird voraussichtlich den größten Einfluss auf die Reduktion unserer Scope-1-Emissionen haben.



Der größte Teil der standortbezogenen Energieverbräuche von Alnatura entfällt auf die Super Natur Märkte. Den Energieverbrauch pro Quadratmeter Verkaufsfläche konnten wir in den vergangenen fünf Geschäftsjahren um rund zehn Prozent senken, beispielsweise durch die Umrüstung auf LED-Beleuchtung sowie energieeffizientere Kühl- und Tiefkühlgeräte.

Effiziente und emissionssparende Logistik

In den Alnatura Super Natur Märkten deutschlandweit haben wir über das Jahr verteilt mehr als 12.000 verschiedene Artikel im Sortiment, darunter Produkte der Marke Alnatura, von Naturkostfachmarkenlieferanten und regionalen Direktlieferanten sowie frisches Obst und Gemüse. Darüber hinaus vertreiben wir die Alnatura Produkte über Handelspartner im In- und Ausland (siehe Seite 6). Ein Großteil der damit einhergehenden Logistikprozesse erfolgt über verschiedene Dienstleister, eine eigene Fahrzeugflotte besitzt Alnatura nicht. Das Frischesortiment, also Obst, Gemüse, kühlpflichtige Molkereiprodukte, Wurst, Käse und vegane Frischeprodukte, kommissioniert unser Logistikpartner Metro Logistics über zwei Verteilzentren in Kirchheim und Altlandsberg. Von dort gelangen die Produkte in die Alnatura Märkte und zu unseren Handelspartnern. Das Obst und Gemüse aus Übersee in den Alnatura Märkten wird per Containerschiff nach Europa gebracht und per Lkw zu den Lagern unseres Logistikdienstleisters weitertransportiert. Flugware, also Produkte, die mit dem Flugzeug transportiert werden, schließen wir für das gesamte Sortiment in den Alnatura Märkten aus. Tiefkühlprodukte, Frischfleisch und Pfand-Getränke gehen mit speziellen Anforderungen hinsichtlich Lagertemperaturen und Prozessen einher und werden von entsprechend spezialisierten Dienstleistern bearbeitet.

Eine Sonderrolle nehmen Produkte des Trockensortiments ein, das heißt Waren, die zwischen 12 und 22 Grad Celsius gelagert werden können. Diese Produkte werden über das Alnatura Verteilzentrum im südhessischen Lorsch kommissioniert. Hier finden rund 6.400 verschiedene Produkte Platz, zum Beispiel Säfte, Nudeln, Tomatensaucen, Müsliriegel oder Babygläschen. Hinzu kommen rund 2.100 verschiedene Drogerie-, Wasch-, Putz- und Reinigungsartikel. Die Prozesse im Verteilzentrum verantworten 118 Alnatura Mitarbeitende und die Kolleginnen und Kollegen unseres Logistikdienstleisters vor Ort. Gemeinsam mit

unseren Herstellerpartnern und den Naturkostfachmarkenlieferanten planen sie die Anlieferung der von uns bestellten Waren und achten dabei auf einen möglichst effizienten und emissionsarmen Transport: Ab den Lagern der Herstellerpartner und Naturkostfachmarkenlieferanten erreichen uns alle Produkte per Schienenverkehr (sieben Prozent der transportierten Tonnenkilometer) und Lkw (93 Prozent). Die Anlieferung am Verteilzentrum und die weitere Distribution an die Alnatura Märkte und an Handelspartner übernehmen Speditionsunternehmen. Die Lkw werden möglichst voll beladen und Fahrten in Rundläufen geplant. Das heißt, ein Lkw, der am Vormittag Ware von einem unserer Herstellerpartner am Verteilzentrum anliefert, transportiert auf dem Rückweg Ware für die Alnatura Märkte oder einen Handelspartner. Auf diese Weise vermeiden wir Leerfahrten und reduzieren Transportemissionen. Alnatura Märkte in bis zu 200 Kilometern Entfernung des Verteilzentrums in Lorsch beliefern die Lkw-Fahrerinnen und -Fahrer direkt. Die übrige Ware liefern sie an Umschlagplätze regionaler Transportdienstleister aus, welche die Ware an die Alnatura Märkte und Handelspartner in der Region verteilen.

2014 wurde das Verteilzentrum um das zum Zeitpunkt des Baus weltweit größte Hochregallager aus Holz erweitert. Die Fassade und die Regale bestehen aus rund 5.000 Kubikmetern PEFC-zertifiziertem Lärchen- beziehungsweise Fichtenholz aus deutschen, österreichischen und tschechischen Wäldern. Im Gegensatz zu Stahlträgern, deren Herstellung mit hohem Energieverbrauch und Emissionsausstoß verbunden ist, bindet Holz Kohlenstoff. Die Versenkung des Lagers um 2,5 Meter ins Erdreich und die Lage des Verteilzentrums in der Rheinebene ermöglichen ein besonderes Kühl- und Klimatisierungskonzept. Das Grundwasser umspült das Areal und führt zu einer weitgehend konstanten, kühlen Bodentemperatur. Die Temperatur im Hochregallager beträgt dadurch sowie durch gute Isolierung ganzjährig circa 18 Grad Celsius und die Produkte werden auf



Seit 2015 ergänzt ein vollautomatisiertes Hochregallager den bestehenden Logistikstandort in Lorsch. Das Besondere daran: Nicht nur die Fassade, sondern auch das Innenleben - rund 20 Meter hohe Regale mit 32.000 Palettenplätzen - bestehen aus PEFC-zertifiziertem Holz.

natürliche Weise temperiert. In den angrenzenden Hallen für den Warenein- und -ausgang gleicht eine Fußbodenklimatisierung per Luft-Wasser-Wärmepumpe in Verbindung mit Geothermie Temperaturschwankungen an den Ein- und Ausgängen aus. Das Verteilzentrum wird mit 100 Prozent Ökostrom betrieben. Auf dem Dach des Verteilzentrums befindet sich zudem auf rund 7.800 Quadratmetern eine Photovoltaikanlage, die jährlich rund eine Million Kilowattstunden Strom produziert und diesen ins örtliche Stromnetz einspeist. Dies entspricht ungefähr dem jährlichen Strombedarf von 250 Vierpersonenhaushalten in Deutschland. Für die Beleuchtung im Verteilzentrum setzen wir seit 2019 LED-Technik ein. Die Flurförderfahrzeuge sind elektrisch betrieben und mit Lithium-Ionen-Batterien ausgestattet. Im Warenausgang kommen Schwerkraftrollenbahnen zum Einsatz, die Paletten rein durch die Nutzung der Schwerkraft zum Ausgang des Lagers transportieren.

