

Bio-Verbraucher e.V. – *Info-Brief*3/ Juli 05

Unser *Info-Brief* erscheint zur Zeit vierteljährlich – im Internet mit Bildern, als Zusendung ohne Bilder. Das Impressum finden Sie auf der letzten Seite.

Liebe Leser,

wir stehen noch ganz unter dem Eindruck des bisher größten Ereignisses, das unser Verein organisiert hat. Am 18. Juni hatten wir einen „Bio-Erlebnistag“ mitten in der Stadt auf einem schönen Grundstück gleich bei unserem Büro. Ziel war es, neue Verbraucher durch Geschmackserlebnisse für Bio-Produkte zu gewinnen. Dazu hatten wir 13 unserer Firmenmitglieder gewinnen können, ihre Bio-Produkte an Verkostungs- und Verkaufsständen zu präsentieren. Drei Kochvorführungen (Ingrid Ruppert vom Gesundheits-, Seminar- und Kommunikationszentrum Rothenhof, Mariam Nagel vom Naturkostrestaurant Lotos und Gertraud Switalski von der Fronhofer Mühle zeigten den Besuchern, wie man auf einfache Weise vollwertige und schmackhafte Gerichte zubereiten kann. Demeter-Landwirt Markus Kratzer hatte dazu frisches Gemüse gestiftet. Drei Vorträge wurden geboten: „Wir machen uns stark für Bio“ (Wolfgang Ritter, Bio-Verbraucher e.V.), „Durch Ernährung gesund und klug“ (Carmen Hübner, Gesundheitsamt Nürnberg) und „Eine Region stellt sich vor“ (Uwe Neukamm, Ökologischer Land- und Gartenbauverein Nürnberger Land e.V.). Mit einem Info-Stand vertreten waren die Arbeitsgemeinschaft Bio-Modellstadt Nürnberg, der Bund Naturschutz, der Ökologische Land- und Gartenbauverein Nürnberger Land sowie die Demeter- Verbraucher Nürnberg.

Für Essen und Trinken zur Mittags- und Kaffeezeit war bestens gesorgt. Geladen worden waren die Eltern und Kinder von 350 Kindertagesstätten in Nürnberg und Umgebung über das Jugendamt der Stadt Nürnberg. Dazu hatten wir etwa 5000 Haushalte in den Stadtteilen St. Peter und Zerzabelshof durch Prospekteinwürfe in die Briefkäsen auf den Bio-Erlebnistag aufmerksam gemacht, die „Nürnberger Nachrichten“ hatten am Mittwoch vor dem Ereignis im „Stadtanzeiger“ für Nürnberg-Nord einen Artikel gebracht und auch die Juni-Ausgabe des „Plärrer“ hatte das Ereignis angekündigt. Eltern, die Kochvorführungen oder Vorträge besuchen wollten, konnten ihre Kinder zur Betreuung in den benachbarten Kindergarten „Die Regenbogenkinder“ geben, der an diesem Tag sein Sommerfest feierte und ein interessantes Programm vorbereitet hatte. Wir selbst präsentierten in Verbindung mit der Hämmerleinsmühle Aufgaben, die unsere fünf Sinne, Sehen, Riechen, Fühlen Schmecken, Tasten, ansprachen. Aber die Hauptattraktion für die Kinder war das Ponyreiten und ein kleiner Streichelzoo mit Ziegen und einem Schaaf. Die Zusammenarbeit mit allen Beteiligten, die Stimmung und das Wetter waren ausgezeichnet. Ein rundum gelungenes Bio-Ereignis also - könnte man meinen. Leider nicht ganz: Statt der erwarteten 1000 – 1500 Besucher kamen nur wenige Hundert, so dass viele Bio-Verkäufer nicht auf ihre Kosten kamen. Was muss man noch tun, um die Attraktivität eines solchen Ereignisses zu steigern? Während unserer Radio-Sendung (Radio Z 95,8 MHz) am 30.06.05, 18.00-19.00 Uhr, können Sie anrufen und diese und andere Fragen mit uns diskutieren. Nächste Sendung dann am 29.09.05, 18.00 Uhr.

Mit herzlichen Grüßen
Ihre *Info-Brief*Redaktion

Mitglieder werben lohnt sich; wir haben Einkaufsgutscheine und Waren im Wert von 10 € und 20 € zu vergeben (siehe www.bio-verbraucher.de unter „Mitglieder werben Mitglieder“). Nennen Sie uns einfach den Namen des geworbenen Mitgliedes.

1 Assoziative Zusammenarbeit

Demeter-Produkte aus Fair Economy in der Schweiz

Bericht über die ersten Schritte von Ueli Hurter aus Ernährungsrundbrief 4-04, S. 22-25, Arbeitskreis für Ernährungsforschung e.V., Niddastr. 14, D-61118 Bad Vilbel, Tel. 06101/52 18 75, Fax 06101/ 52 18 86, www.ak-ernaehrung.de, info@ak-ernaehrung.de

Gerne kaufen die Konsumenten Produkte aus fairem Handel (fair trade). Diese Produkte stammen meistens aus Drittweltländern. Aber wie steht es bei Produkten aus der heimischen Produktion? Der Demeter-Verband Schweiz macht erste Schritte hin zu „Fair Economy“, zu gemeinsamen Vereinbarungen zwischen allen in der Handelskette beteiligten Partnern.