Energieeffizienz und Klimaanpassung am Alnatura Campus

Den Mittelpunkt des Alnatura Campus bildet die Alnatura Arbeitswelt. Das Bürogebäude zeichnet sich durch natürliche Materialien und einen geringen Energiebedarf über den Gebäudelebenszyklus aus. Gebäudeeigenschaften und technische Ausstattungen machen

einen energieeffizienten und emissionssparenden Gebäudebetrieb möglich. 2019 zeichnete die Deutsche Gesellschaft für Nachhaltiges Bauen die Alnatura Arbeitswelt mit der Bestnote Platin aus.

Zu ihren Besonderheiten zählt die Fassade aus Stampflehm. Lehm aus dem Westerwald, Lavaschotter aus der Eifel und Tunnelaushub aus dem Bauprojekt Stuttgart 21 wurden lagenweise zu 3,5 Meter langen, einen Meter hohen und circa 70 Zentimeter tiefen Elementen verdichtet. Insgesamt 384 Stampflehmblöcke wurden anschließend zu zwölf Meter hohen, selbsttragenden Wandscheiben getürmt, welche die Nord- und Südfassade des Gebäudes bilden. Die offenporige Struktur der Stampflehmwand trägt zu der guten Geräuschkulisse des Gebäudes bei. Lehm wirkt sich zudem ausgleichend auf Raumtemperatur und -feuchtigkeit aus. In die Stampflehmwände ist eine mittels Geothermie und Wärmepumpe betriebene Wandheizung beziehungsweise -kühlung integriert. Die Heizbeziehungsweise Kühlschläuche wurden bei der Fertigung der Lehmblöcke in die raumzugewandte Seite eingebaut. Ein 17 Zentimeter starker Kern aus Schaumglasschotter, ein Baustoff aus recyceltem Altglas, wirkt isolierend. Hierdurch und durch die hohe Wärmespeicherfähigkeit des Lehms geht kaum thermische Energie nach außen verloren. Einen weiteren Beitrag zu einer angenehmen Innenraumtemperatur und für die Frischluftversorgung leistet ein unterirdisches Belüftungssystem. Über Ansaugtürme gelangt Luft aus Richtung des angrenzenden Kiefernwaldes in einen Erdkanal, der ins Gebäude führt. Die in das Gebäude strömende Luft wird im Boden auf natürlichem Weg vorkonditioniert. Kalte Winterluft erwärmt sich im Boden, während Sommerluft abkühlt. Für den Antrieb des Luftstroms sorgt der sogenannte Kamineffekt – dieser Prozess erfordert keinen Strom: Warme Luft steigt im Innenraum der Arbeitswelt nach oben und entweicht über ein Fensterband im Dach nach außen, Frischluft strömt automatisch über die Ansaugtürme auf

dem Außengelände nach. Passive Maßnahmen reduzieren den Energiebedarf zur Temperierung der Alnatura Arbeitswelt weiter. Die Speicherkapazität des Lehms verringert Wärmeverluste im Winter. Im Sommer wird der Innenraum gezielt durch kalte Nachtluft abgekühlt und die Kühle tagsüber von den Bauteilen wieder abgegeben. Automatische Jalousien an den vollverglasten Ost- und Westfassaden und ein nach Norden ausgerichtetes Fensterband reduzieren direkte Sonneneinstrahlung und eine Erhitzung der Innenraumluft. Sofern passive Maßnahmen nicht ausreichen, werden technische Systeme wie die Geothermieanlage zugeschaltet. Auf eine herkömmliche Klimaanlage können wir dank der genannten Maßnahmen verzichten. Zum Nachheizen des Warmwassers und zur Unterstützung der Lüftung im Erdgeschoss bei sehr kalten Außentemperaturen beziehen wir Propangas. Im Geschäftsjahr 2024/25 wurden hierfür 339 Megawattstunden Gas verbraucht. Auf den Einsatz von Kohleenergie verzichten wir. Auf der Südseite des Daches befindet sich eine 590 Quadratmeter große Photovoltaikanlage. Sie deckt durchschnittlich 17 Prozent des Strombedarfs der Alnatura Arbeitswelt. Die übrige Stromversorgung erfolgt über Ökostrom. Im Geschäftsjahr 2024/25 haben wir am Campus 613 Megawattstunden Strom verbraucht.

Die offene Raumstruktur der Alnatura Arbeitswelt fördert neue Formen der Zusammenarbeit. Der Bau mit der auffälligen Stampflehmfassade erhielt eine Platin-Zertifizierung der Deutschen Gesellschaft für Nachhaltiges Bauen. Für das Gesamtkonzept wurde das Gebäude 2020 mit dem Deutschen Nachhaltigkeitspreis in der Kategorie Architektur ausgezeichnet.



Auf dem Campusgelände befindet sich eine unterirdische Rigole mit einer Million Liter Fassungsvermögen. Regenwasser fließt vom Dach der Alnatura Arbeitswelt über einen Filterschacht in die Rigole oder versickert direkt auf der darüber befindlichen Wildblumenwiese. Das gespeicherte Wasser dient der Bewässerung der Außenanlagen, der Nachspeisung des Teiches, den Toilettenspülungen im Gebäude sowie Löschzwecken. Dank der Rigole kann während besonders trockener Witterungsperioden lange Zeit auf den Einsatz von geklärtem Frischwasser verzichtet werden – dieser war bisher nur in Ausnahmefällen nötig. Bei Starkregenereignissen fangen Überlaufmulden auf dem Gelände große Wassermengen auf, die anschließend langsam versickern, was Überschwemmungen vorbeugt.

Ganzheitliches Mobilitätsmanagement

Ein weiterer wichtiger Ansatzpunkt des Klima- und Energiemanagements ist das Mobilitätsverhalten der Mitarbeitenden. Alnatura verfolgt das Ziel, die aus Dienst- und Pendelmobilität entstehenden Emissionen möglichst gering zu halten. Grundlage hierfür ist das Prinzip „Vermeidung vor Verlagerung vor Verbesserung“.

Vor einer Dienstreise prüfen die Mitarbeitenden zunächst, ob diese durch eine Telefon- oder Webkonferenz ersetzt werden kann. Ist dies nicht der Fall, reisen sie mit möglichst emissionsarmen Verkehrsmitteln, etwa mit Bus und Bahn. Bei Nutzung einer privaten BahnCard für Dienstreisen erstattet Alnatura die dem Unternehmen eingesparten Fahrtkosten bis zur Höhe der Anschaffungskosten der BahnCard. Am Alnatura Campus in Darmstadt stehen sogenannte Springer-Pkw und – für besonders kurze Strecken – zwei Springerfahrräder zur Verfügung. Flugreisen genehmigen die verantwortlichen Führungskräfte nur in begründeten Ausnahmefällen, insbesondere dann, wenn alternative

Verkehrsmittel mit einem unverhältnismäßig hohen Zeitaufwand verbunden wären. Über die Wahl des Verkehrsmittels hinaus sind die Mitarbeitenden angehalten, Termine sinnvoll miteinander zu verknüpfen und Standorte für Besprechungen sowie die Lage von Unterkünften so zu wählen, dass sie verkehrsgünstig gelegen sind und keine zusätzlichen Fahrten erfordern.

Mitarbeitende mit besonders hoher Reisetätigkeit, beispielsweise im Außendienst, haben Anspruch auf einen Mobilitätzuschuss in Form einer BahnCard 100, einer Kombination aus umweltverträglichen Verkehrsmitteln (zum Beispiel ÖPNV-Ticket und Dienstrad), einer monatlichen Zusatzzahlung oder eines Dienstwagens. Zum Stichtag befanden sich 53 Pkw im Unternehmensleasing. Alle Dienstwagen unterliegen einem internen Grenzwert für den CO₂-Ausstoß pro gefahrenem Kilometer, der regelmäßig überprüft und schrittweise abgesenkt wird. Für Pkw-Dienstfahrten gilt zudem unternehmensweit eine maximale Richtgeschwindigkeit von 130 Kilometern pro Stunde.

Anreize für ein möglichst emissionsarmes Pendelverhalten der Mitarbeitenden schafft Alnatura durch die Möglichkeiten des Dienstradleasings und eines bezuschussten Deutschlandtickets. Das Dienstradleasing haben mit Abschluss des Geschäftsjahres 2024/25 232 Mitarbeitende in Anspruch genommen, ein rabattiertes Deutschlandticket 790 Mitarbeitende. Flexible Arbeitsmodelle mit bis zu zwei Tagen Homeoffice pro Woche – sofern es die Tätigkeit ermöglicht – können die Anzahl der Fahrten zum Arbeitsplatz reduzieren. Der Alnatura Campus in Darmstadt verfügt über eine umfassende Mobilitätsinfrastruktur. Neben einer guten Anbindung an den öffentlichen Nahverkehr bietet er witterungsgeschützten Platz für rund 120 Fahrräder, Lastenräder und Räder mit Kinderanhängern. Ergänzend

können Mitarbeitende eine Reparaturstation, Ladestellen für Pedelecs, Duschen und Umkleiden nutzen. Für Pkw-Fahrgemeinschaften sind gesondert markierte Stellflächen vorbehalten. Ladesäulen für E-Fahrzeuge stehen Mitarbeitenden und Gästen am Campus wie auch im Verteilzentrum in Lorsch zur Verfügung.



Der Alnatura Campus lädt dazu ein, den Arbeitsweg so emissionsarm wie möglich zu gestalten. Das Fahrradhaus direkt neben der Alnatura Arbeitswelt bietet die Möglichkeit, Fahrräder vor dem Wetter geschützt und sicher abzustellen.

Der Ausbau der Elektromobilität ist ein wichtiger Ansatzpunkt zur Reduktion direkter Emissionen. Unser Unternehmensfuhrpark soll bis 2030 vollständig auf elektrisch betriebene Fahrzeuge umgestellt werden. Parallel dazu baut Alnatura das Angebot von Ökostrom-Ladestationen für Elektroautos an den Alnatura Marktstandorten schrittweise weiter aus. Diese stehen Mitarbeitenden wie auch Kundinnen und Kunden zur Verfügung.

4.3 RESSOURCENNUTZUNG UND KREISLAUFWIRTSCHAFT

Wesentliche Themen im Bereich Ressourcennutzung und Kreislaufwirtschaft, die sich aus den Geschäftsaktivitäten von Alnatura ergeben, sind Produkt- und Transportverpackungen, Mehrwegangebote in den Alnatura Märkten, die Vermeidung von Lebensmittelverschwendung sowie Abfall- und Ressourcenmanagement an unseren Standorten. Der Ressourceneinsatz zum Thema Energie ist in [Kapitel 4.2](#) beschrieben.

Verpackungen

Herstellung, Transport und Entsorgung von Verpackungen sind mit hohem Ressourceneinsatz verbunden. Verpackungsmüll stellt in vielen Teilen der Erde ein großes Problem dar. Verpackungen erfüllen jedoch relevante Aufgaben: Sie schützen das Produkt vor vorzeitigem Verderb, vereinfachen den Transport und das Handling im Markt und übermitteln wichtige Informationen. Im besten Fall benötigt ein Produkt keinen zusätzlichen Schutz und kann unverpackt angeboten werden. Dies ist jedoch nicht immer möglich. Die gefühlte Nachhaltigkeit weicht zudem oft von der tatsächlich nachhaltigsten Verpackungslösung ab und ist von Produkt zu Produkt unterschiedlich. Seit 2013 setzt sich Alnatura daher systematisch mit den Verpackungen der Alnatura Produkte auseinander.