In Produktion, Verarbeitung und Handel gibt es viele wirtschaftliche, soziale und ethische Gesichtspunkte, die bestimmend sind für die Qualität des Produktes einerseits und den Preis andererseits. Der bezahlte Preis entscheidet über die Zukunft der beteiligten Partner. Deshalb reagieren die direkt Betroffenen sensibel, am Preis entzündeten sich oft Emotionen. Drückt ein Einkäufer den Preis bei landwirtschaftlichen Produkten, dann geht dieser Preisdruck zurück bis zum letzten Glied in der Kette, und das sind die Bauern. Diese können den Druck nicht mehr an einen Handelspartner weitergeben, er schlägt sich in der Bearbeitung des Bodens und in der Sorgfalt der Produktion nieder. Dies kann langfristig gesehen fatale Folgen haben, denn die Qualität der Lebensmittel ist für die Gesundheit der Menschen entscheidend, wir leben von dem, was wir essen. Die Bauern können nur mit der nötigen Sorgfalt arbeiten, wenn der bezahlte Preis ihnen die Produktion der nächsten Ernte ermöglicht.

Aus diesen Ausführungen wird deutlich: fair trade ist ein erster Schritt, aber es braucht mehr, es braucht das Marktgespräch mit allen Gliedern in der Kette, vom Bauern bis zum Konsumenten. In diesem Gespräch zwischen allen Beteiligten werden Vereinbarungen getroffen, wie z.B. Festlegen des Produzentenpreises und der Bruttomargen auf allen Handelsstufen. Diese gemeinsame Vereinbarung über alle Stufen bezeichnet der Demeter-Verband als „Fair Economy“.

Der Preis ist wichtig, das ist sicher unbestritten. Aber: Was ist ein richtiger Preis? Die Zeiten, wo für Demeter stillschweigend „etwas mehr“ bezahlt wurde, sind vorbei.

Die Preisbildung in der Wertschöpfungskette

Jedes Produkt durchläuft eine Wertschöpfungskette, die über 5 Stufen führt: Produktion, Verarbeitung, Grosshandel, Detailhandel, Konsum. Der Produzentenpreis (Verkauf) ist der Einkaufspreis für den Verarbeiter, dessen Verkaufspreis ist der Einstandspreis für den Grossisten, dieser verkauft die Ware dem Laden und dieser dem Konsumenten. Jeder schlägt seine Kosten oder seine Marge dazu und keiner hat den Überblick! Der Konsument entscheidet, und wenn er den Grund für den Preis nicht einsieht, dann kauft er billigere Ware. Das billigere Produkt gibt es (fast) immer! Also drückt es auf den Preis zurück durch die ganze Wertschöpfungskette bis zum Produzenten (Landwirt). Dieser sitzt in der Klemme, er kann den Druck nur sich selber – mehr arbeiten -, oder der Natur – mehr produzieren – weitergeben. Dies ist die Situation der meisten Bauern weltweit...

Das Marktgespräch

An diesem Punkt gibt es ausser Klagen die Möglichkeit, das Gespräch zu suchen mit allen Beteiligten innerhalb der Wertschöpfungskette. Alle setzen sich an einen Tisch und bestimmen die Preise auf jeder Stufe. Ein solches Marktgespräch hat für das Demeter-Lagergemüse im Sommer stattgefunden mit Produzenten, Geschäftsführern und Produktmanagern von Bio-Grossisten, 3 Ladnern und einem Konsumentenvertreter. Nach einer Einleitung wurden die Preise diskutiert. Jeder Vorschlag eines Beteiligten wurde in eine Tabelle eingesetzt sichtbar auf die Wand projiziert, so dass alle sofort den Einfluss des Vorschlages in Zahlen sehen konnten.

Beispiel 1kg Möhren abgepackt

Bei den Möhren setzt der Bauer seinen Preisanspruch mit 1,20 SFr an, der Verarbeiter ist mit 0,57 SFr günstig, dann schlägt der Grossist einen guten Faktor von 1,6 auf und der Ladner will auch etwas verdienen und berechnet eine Marge von 37,5%. Die Möhre kostet nach diesem Durchgang 4,55 SFr. Dies erscheint allen zu teuer. Also, wer kann etwas nachlassen? Natürlich keiner. Pause. Neuer Anlauf. Wo soll denn am Schluss der Konsumentenpreis liegen? Wir einigen uns darauf, dass wir in Tuchfühlung mit dem Biopreis bleiben sollten, niemand ist der Meinung, dass im



Moment eine Preis-Kategorie, oberhalb der anderen Bio-Produkte möglich ist, wenn wir eine gewisse Menge absetzen wollen. Alle zeigen eine gewisse Beweglichkeit. Aber der Durchbruch kommt erst mit der Idee, dass die Handelsspanne für den Grossisten und den Laden nicht prozentual zu rechnen ist, sondern mit einer Fixgrösse per Kilo: mit 0,80 SFr für den Grossisten und 1,20 SFr für den Laden. Diese Margen stellen scheinbar ein „Opfer“ dar, sind es bei genauerem Hinsehen aber nicht, weil die billigere Konkurrenzware sich auf einen tieferen Einstandspreis bezieht. So entsteht der Endpreis von 3,90 SFr für 1 Kilobeutel, was uns akzeptabel erscheint. Er sichert einen guten Produzentenpreis von 1,16 SFr und entlastet die Konsumentenpreise.