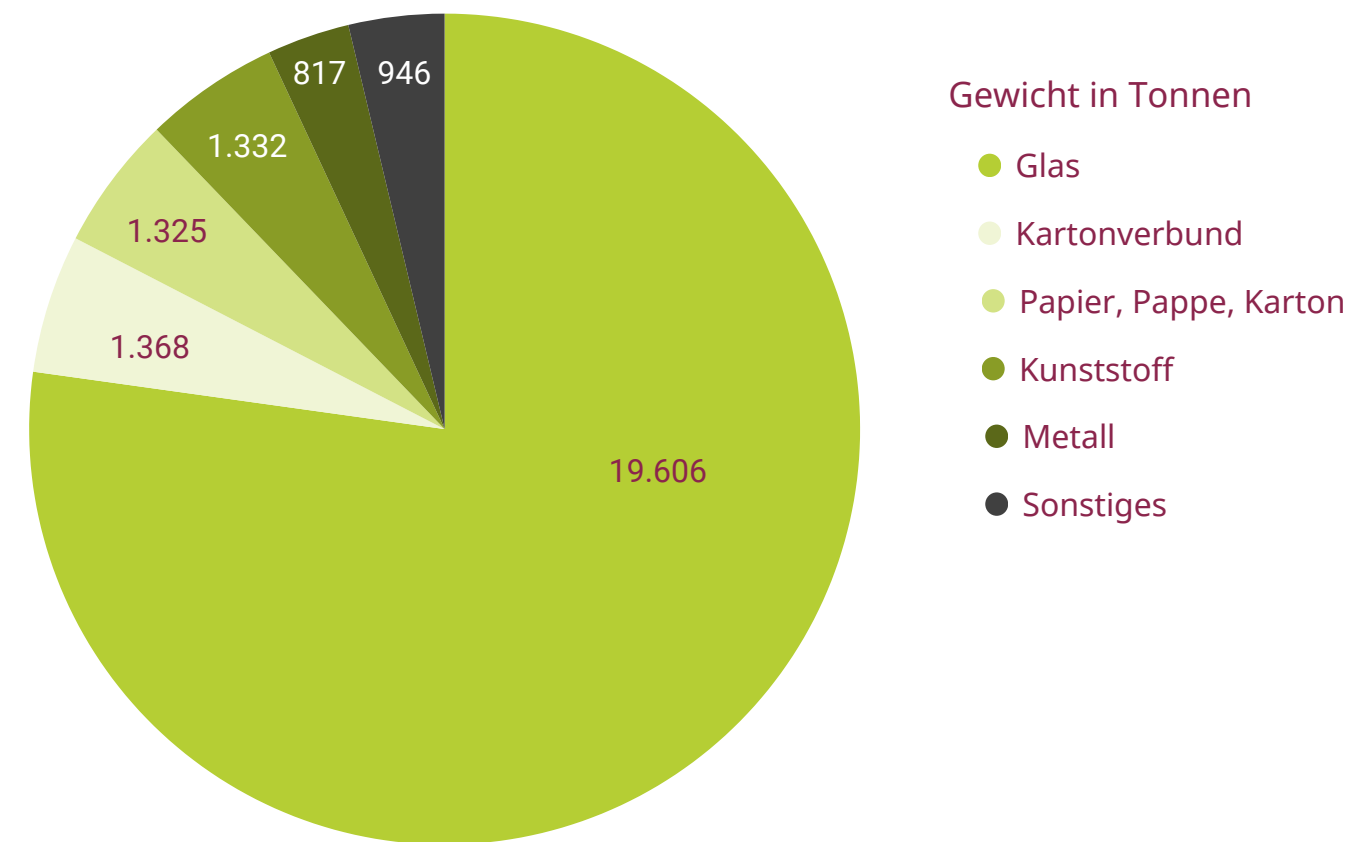


Die Alnatura Speisestärke verzichtet seit der Umstellung im Jahr 2025 auf die äußere Faltschachtel. Stattdessen verpacken wir sie direkt in einem bedruckten Folienbeutel. Damit sparen wir nicht nur Pappe ein, sondern reduzieren das Verpackungsgewicht auch um 88 Prozent.

Die Alnatura Qualitätsmanagerinnen und -manager prüfen jede Verpackung neben der Erfüllung gesetzlicher Anforderungen für einen sicheren Lebensmittelkontakt auch auf ihre Sinnhaftigkeit und auf Optimierungspotenzial. Dabei hilft ihnen der Alnatura Leitfaden Verpackungen. Er basiert auf Ökobilanzen nach anerkannten wissenschaftlichen Standards, fachlich fundierten Bewertungen der eingesetzten Materialien sowie eigenen Berechnungen zum CO₂-Fußabdruck. Neue Materialien, beispielsweise Papier aus alternativen Pflanzenfasern wie Gras, Paludikulturen und Silphie oder Folie aus Reststoffen wie Altspeiseöl und Tallöl, werden regelmäßig bewertet und in den Leitfaden integriert.

Verpackungsreduzierungen erreichen wir, indem wir beispielsweise die Materialstärke verringern, die Länge von Folienbeuteln kürzen und unnötige Komponenten wie Deckel oder Umverpackungen weglassen. In manchen Fällen wird eine Verpackungsoptimierung erschwert, weil beispielsweise ausreichend Platz für Pflichtkennzeichnungen vorhanden sein muss oder der Hersteller in neue Anlagen investieren müsste. In Papier und Glas sehen viele Menschen auf den ersten Blick nachhaltige Verpackungslösungen. Bei genauerer Betrachtung erweist sich eine gut recycelbare Kunststofffolie oft jedoch als ökologisch sinnvoller als eine Papierverpackung. Denn für den Lebensmittelkontakt ist lediglich Papier aus Frischfaser zugelassen – recyceltes Papier kommt für Umverpackungen und Etiketten zum Einsatz. Deshalb setzt Alnatura zu einem großen Teil auf gut recycelbare Monokunststoffe, welche das Kunststoffrecycling unterstützen und dem Produkt einen guten Schutz und eine lange Haltbarkeit gewährleisten. Glas ist gut recyclingfähig, aber in der Produktion und beim Wiedereinschmelzen sehr energieintensiv – die Schmelztemperatur von Glas liegt bei rund 1.200 Grad Celsius. Mehrweg-Glasflaschen werden im Schnitt 50-mal wieder befüllt. Je häufiger eine Glasverpackung im Kreislauf geführt wird, desto ökologisch sinnvoller wird sie im Vergleich zu Einweggläsern. Deshalb führen wir auch Produkte im

Pfand-Mehrwegglas und behalten Entwicklungen rund um neue Mehrwegsysteime im Blick. All diese Zusammenhänge sind nicht immer offensichtlich. Deshalb informieren wir unsere Kundinnen und Kunden, räumen mit Verpackungsmythen auf und stellen Verpackungsoptimierungen auf unserer Homepage und im Alnatura Magazin vor. In unserem Verpackungs-FAQ unter alnatura.de/Verpackungen beantworten wir besonders häufig gestellte Fragen.



Gemessen am Gewicht der Verpackungen von Alnatura Produkten macht Glas die größte Menge aus. Glasverpackungen sind im Schnitt zehnmal so schwer wie Kunststoffverpackungen mit vergleichbarem Fassungsvermögen. Das macht sich auch bei den Transportemissionen bemerkbar. Unter anderem aus diesem Grund verwenden wir für die Verpackungen von Alnatura Produkten auch gut recycelbare Monokunststoffe und Verbundkartons.

Für Mitarbeitende aller beteiligten Fachbereiche bietet das Qualitätsmanagement Verpackungsschulungen an. Hierin informiert es über grundlegende Prozesse, gesetzliche Neuerungen sowie Verpackungs- und Materialinnovationen. Mit den Produktmanagerinnen und -managern tauscht sich das Qualitätsmanagement einmal im Jahr in einem umfangreichen Termin über ihre spezifischen Sortimente und mögliche Verpackungsoptimierungen aus, welche sie dann im Jahresverlauf im wechselseitigen Austausch mit unseren Herstellerpartnern angehen.

Im Februar 2025 trat eine neue EU-Verpackungsverordnung (Packaging and Packaging Waste Regulation, PPWR) in Kraft, die Unternehmen zur Erfüllung bestimmter Verpackungsvorgaben verpflichtet. Durch die 2020 verabschiedeten Alnatura Verpackungsziele haben wir mit der Umsetzung vieler der in der PPWR mitunter erst ab 2030 oder 2040 geltenden Vorgaben bereits aus eigener Initiative begonnen. Einige unserer 2020 gesteckten Verpackungsziele haben wir erreicht, die übrigen verfolgt Alnatura künftig in zum Teil überarbeiteter Form weiter:

Unsere Verpackungsziele

Ziele 2020 bis 2025	Zielstatus September 2025	Ziele bis 2030
 konsequente Reduktion der Verpackungen von bestehenden Produkten und Neuprodukten	 Materialreduktion bei mindestens 236 Artikeln vorgenommen und erfasst	 Ziel wird weiterverfolgt
 90 Prozent unverpacktes Obst und Gemüse in Alnatura Märkten	 84 Prozent der verkauften Menge Obst und Gemüse (Stück bzw. Kilogramm) wurde unverpackt angeboten.	 Ziel wird weiterverfolgt
 ausschließlich Mehrwegtrageaschen in Alnatura Märkten	 Prüfung verschiedener Angebote zum Verleihen von Mehrwegtrageaschen, bisher keine Entscheidung getroffen.	 Einführung weiterer Mehrwegserviceverpackungen
 80 Prozent frisches Obst und Gemüse in Mehrwegkisten	 frisches Obst und Gemüse erreicht die Alnatura Märkte zu 87 Prozent in Mehrwegkisten.	 erreichten Status von 87 Prozent Obst und Gemüse in Mehrwegkisten halten  Sortiment in Mehrwegverpackungen ausweiten
 100 Prozent kreislauffähige Alnatura Verpackungen	 Einteilung der Verpackungskomponenten nach Kreislauffähigkeit in „gut“, „mittel“ und „schlecht“; ca. 78 Prozent der erfassten Komponenten fallen in die Kategorien „gut“ oder „mittel“	 100 Prozent kreislauffähige Alnatura Verpackungen; Förderung von recyclingfähigen Kunststoffen aus nachwachsenden Rohstoffen
 50 Prozent Recyclinganteil bei Alnatura Papier- und PET-Verpackungen	 34 Prozent aller Papierverpackungskomponenten ohne direkten Lebensmittelkontakt bestehen zu mindestens 80 Prozent aus Recyclingpapier; der Einsatz von Kunststoffrecykat wurde aus Qualitätsgründen nicht weiterverfolgt	 100 Prozent Recyclingpappe bei Pappverpackungen ohne Lebensmittelkontakt (Anteil Recyclingfasern mindestens 80 Prozent)

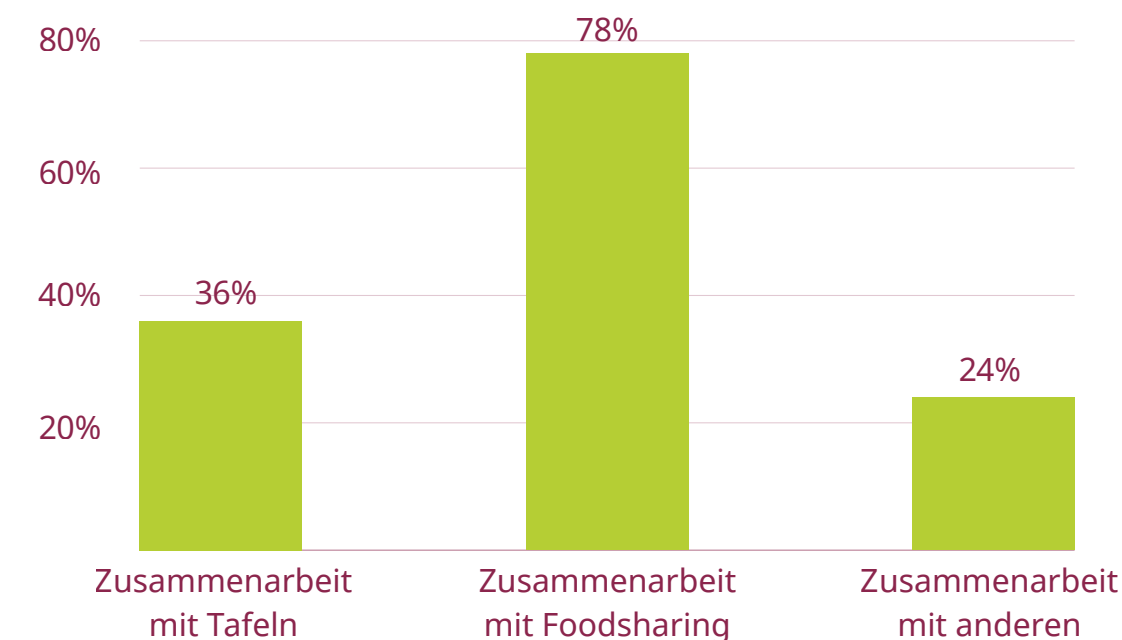
Ressourcenmanagement in den Alnatura Märkten

Kundinnen und Kunden bieten wir in den Alnatura Märkten verschiedene Mehrweglösungen für einen verpackungsarmen Einkauf an: Obst-Gemüse-Netze, Brotbeutel und Tragetaschen aus GOTS-zertifizierter Baumwolle sowie Eierboxen aus Polypropylen, einem gut recycelbaren Kunststoff. In Märkten mit einer Kaffeebar haben die Kundinnen und Kunden die Wahl zwischen Porzellantassen und Mehrwegbechern des Pfandsystems ReCup. Darüber hinaus bieten wir kleine Papiertüten für loses Obst und Gemüse sowie kleine und große Papiertragetaschen aus 100 Prozent FSC-zertifiziertem Recyclingpapier an. Einwegplastikbeutel für Obst und Gemüse sowie Einwegkaffeebecher stehen nicht zur Verfügung.