Die Vereinbarung für Demeter Möhren und Kartoffeln

Nachdem alle Produkte preislich durchgespielt sind, geben wir dem Resultat dieses Marktgesprächs die Qualität einer Vereinbarung. Die Beteiligten halten sich für die in diesem Projekt verkauften Demeter Möhren und Kartoffeln an diese Preisstruktur, sie ist gültig für die ganze Schweiz und für die ganze Kampagne 2004/05. Bei der abgepackten Ware werden die Endverkaufspreise sogar aufgedruckt. Damit ist auf diesem Feld jegliche Konkurrenz über die Preisschiene weg, denn wir haben uns assoziativ vereinbart. Ein wichtiges, beispielhaftes Resultat, wenn auch an einem bescheidenen Beispiel.

Das Preisnetzwerk

Nun gelangen natürlich sehr viele Demeter-Kartoffeln und Möhren auf anderen Wegen vom Produzenten zum Konsumenten. Bauern und Bäuerinnen verkaufen direkt ab Hof, beliefern einen Laden, verkaufen am Marktstand usw. Hier soll jeder machen, was er aus seiner Situation kann und will. Unser Vorschlag ist nur, dass wir – *alle* Demeter-Akteure - ein Netzwerk bilden, das sich an ähnliche Preise hält. Gerade dieses Jahr mit der guten Ernte ist für Preisdumping bestens geeignet... Aber wenn der Demeter-Markt ein vernetzter Markt wird, dann bauen wir an einem soliden Fundament für unsere Zukunft.

Erhältlich sind diese Demeter-Möhren und Kartoffeln aus dem Projekt Fair Economy sowie weitere Lagergemüse in den Bioläden der Schweiz.

2 Landwirtschaft/ Handel

Brasilien – Sensationelle Erfolge mit Biodynamik

Bericht von Wolfgang Ritter, Nürnberg

Joao Batista Volkmann, der jüngste von sieben Geschwistern, hat vor 20 Jahren von seinem Vater einen großen landwirtschaftlichen Betrieb (567 Hektar) etwa 100 km südlich von Porto Alegre übernommen und ihn auf die biologisch-dynamische Wirtschaftsweise umgestellt. Mit 10 Mitarbeitern baut er auf 120 (Hektar) verschiedene Reissorten an. Dazu kommen Weizensorten, Süßkartoffeln und Maniok. Er hält 150 Wasserbüffel, 120 Rinder und 20 Pferde. Alle Tiere stehen ganzjährig auf der Weide. Die Rinder werden als Schlachtvieh verkauft – Demeter-Fleisch-Verkauf ist in Planung. Die Pferde werden zur Feldbearbeitung und zum Transport verwendet. Die Milch der Büffel wird für den Eigenbedarf genommen; eine Molkerei, um Produkte für den Verkauf zu erzeugen, ist in Vorbereitung.

Für den Reisanbau hat Joao eine Methode entwickelt, bei der es darauf ankommt, die 4 Elemente kontrolliert wirken zu lassen. Das funktioniert etwa so: Der vorgekeimte Reis, die Keime sind etwa 3 mm lang, wird mit dem Präparat 500 (Kuhhornmist) besprüht und in noch halbflechtem Zustand manuell ausgesät und zwar in ein bereits 3 Wochen vorher geflutetes Feld. Während des 120–130 Tage dauernden Kultivierungsprozesses bis zur Ernte kommt es nun darauf an, hin und wieder dem Boden und den Pflanzen das Wasser zu entziehen, damit andere Wasserpflanzen (Unkraut) aber auch Schädlinge absterben. Das durch die Trockenheit verwelkende Unkraut dient gleich als Gründünger. Diese Luft-Wasser-Regulierung ist eine Kunst, die über den Ernteerfolg entscheidet. Joao beherrscht sie offenbar meisterhaft, denn er erntet 7 t Reis/ha, das sind 2 t mehr als im konventionellen Anbau erzielt werden. Dadurch, dass seine Felder frei von Chemikalien sind, braucht er auch keine Maßnahmen gegen mögliche Schneckenplagen zu ergreifen – bestimmte Vogelarten kümmern sich darum. Sobald die Felder abgeerntet sind, sorgen die Wasserbüffel für Düngung. Für den Reisanbau können überall auf der Welt immer wieder die gleichen Felder genutzt werden (hier einmal pro Jahr).