Für die Belieferung der Alnatura Märkte kommen ebenfalls Mehrwegsysteme zum Einsatz. Das Kleinvolumenlager innerhalb des Verteilzentrums in Lorsch ermöglicht seit 2017 die Lieferung kleinvolumiger Artikel wie Duschgel, Cremes und Zahnpasta in wiederverwendbaren Boxen aus 80 Prozent recyceltem PET. Im Obst- und Gemüsesortiment kommen marktübergreifend genutzte Mehrwegkisten von Euro Pool Systems zum Einsatz. Die Anzahl der Umläufe von Mehrwegkisten, die für das Obst-Gemüse-Sortiment in den Alnatura Märkten zum Einsatz kommen, ist von rund drei Millionen im Geschäftsjahr 2020/21 auf über 4,8 Millionen im Geschäftsjahr 2024/25 gestiegen. Gegenüber der Verwendung von Einwegpappkartons spart das rund 1.636 Tonnen CO₂e (CO₂-Umweltrechner 2020 beauftragt durch die Stiftung Initiative Mehrweg). Der Anstieg resultiert einerseits daraus, dass immer mehr Produkte in Mehrwegkisten geliefert werden, zum anderen aus einem steigenden Absatz des Obst-Gemüse-Sortiments.

Lebensmittelverschwendung versuchen wir weitestgehend zu vermeiden, sowohl durch den bewussten Umgang mit Lebensmitteln entlang ihrer Transportwege und in den Alnatura Märkten als auch durch bewusstseinsbildende Maßnahmen wie Resterezepte und Haltbarkeitstipps im Alnatura Magazin. Während des Transports sind die Einhaltung von Kühlketten sowie der Produktschutz durch sichere Verpackung und Lagerung von höchster Relevanz. Unser Warenwirtschaftssystem unterstützt die Kolleginnen und Kollegen in den Märkten bei einer bedarfsgerechten Bestellung durch Vorschläge, die unter anderem Feiertage und Ferienzeiten berücksichtigen. Auf Produkte, deren Mindesthaltbarkeits- oder Verbrauchsdatum bald abläuft, gewähren wir Preisnachlässe. Alle Alnatura Märkte kooperieren zudem mit den örtlichen Tafeln und/oder anderen gemeinnützigen Einrichtungen und Foodsharing-Initiativen, die regelmäßig noch verzehrfähige Lebensmittel abholen.

Anteil Märkte
in Prozent



Alle Alnatura Märkte kooperieren mit mindestens einer Organisation, die Lebensmittelspenden annimmt. So tragen wir gemeinsam dazu bei, Lebensmittelverschwendung zu reduzieren.

Dank dieser Maßnahmen ist die Abfallfraktion für Biomüll (2,2 Prozent) in den Alnatura Märkten vergleichsweise gering. Die größten Fraktionen machen Papier, Pappe und Karton (62 Prozent) sowie Restmüll (30 Prozent) aus. Papier, Pappe und Karton sowie Wickelfolie (4,3 Prozent) fallen hauptsächlich durch Transport- und Umverpackungen der gelieferten Produkte an. Beide Fraktionen werden dem Recycling zugeführt. Der Restmüll wird thermisch verwertet, der Bioabfall entweder kompostiert oder zur Erzeugung von Biogas verwendet. Die Gesamtabfallmenge aller Märkte betrug 2.144 Tonnen. Dies entspricht 46 Kilogramm Abfall pro Markt und Werktag. Das Abfallaufkommen in den Alnatura Märkten, am Alnatura Campus sowie im Verteilzentrum Lorsch lag insgesamt bei 2.465 Tonnen.

Bei Bau und Einrichtung der Alnatura Standorte spielen Überlegungen zu den eingesetzten Ressourcen und ihrer Kreislauffähigkeit eine Rolle. Die Alnatura Arbeitswelt in Darmstadt mit Wänden aus Stampflehm ([siehe Seite 53](#)) und das Verteilzentrum in Lorsch mit einem Hochregallager und einer Fassade aus Holz ([siehe Seite 52](#)) sind Ausdruck dessen. Mengenmäßig sind vor allem die über 150 Mietstandorte der Alnatura Märkte mit einer Fläche von jeweils durchschnittlich 600 Quadratmetern von Relevanz. Standortauswahl und Innenraumausstattung der Alnatura Märkte basieren auf einem Konzept, welches ökologische, ökonomische, soziale und ästhetische Komponenten vereint. Neben Lage und Einzugsgebiet sind ebenerdige Verkaufsflächen ab 400 Quadratmetern und Barrierefreiheit wesentliche Kriterien bei der Standortwahl. Ist ein Standort gefunden, beginnen der Umbau und anschließend die Einrichtung der Ladenfläche. Im Sinne der Wirtschaftlichkeit und Ressourcenschonung prüfen die Kolleginnen und Kollegen bei der Übernahme von Standorten zunächst, welche vorhandenen Elemente im geplanten Alnatura Markt weiter genutzt werden können, etwa Leuchten, Haustechnik oder Kühlhäuser. Einrichtung und Gestaltung des Marktes sollen eine angenehme Einkaufs- und Arbeitsatmosphäre schaffen.

Dazu tragen naturbelassene Fliesen aus gebranntem Ton, Regale aus deutschem Fichten- und Buchenholz sowie umweltverträgliche Lösemittel und mineralölfreie Farben auf Schellackbasis bei. Der Ton stammt aus dem Westerwald, das Fichtenholz – der größte Holzposten für die Alnatura Märkte – aus Bayern. Es wächst in einem Umkreis von rund 100 Kilometern zum verarbeitenden Sägewerk und der ebenfalls nahegelegenen Schreinerei. Auch die Langlebigkeit der eingesetzten Materialien spielt eine Rolle. Die Terrakottafliesen sind in vielen Märkten bereits seit über 20 Jahren im Einsatz. Die Regalböden entsorgen wir bei Marktumbauten nicht, sondern lassen sie abschleifen, neu lackieren und setzen sie wieder ein. Mobiliar, das beispielsweise nach Marktumbauten nicht mehr benötigt wird, aber noch verwendet werden kann, lassen wir bei einer Schreinerei einlagern. Ein automatisiertes System prüft bei der nächsten Bestellung zunächst, ob noch eingelagerte Stücke vorhanden sind, etwa Kassentische, Brotschneidemaschinen oder Schilder, die aufbereitet werden können.