Joao hat seit kurzem eine eigene Mühle, in der er etwa 60 % seiner Ernte verarbeitet. Den Rest übernimmt eine Mühle in der Nachbarschaft. Ein Viertel seiner Ernte wird exportiert. Der Exporteur zahlt ihm knapp 10 US\$/ Zentner für sein Demeter-Produkt – weniger als noch vor ein paar Jahren, als man ohne die US-amerikanische Konkurrenz (5 US\$/ Zentner für den konventionellen Reis) in Brasilien noch 12 – 15 US\$ erzielen konnte. Deshalb vermarktet er Dreiviertel seiner Ernte direkt (ohne Zwischenhandel) an Bioläden im Lande, d.h. er verpackt die verschiedenen Reissorten kiloweise und liefert sie über Transportunternehmen aus.

Joao Volkmann ist auch Berater der Associacao de Agricultura Organica e Biodinamica in Brasilien und führt regelmäßig Schulungen im biodynamischen Landbau und in der Präparate-Zubereitung durch. In Projekten der Regierung, die Landlosen Anbauflächen zur Verfügung stellt, weist er die neuen Landwirte, die oft keine Landbauerfahrungen haben, in die biologische und biodynamische Arbeitsweise ein. Auf einer Gemeinschaftsfarm in seiner Nähe arbeiten 40 ehemalige Landlose bereits seit zwei Jahren ohne Kunstdünger und Gifte nur mit Kompost und den Präparaten – zunächst für die Eigenversorgung, später auch zum Verkauf.

Aktuelles Angebot für Großverbraucher

Bioland-Hof Willibald Schmidt, Mittelehrenbach 40, 91359 Leutenbach, Tel. 09199-1804, Fax 09199-8704, hat noch etwa 500 kg Kartoffeln der Sorten Aurelia und Quarda aus der Ernte 2004 sehr günstig abzugeben.

3 Wissenschaft und Forschung

Süßes Versprechen - Der Süßwarengigant Mars verkauft Schokoriegel, die angeblich vor Herzinfarkt und Schlaganfall schützen

Auszüge aus Greenpeace Magazin 3/05, Andrea Wohlers, Große Elbestr. 39, 22767 Hamburg, www.greenpeace-magazin.de, gpm.germany@greenpeace.de

Gemeinhin gilt: Schokolade macht dick, lässt Pickel sprießen und ruiniert die Zähne. Großspurig behauptet Mars nun, dass sein neuartiges Naschwerk vor Herzinfarkt und Schlaganfall schütze. CocoaVia, so die unterschwellige Botschaft, verlängere das Leben.

Schokolade als Medizin, ist das nicht übertrieben? Immerhin 15 Jahre hat Mars am Innenleben der Kakaobohne geforscht, einem der Hauptbestandteile von Schokolade, und deren pflanzlichen Inhaltsstoffen, den Flavonoiden. Auf Basis dieser Studien hat Mars Patente für dutzende neuer Verfahren zur Herstellung von Kakaoprodukten angemeldet. Kakao kann laut Mars als Tablette oder in Kapseln gefüllt die „Gefäßgesundheit erhalten“ oder als „Anti-Plättchen-Therapie“ dienen - also verhindern, dass die Blutgefäße verstopfen, was Herz und Hirn schont. 17 Milliarden Dollar Umsatz macht Mars bereits heute jährlich mit „Candy“, Süßigkeiten, und hofft nun auf neue fette Gewinne durch die als gesund verkauften Schokoriegel.

Neu ist nun, dass bisherige Tabu-Produkte für eine gesunde Ernährung – wie Schokoriegel - ein besseres Image bekommen sollen, obwohl Ernährungswissenschaftler sie für „wenig günstig“ halten und gar als Dickmacher schmähen, weil sie zur Hälfte aus Kohlehydraten bestehen und ungesunde gesättigte Fette enthalten. Mit 500 Kalorien pro Tafel Schokolade ist schon ein Viertel des täglichen Energiebedarfs gedeckt - von Keksen und Karamell, die Schokoriegel zusätzlich aufpeppen, ganz zu schweigen.

Und um die Gefäße zu schonen, gibt es sicher besseres als Schokolade. Kampf dem Herzinfarkt mit Zucker und Kakao? Internisten raten, mit dem Rauchen aufzuhören und jeden Tag eine halbe Stunde spazieren zu gehen. Die süße Alternative taugt nichts.

Harold Schmitz, Biologe und Forschungsdirektor bei Mars in Hackettstown, New Jersey, ficht das nicht an. Auf dem „Cocoa Symposium 2004“ in Washington berichtete er, dass Schokolade mit jeder Studie an „Stärke gewinne“ - teure Forschung, die Mars selbst finanziert hat. Die Firma stecke indirekt hinter mindestens 70 Artikeln in wissenschaftlichen Fachmagazinen, schreibt US-Autor Mort Rosenblum in seinem jüngst erschienenen Buch über Schokolade.

Freimütig bekennt etwa der Harvard-Mediziner Norman Hollenberg, seine Forschung sei ohne Mars nicht möglich. Der Forscher fand exakt jene guten Neuigkeiten, von denen Mars träumte. So senken Flavonoide, pflanzliche Inhaltsstoffe der Kakaobohne, den Blutdruck und damit auch das Risiko von Herz-Kreislauf-Krankheiten.

Carl Keen, der oberste Ernährungswissenschaftler der Universität von Kalifornien in Davis, bestätigte zudem, dass Flavonoide das Zusammenkleben von Blutplättchen verringerten und damit das Risiko von Thrombosen. Zudem wies er bei Flavonoiden den entzündungshemmenden Effekt nach, für den auch Aspirin berühmt ist. In Keens Labor hatte Mars laut New York Times mindestens 800.000 Dollar gepumpt.

Sind die Forscher befangen oder ist was dran an der Kakaobohnen-Power? Reinhard Lieberei, Kakaoforscher an der Uni Hamburg hält Flavonoide zwar grundsätzlich für nützlich. Dass Schokoriegel der beste Weg sind, sie zu sich zu nehmen, bezweifelt er aber. Lieberei rät eher zum maßvollen Genuss von Rotwein - weil auch in Trauben Flavonoide enthalten sind. Noch geschickter wäre es, auf den Alkohol zu verzichten und nur die roten Trauben zu verzehren. Zudem stecken auch in grünem Tee, Äpfeln sowie Beeren und Mohrrüben jene pflanzlichen Substanzen, die der Botaniker Lieberei und seine Kollegin Christina Rohsius in ihrem Labor analysieren.

Normale Schokolade liefert ohnehin nur wenig Flavonoide, denn üblicherweise werden dem Kakao durch Fermentation und Rösten während des Schokolademachens die meisten der gesunden Substanzen ausgetrieben. Offenbar hat Mars allerdings eine bessere Bohne und ein besonders schonendes Verfahren gefunden, um ihren Anteil höher zu halten.

Reicht das aus, um die schädlichen Folgen von Schokoriegeln zu kompensieren und Mars Absolution zu erteilen? „Es bleibt eine Süßigkeit und ist keine gesunde Sache, auch wenn Mars das behauptet“, sagt Marion Nestle, streitbare Ernährungsspezialistin von der New York University. Der Schokoriegel sorge bei Leuten für ein gutes Gewissen, die ihren Lebensstil nicht ändern wollten (siehe Interview). „Die verführerische Botschaft ist: man kann unbegrenzte Mengen davon essen, weil es doch angeblich gesund ist“, erklärt Nestle, die in ihrem New Yorker Büro ein ganzes Warenlager an Süßigkeiten mit Gesundheitsbotschaft beherbergt - rein zu Forschungszwecken natürlich, die 68-Jährige ist gertenschlank.

Alles Zukunftsmusik, doch im GREENPEACE MAGAZIN wurde die neue Schoko-Generation schon einmal vorgekostet, schließlich sollen wir alle täglich „CocoaVia“-Riegel vertilgen. Der Test ging für Mars nicht gut aus. Die Schokolade sei zu weich, knacke nicht beim Reinbeißen, und der Puffreis in der Grundmasse sei ein störender Kontrapunkt zur eigentlichen Schokolade. Kurzum: Das Zeug schmeckt nicht.

4 Qualitäts- und Preisrecherchen

So sparen Sie bei Bio

Aus *Schrot&Korn*, bio verlag GmbH, Magnolienweg 23, 63741 Aschaffenburg, Tel 0 60 21/44 89-120, Fax -320, redaktion@bioverlag.de, www.schrotundkorn.de, www.naturkost.de

Dafür geht die Kohle vor allem raus: für Süßigkeiten, Alkohol und Fleisch. Wer sein Essverhalten grundsätzlich überdenkt, auf „Bio“ umstellt und bei den drei Produktgruppen reduziert, kann seinen Geldbeutel auf spürbare Weise schonen.

40 Euro im Monat. So viel mehr kostet es, wenn ein Vier-Personen-Haushalt Milch, Butter, Eier, Kartoffeln, Weizenmehl, Reis, Teigwaren, Brot, Kaffee und Bananen in ökologischer statt in konventioneller Qualität kauft. Ausgerechnet hat dies das Öko-Institut Freiburg.

Die Wissenschaftler verglichen statistische Durchschnittspreise mit dem konkreten Angebot eines Bio-Supermarkts in Freiburg. Hätten sie eine Freiburger Aldi-Filiale als Vergleich genommen, wäre der Unterschied sicher größer ausgefallen. Entscheidend an dieser Rechnung ist aber nicht der exakte Betrag, sondern die Botschaft: Vor allem gewisse Grundlebensmittel sind in „Bio“-Qualität durchaus bezahlbar.

Darüber hinaus bereichert sein Leben, wer Prioritäten setzt und sich „Bio“ bei denjenigen Lebensmitteln leistet, die ihm besonders wichtig sind: zum Beispiel Obst und Gemüse für die Kinder, wegen der Pestizidrückstände in konventionellen Produkten. Oder Eier, wegen der glücklichen Hühner. Oder Käse, weil viele hier den Unterschied besonders deutlich herauschmecken.