Im Herbst 2023 erhielt ein Alnatura Markt in Karlsruhe die Auszeichnung in Gold der deutschen Gesellschaft für Nachhaltiges Bauen (DGNB) für nachhaltige Innenräume. Im Fokus der Zertifizierung stehen unter anderem Aufenthaltsqualität, Barrierefreiheit, Energieeffizienz, Kosten und Umweltwirkung über den Lebenszyklus sowie Rückbau- und Recyclingfähigkeit. Mit der Überprüfung und Anpassung von Bestandteilen der Innenraumausstattung und verwendeten Baumaterialien für die Alnatura Märkte hinsichtlich ihrer Umweltverträglichkeit begannen wir 2021. Weitere Anpassungen, die für die DGNB-Zertifizierung erforderlich waren, haben die Kolleginnen und Kollegen in das Ladenbaukonzept für Alnatura Märkte übernommen. Seitdem setzt Alnatura bei Neubauten und größeren Umbauten überwiegend DGNB-konforme Materialien ein.

Quellenverzeichnis

Zitiert als	Quellenangabe	Link / DOI
Andres, C. et al., 2016	Andres, C., Comoé, H., Beerli, A., et al., Cocoa in monoculture and dynamic agroforestry, in E. Lichtfouse (Ed.), Sustainable Agriculture Reviews, Ausgabe 19, S. 175–212, 2016	https://doi.org/10.1007/978-3-319-26777-7_3
Armengot, L. et al., 2016	Armengot, L., Barbieri, P., Andres, C. et al., Cacao agroforestry systems have higher return on labor compared to full-sun monocultures, Agronomy for Sustainable Development, 36(70), 2016	https://doi.org/10.1007/s13593-016-0406-6
Baranski, M. et.-al., 2014	Barański, M., Srednicka-Tober, D., Volákakis, N. et al., Higher antioxidant and lower cadmium concentrations and lower incidence of pesticide residues in organically grown crops: a systematic literature review and meta-analyses, 2014	https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/24968103/ doi: 10.1017/S0007114514001366
BMEL, 2016	Wissenschaftlicher Beirat über Düngungsfragen, Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft, Anwendung von organischen Düngern und organischen Reststoffen in der Landwirtschaft, Berichte über Landwirtschaft, Band 94, Ausgabe 1, 2016	https://buel.bmel.de/index.php/buel/article/view/124/WissBeirat_D%C3%BCngung.pdf
BMEL, 2019	Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL), Statistisches Bundesamt, Veröffentlichung "Stallhaltung, Weidehaltung 2020" [Datensatz Nr. 3101260)], 2019	https://www.bmel-statistik.de/fileadmin/daten/3101260-2019.xlsx
BMLEH, 2025	Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat (BMLEH), Deutschland, wie es isst – Der BMLEH-Ernährungsreport 2025, 2025	https://www.bmleh.de/SharedDocs/Downloads/DE/Broschueren/ernaehrungsreport-2025.pdf
BÖLW, 2026	Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft e. V. (BÖLW), Branchenreport Bio 2026, 2026	https://www.boelw.de/fileadmin/user_upload/Dokumente/Zahlen_und_Fakten/Brosch%C3%BCre_2026/BOELW_B Branchenreport2026_web.pdf
Bundesamt für Naturschutz, 2021	Bundesamt für Naturschutz, Rote Liste gefährdeter Tiere, Pflanzen und Pilze Deutschlands. Band 7: Pflanzen, 2021	https://doi.org/10.19213/904684
CBD, 1992	Vereinte Nationen (UN), United Nations Treaty Collection, 8. Convention on biological diversity, Rio de Janeiro, 5 June 1992, 1992	https://treaties.un.org/doc/Treaties/1992/06/19920605%2008-44%20PM/Ch_XXVII_08p.pdf
DUH, 2024	Deutsche Umwelthilfe e. V. (DUH), Untersuchung der Deutschen Umwelthilfe: Jede dritte Hähnchenfleischprobe aus Massentierhaltung mit antibiotikaresistenten Keimen belastet, 2024	https://www.duh.de/presse/pressemitteilungen/pressemitteilung/untersuchung-der-deutschen-umwelthilfe-jede-dritte-haehnchenfleischprobe-aus-massentierhaltung-mit-a/
EU-Öko-Verordnung, 2018	Verordnung (EU) 2018/848 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 30. Mai 2018 über die ökologische/biologische Produktion und die Kennzeichnung von ökologischen/biologischen Erzeugnissen sowie zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 des Rates	https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/PDF/?uri=CELEX:32018R0848
Europäisches Parlament, 2025	Europäisches Parlament, Verlust der Biodiversität: Ursachen und folgenschwere Auswirkungen, 2025	https://www.europarl.europa.eu/topics/de/article/20200109STO69929/verlust-der-biodiversitat-ursachen-und-folgenschwere-auswirkungen
FAO, 2002	Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO), Organic agriculture and genetic resources for food and agriculture, FAO Commission on Genetic Resources for Food and Agriculture, 2002	https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/ac784e