Die meisten Bio-Kunden haben einfach einmal angefangen, bestimmte Produkte im Bio-Laden zu kaufen. Im Lauf der Zeit ist der Einkaufskorb bei den meisten voller geworden.

So mancher hat dabei auch seine Ernährung umgestellt. Mehr Obst, Gemüse und Getreide; weniger Fleisch, Alkohol und Süßwaren. Unterm Strich spart auch das Geld und fördert zusätzlich die Gesundheit.

Bio immer erschwinglicher!

Weil der Markt wächst und die Branche effizienter arbeitet, sinken seit Jahren die Preise für Bio-Produkte.

Bei Bio-Lebensmitteln sind die Preise direkter. Wer konventionell kauft, wird „hinten rum“ noch einmal belangt – für Umweltschäden et cetera.

Zum Beispiel Bananen: Vor zehn Jahren kostete ein Kilogramm Bio-Bananen sieben bis acht Mark. Heute ist es im Bio-Laden für weniger als drei Euro zu haben. Der Absatz hat sich in dieser Zeit vervielfacht. Natürlich sind konventionelle Bananen bei Aldi & Co noch billiger. Doch Bio-Lebensmittel sind ihren Preis wert. Weil pestizidfrei wirtschaften für den Bauern mehr Arbeit und weniger Ernte bedeutet; weil der Verzicht auf die meisten Zusatzstoffe die Herstellung aufwändiger macht; weil auch Kontrolle und Beratung Geld kosten. Deshalb werden Bio-Lebensmittel im Schnitt immer teurer sein als konventionelle. Denn der Qualitätsunterschied hat Arbeit gemacht und die sollte angemessen bezahlt werden.

Doch oft sind die Preise zwischen „Bio“ und „konventionell“ gar nicht so weit auseinander. Zum Beispiel Blumenkohl: Das Stück aus dem Öko-Anbau kostete letzten Dezember im Schnitt 2,26 Euro, konventioneller Blumenkohl 1,74. Bei Vollkornmehl waren es 1,33 zu 1,07 Euro.

Doch die günstigeren konventionellen Preise sind nur möglich, weil die Folgekosten des billigen Produzierens die Allgemeinheit trägt. Beispiel Pestizide: Hermann Waibel und Gerd Fleischer von der Universität Hannover haben errechnet, dass der Pestizideinsatz allein in den alten Bundesländern jährlich mindestens 130 Millionen Euro Kosten für Trinkwasseraufbereitung und andere Reparaturmaßnahmen verursacht.

Auch die Überdüngung der Gewässer, der Verlust an Bodenfruchtbarkeit oder Gesundheitsschäden, durch zunehmende Lebensmitteltransporte verursacht, schlagen mit Millionensummen zu Buche. Kosten, die bei Bio-Produkten nicht anfallen.

Wo Bio am günstigsten ist

Dass „Bio“ im Supermarkt immer billiger ist als im Naturkostladen, stimmt nicht. Katharina Reuter von der Universität Berlin hat das Preisniveau von 22 Alltags- Lebensmitteln verglichen. 13-mal waren die Supermärkte günstiger, neunmal die Bio-Läden. Deren Stärke lag vor allem bei günstigem Obst und Gemüse.

5 Grüne Gentechnik

Seit einiger Zeit gibt es im Internet den Newsletter „Keine Gentechnik“. Wir drucken hier Nummer 26 ab:

Per Anzeigen sollen Landbesitzer wachgerüttelt werden: Jeder Grundstücksbesitzer kann den Anbau von Gen-Pflanzen auf seinem Land verbieten.

AKTION: Fragen Sie Ihre Zeitung vor Ort, ob sie die Aktion unterstützt!

<http://www.keine-gentechnik.de/landwirtschaft/anzeigen.html>

Monsanto darf seine Untersuchungen zum MON 863 nicht geheim halten

Bisher hatte der US-Saatgutkonzern die Ergebnisse von Fütterungsversuchen mit dem Gentech-Mais der Öffentlichkeit vorenthalten, nachdem negative Effekte bei den Versuchstieren aufgetreten waren.

<http://www.keine-gentechnik.de/nachrichten.html#111841177970437541>

Bislang keine Sortenzulassung für MON 810 in Deutschland

Das Bundessortenamt hat entschieden, den Anbau von Genmais-Sorten auf Grundlage des Typs MON 810 wegen rechtlicher Bedenken vorerst nicht zuzulassen. Die Bundesverbraucherzentrale fordert ein generelles Anbauverbot.

<http://www.keine-gentechnik.de/nachrichten.html#111804649735239560>

AKTION: Am 24. Juni unternimmt die Kommission einen weiteren Versuch, Österreich zu zwingen, den Anbau von MON 810 zuzulassen. Die EU-Umweltminister stimmen über den Entscheidungsvorschlag der Kommission ab.

<http://www.keine-gentechnik.de/politik/europa.html>

Syngenta will Zulassung für den illegalen Bt10-Mais

Für Amerika steht der Absatzmarkt Japan auf dem Spiel, nachdem auch dort unerwünscht der illegale Bt10-Mais von Syngenta auftauchte. Um Japans Vertrauen zurückzugewinnen will der Hersteller nun im Nachhinein eine Zulassung der Sorte in den USA erreichen.

<http://www.keine-gentechnik.de/nachrichten.html#111832209994240767>

Übersicht der gentechnikfreien Regionen neu im Internet

Die Partner des Projekts "Gentechnikfreie Regionen in Deutschland" veröffentlichen auf der Seite ihres Projekts www.gentechnikfreie-regionen.de laufend die aktuellen Daten zu den Regionen, in denen die Landwirte sich zusammen geeinigt haben, ihre Felder gentechnikfrei zu bewirtschaften.

<http://www.gentechnikfreie-regionen.de>

Keine Gentechnik in der Rhön

Mit einem sechs Meter hohen Dreibein, aufgestellt im Dreiländereck der Rhön, wollen die Bauern dieses Mittelgebirges ihr Bekenntnis zum Verzicht auf die Gentechnik dokumentieren.

<http://www.keine-gentechnik.de/freie-zonen.html#111839193261049396>

Bitte unterstützen Sie den Informationsdienst Gentechnik mit Spenden Sie <http://www.keine-gentechnik.de/spenden.html> und helfen Sie, die Nachrichten und Aktionen zur gentechnikfreien Welt möglichst weit zu streuen <http://www.keine-gentechnik.de/partnerprogramm.html>. Dort finden Sie auch den "Keine Gentechnik"-Nachrichtenticker für Ihre Webseite.

Gerne hilft Ihnen der Informationsdienst Gentechnik weiter, wenn Sie Aktionen oder Veranstaltungen organisieren wollen oder Fragen zu den neuesten politischen Entwicklungen haben.

Bis zur nächsten Ausgabe grüßen Sie,

Tina Loeffelbein und Janna Völker, Marienstraße 19-20, 0117 Berlin, T. 030 28482 304, F. 030 28482 309

info@keine-gentechnik.de, www.keine-gentechnik.de

6 Bio-Modellstadt Nürnberg

Protokoll zum Treffen der Arbeitsgemeinschaft Bio-Modellstadt Nürnberg am 04.05.05 (Auszug)

1. Bericht von der Eröffnung des Bürgertreffs Nordost „BüNo“

Herr Jantzen vom Biohof Weiss erzählt kurz, dass es im neuen Bürgertreff möglich ist Mittagessen auszugeben für 2,50 – 3,50 Euro, das zu 60% aus Biolebensmitteln besteht. Es handelt sich um ein Sozialprojekt und es fallen keine Mieten oder Personalkosten an. Der Arbeitskreis Biomodellstadt hält das für ein gutes Angebot für alle Bürger und möchte seine Unterstützung signalisieren, siehe dazu nächstes Treffen! Außerdem weist Herr Jantzen daraufhin, dass er einen neuen Bio-Laden eröffnet hat, „Der Markt“ in der Laufamholzstr. 106, und lädt alle herzlich ein sich einmal umzuschauen.

2. Bericht von der Veranstaltung „Auf in den Süden“, Einweihung des Aufseßplatzes

Durch das Engagement von Herrn Rottner ist es gelungen, dass die gesamte Verköstigung der Veranstaltung in Bioqualität war. Unter anderem wurden von Frau Körber Biohähnchen gegrillt, der Naturkostladen Lotos war vertreten, sowie Neumarkter Lammsbräu und viele andere. Die Beteiligten bewerten die Aktion als einigermaßen erfolgreich.

3. Bio-Erlebnistag in Nürnberg am 18. Juni 2004, 10-15 Uhr

Die Bio-Verbraucher veranstalten in der Rieterstr. 20 einen Bio-Erlebnistag, dazu werden alle Eltern und Kinder der Kindertagesstätten eingeladen, siehe Programm im Anhang.

4. Das Umweltamt berichtet über den Sachstand beim Klinikum, beim Einkaufsführer und weiteren Anträgen beim BLE:

Dem Klinikum liegt ein Angebot zu regionalen Biolebensmitteln vor. Das wird nun im Einzelnen vom Klinikum auf Preisunterschiede geprüft, dann werden weitere Gespräche stattfinden.

Der Antrag für den Einkaufsführer wurde bei dem neuen Regionalpartner Ecozept eingereicht, ebenso wie verschiedene andere Anträge z.B. eine Brotboxaktion für Schulanfänger. Am 13 Mai wird von der FÖL über die eingereichten Anträge entschieden, bis jetzt wurde signalisiert, dass sehr wenig Geld zur Verfügung steht und die Anträge deshalb wenig Aussicht auf Erfolg haben. Sobald eine Entscheidung gefallen ist, wird die Arbeitsgemeinschaft Biomodellstadt unterrichtet.