Zitiert als	Quellenangabe	Link / DOI
GEH, 2026	Gesellschaft zur Erhaltung alter und gefährdeter Haustierrassen e. V. (GEH), Rote Liste gefährdeter Nutztierassen, Stand 01/2026	https://www.g-e-h.de/rote-liste-menu/rote-liste
IPBES, 2019	Intergovernmental Science-Policy Platform on Biodiversity and Ecosystem Services (IPBES), Global Assessment Report on Biodiversity and Ecosystem Services, 2019	https://files.ipbes.net/ipbes-web-prod-public-files/inline/files/ipbes_global_assessment_report_summary_for_policymakers.pdf
Köninger, J. et al., 2026	Nature 650, 367-373, Köninger, J., Labouyrie, M., Ballabio, C. et al., Pesticide residues alter taxonomic and functional biodiversity in soils, 2026	https://doi.org/10.1038/s41586-025-09991-z
Ministerium für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg, 2025	Ministerium für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg, Jahresbericht 2024 – Überwachung Lebensmittel, Ökomonitoring, Bedarfsgegenstände, Kosmetika, Tabakerzeugnisse, Trinkwasser, Futtermittel, 2025	https://mlr.baden-wuerttemberg.de/de/unser-service/publikation/did/jahresbericht-2024-ueberwachung-lebensmittel-oekomonitoring-bedarfsgegenstaende-kosmetika-tabakerzeugnisse-trinkwasser-futtermittel
Mück, U., 2023	AgrarBündnis e. V., Kritischer Agrarbericht 2023: Landwirtschaft & Ernährung für eine Welt im Umbruch, Mück, U., Wiesen & Weiden in den Warenkorb! - Über die Ernährungsökologie des (Öko-)Grünlands, S. 160–167, 2023	https://kritischer-agrarbericht.de/fileadmin/Daten_KAB/KAB-2023/KAB_2023_160_167_Mueck.pdf
Naturland, 2025	Naturland e. V., Naturland-Richtlinien: Erzeugung, Stand 05/2025	https://www.naturland.de/images/01_naturland/documents/Naturland-Richtlinien_Erzeugung.pdf
Statistisches Bundesamt, 2025	Statistisches Bundesamt (Destatis), Betriebsgrößenstruktur landwirtschaftlicher Betriebe, 2025	https://www.destatis.de/DE/Themen/Branchen-Unternehmen/Landwirtschaft-Forstwirtschaft-Fischerei/Landwirtschaftliche-Betriebe/Tabellen/betriebsgroessenstruktur-landwirtschaftliche-betriebe.html
Thünen-Institut, 2019	Johann Heinrich von Thünen-Institut, Thünen-Report 65, Sanders, J., Heß, J., Leistungen des ökologischen Landbaus für Umwelt und Gesellschaft, 2019	https://literatur.thuenen.de/digbib_extern/dn061821.pdf DOI:10.3220/REP1576488624000
Thünen-Institut, 2025	Johann Heinrich von Thünen-Institut, Thünen-Report 125, Brügge, K., Don, A., Einfluss der ökologischen Landwirtschaft auf den Bodenkohlenstoff: Ergebnisse aus Bodeninventuren in Deutschland, Braunschweig, 2025	https://doi.org/10.3220/253-2025-221
Thünen-Institut, o. J.	Johann Heinrich von Thünen-Institut, Kuh und Kalb in Kontakt, Publikationen-Sammlung	https://www.thuenen.de/de/fachinstitute/oekologischer-landbau/arbeitsgruppen/arbeitsgruppe-rind/kuh-und-kalb-in-kontakt
UBA, 2025	Umweltbundesamt (UBA), Umsatz und Marktanteil von Bio-Lebensmitteln in Deutschland [Datensatz], 2025	https://www.umweltbundesamt.de/system/files/medien/384/bilder/dateien/3_abb_biolebensmittel_2025-03-31.xlsx
UfU, 2025	Unabhängiges Institut für Umweltfragen e. V. (UfU), Reck, A., Praktischer Bodenschutz am Beispiel vorbeugender Hochwasserschutz, 2025	https://www.ufu.de/downloads/ufu-studie-bodenschutz-hochwasserschutz/
UN Environment Programme, 2022	United Nations (UN) Environment Programme, Synthesis Report on the Environmental and Health Impacts of Pesticides and Fertilizers and Ways to Minimize Them, 2022	https://www.fao.org/fileadmin/user_upload/soils/publications/pesticides.pdf



IMPRESSUM

Datum der Veröffentlichung: 01.07.2026

Herausgeber und Kontakt: Alnatura Produktions- und Handels GmbH, Mahatma-Gandhi-Str. 7, 64295 Darmstadt, Tel. 06151 356-6000, nachhaltigkeit@alnatura.de, alnatura.de

Öko-Kontrollstellnummer: DE-ÖKO-001

Geschäftsführung von Alnatura: Prof. Dr. Götz E. Rehn, Rüdiger Kasch, Kirsten Keller, Lucas Rehn, Petra Schäfer, Jessica Schwarz

Gestaltung, Redaktion und Lektorat: Stella Eichhorst - Alnatura Recht und Nachhaltigkeit; Rica Günther, Laura Hauck, Sophia Straub, Carolin Thum - Alnatura Nachhaltigkeit; Monika Klingemann - Lektoratskontor

Fotos: 2PLUSagentur GmbH (40 Peru Café, 40 Vollmilch, 48 Bergbauern Sauerrahm Butter, 56 Speisestärke), Alnatura (11 Nachhaltigkeitslemniskate, 53 Verteilzentrum, 9 Nachhaltigkeitsimpuls), Marc Doradzillo (1 Kornfeld, 13 Acker, 25 Kuh und Kalb, 26 Hahn und Hühner, 27 Hühner, 48 Bergbauern Panorama), Lars Gruber (3, 46 Alnatura Campus Gelände, 37 Tiny Forest, 49 SDG, 55 Alnatura Campus, 63 Alnatura Arbeitswelt Haupteingang), Annika List (5 Götz Rehn), People Wear Organic (24 PWO), Matthias Pöcker (3, 30 Kulturtag, 45 Piero), Anna Sebestova (28 Kuh und Kalb), Jonas Werner-Hohensee (22 Gewächshaus, 23 Märkisch Landbrot, 29 Weide Heun, 3, 12 Warenverräumung, 3, 4 Obst- und Gemüse-Theke, 54 Alnatura Arbeitswelt)

Die Vervielfältigung, insbesondere die Aufnahme in Online-Dienste, sowie die Verwendung von Texten, Textteilen und Bildmaterial sowie die Vervielfältigung dieser Publikation oder von Teilen daraus, ist ohne die ausdrückliche schriftliche Zustimmung der Alnatura Produktions- und Handels GmbH nicht gestattet. Die Inhalte dieses Berichts wurden mit großer Sorgfalt erstellt und von den jeweils zuständigen Fachbereichen geprüft. Die Alnatura Produktions- und Handels GmbH (Alnatura) übernimmt keine Haftung oder Garantie für die Aktualität, Richtigkeit oder Vollständigkeit der bereitgestellten Informationen.

Bei Verweisen auf fremde Internetseiten („Links“) distanziert sich Alnatura von den Inhalten dieser Internetseiten. Alnatura haftet nicht für die Inhalte dieser Internetseiten. Die Verantwortlichkeit für die dortigen Inhalte liegen allein beim Anbieter dieser Internetseiten.