Die Arbeitsgemeinschaft möchte zukünftig unabhängiger von Anträgen beim Bundesprogramm agieren und beschließt die Brotboxaktion in jedem Fall durchzuführen und auch zu versuchen den Einkaufsführer auf anderem Weg zu verwirklichen, wenn der Antrag abgelehnt werden sollte. Zur Umsetzung sollen verschiedene kleine Projektgruppen tätig werden, in die sich die Teilnehmer jeweils eintragen können.

5. Grüne Lust

Die nächste „Grüne Lust“ findet vom 4.-5. Juni auf der Burg Pappenheim im Altmühltal statt. Jeweils von 10 bis 18 Uhr die Tageskarte kostet 5 Euro, bei Fragen wenden Sie sich bitte direkt an den Veranstalter Herrn Rottner, Tel.: 09175-471. Vom 16. – 18. September findet dann die nächste Grüne Lust in Anwanen bei Zirndorf statt. Daran möchte sich auch die Arbeitsgemeinschaft Biomodellstadt mit einem Gemeinschaftsstand z.B. mit dem Biohof Weiss beteiligen. Auch dazu soll es eine Projektgruppe geben.

6. Konzept Bio-Frühstück in Nürnberg für Hotels

Frau Grundnig vom BN-München möchte mit Unterstützung von Biomodellstadt im Zeitraum 2005/2006 Nürnberger Hotels anregen unter dem Motto „Bio-Frühstück in Nürnberg – Genussvoll & fit in den Tag“ ein Bio-Frühstück anzubieten. Das Projekt soll mit einem Informationsworkshop im September starten, auf der BioFach 2006 sollen teilnehmende Hotels vorgestellt werden. Näheres dazu erfahren Sie von Frau Grundnig unter Tel.: 089-515676-50

7 Verbrauchermeinung

Hallo liebe Bio-Verbaucher,
gibt es in der Region Nürnberg Erdbeerplantagen mit Bio-, Naturland- oder Demeter-Qualität?
Ein entsprechender Hinweis wäre doch auch etwas für Ihre Aktuelles-Seite.

Außerdem noch als Anregung für Ihre Bio-Adressen: Ich würde mir wünschen, dass die Adressen zum Beispiel auch nach Produkten oder Angebot sortierbar sind, um zum Beispiel auf einen Blick alle Ab-Hof-Verkäufer von Lammfleisch zu finden.

Mit freundlichen Grüßen
Ursel Diem

Betreff: Bio-Hundefutter

Fällt mir nur gerade zur HP ein: biologisches Hundefutter (bzw. Katzenfutter) - da sieht es nämlich auch trübe aus und fast niemand weiß Bescheid. Das beste Biofutter für die Tiere bekommt man bei www.auenland-konzept.de. Die Flocken und auch das Hühnerfleisch sind von Bioland.

Außerdem gibt es noch Biofleisch-Futter von Waseba. Beide Firmen ausgezeichnet, aber nicht billig... wie immer. Vielleicht könnte man noch eine Abteilung mit Tierfutter machen?

Viele Grüße
Marion Meyerolbersleben

8 Rezept des Monats

Gefüllte Paprika mit Ofenkartoffeln

Von vier grünen Paprika die Stöpsel abschneiden und aufheben, Kerne entfernen;
400 g Schaaf- oder Ziegenkäse, 50 g Parmesan, drei Eier, eine Karotte, fünf Knoblauchzehen, etwas Petersilie pürieren; eventuell 250 g Hackfleisch oder vegetarische Hackfleischmasse unterziehen; 100 g Grünkernschrot und heiße Butter dazu geben und mit Olivenöl, Salz und Pfeffer abschmecken; Paprika füllen, Stöpsel aufsetzen und bei 200 -250 Grad schön braun backen.

Kartoffeln schälen und in dünnen Scheiben auf ein Blech legen; Zwiebeln, Paprika, 200 ml Milch, 100 ml Sahne, reichlich Olivenöl sowie Salz und Pfeffer darüber verteilen; alles gold-braun backen und auf dem Blech durchrühren.

Guten Appetit!
Gitta Kiesling

Impressum: Bio-Verbraucher (gemeinnütziger) e.V., VR 3878, Rieterstr. 20, 90419 Nürnberg, Tel 0911-30 73 58 90, Fax 0911 - 39 75 38, www.bio-verbraucher.de, info@bio-verbraucher.de, Bürostunden: Dienstag 10.00–12.00 Uhr, Mittwoch 10.00–16.00 Uhr, Donnerstag 15.00–17.00 Uhr, Bankverbindung: GLS Gemeinschaftsbank e.G., Filiale Frankfurt, Konto 600 4051 400, BLZ 430 609 67, Vorstand: Wolfgang Ritter, Hermann Willanzheimer, Evelyn Wojnow

Der *Info-Brief* erscheint zur Zeit vierteljährlich und wird auf Wunsch zugeschickt: Fördermitgliedern per Email, Ordentlichen Mitgliedern auf Wunsch auch per Post. Artikel zur Veröffentlichung, Verbraucher- und Lesermeinungen sowie Rezepte nehmen wir gerne entgegen. Zusendungen bitte per Email an info@bio-verbraucher.de oder per Fax oder Post an obige Adresse.