

Bio-Verbraucher e.V. – *Info-Brief* 4 / Oktober 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,

mit Beginn der Schulzeit wurden wir wieder richtig aktiv. In der Arbeitsgemeinschaft „Bio-Modellstadt Nürnberg“ hatten wir uns vorgenommen, die Schulanfänger mit einem Frühstück auf den Bio-Geschmack zu bringen. So wurden 6000 Brotboxen gepackt und verteilt. Wir möchten an dieser Stelle herzlich unseren Firmenmitgliedern danken, die einen großen Teil der Brotbox-Inhalte spendeten. Lesen Sie mehr dazu unter Punkt 6 „Bio-Modellstadt Nürnberg“. Am 17. und 18. September haben wir uns bei der „Grünen Lust“ auf dem Wolfgangshof in Anwanen bei Zirndorf (8800 zahlende Besucher!) präsentiert und unsere dritte Sendung bei Radio Z am 29. September nutzen wir, um über „Voraussetzungen einer gesunden Wirtschafts- und Sozialordnung“ zu sprechen. Diesem Thema widmen wir uns auch in einer Vortragsreihe. Die Vorträge mit Aussprache werden im Rudolf Steiner Haus Nürnberg, Rieterstr. 20 (unserem Vereinssitz), jeweils um 20 Uhr gehalten. Wir laden herzlich dazu ein; Kostenbeitrag nach freiem Ermessen.

10. Okt. Sozialimpuls Rudolf Steiners und Dreigliederung des sozialen Organismus
Wir wollen darlegen, welche Voraussetzungen gegeben sein müssten, um ein gesundes Wirtschafts-, Kultur- und Rechtsleben zu haben – auch als Basis für Bio-Wachstum
Wolfgang Ritter, Hermann Willanzheimer
07. Nov. Die Alternative – Ausblick auf eine andere Globalisierung
Durch biologischen Landbau wird die Erde wieder fruchtbar und der Landwirt unabhängig von der chemischen Industrie. Assoziative Zusammenarbeit und Zusammenarbeit in Projekten bedeutet Verlässlichkeit und positive Zukunftsaussicht – Beispiele mit Lichtbildern aus Ägypten, Indien und den Philippinen
Wolfgang Ritter
05. Dez. BiO (Brüderlichkeit im Oekosektor) ist Zukunft
Zusammenarbeit von Erzeugern, Händlern, Verbrauchern und Politikern ist notwendig, wenn der Prozess der Verlebendigung der Erde fortgesetzt, der Bio-Lebensmittelverbrauch gefördert und die Gentechnik in der Landwirtschaft abgewendet werden soll. In diesem Sinne steht „BIO“ auch für „Brüderlichkeit im Oekosektor“. Mit Beispielen aus der Region Nürnberg wird gezeigt, wie das gelingen kann.
Wolfgang Ritter

Wir möchten noch hinweisen auf die öffentliche Demeter-Herbsttagung für Landwirte, Gärtner und Verbraucher im Rudolf Steiner Haus Nürnberg, Rieterstr. 20, am

Sonntag, 6. November, 10.00 – 16.00 Uhr.

Es sprechen unter anderen:

- 10.30 Uhr Dr. Manfred Klett, Dornach: „Konkurrenz und Solidarität – Der biologisch-dynamische Landbau, ein Wegbereiter zu neuen Formen des Wirtschaftens“
14.30 Uhr Dr. Petra Kühne, Bad Vilbel: „Biologisch-dynamische Höfe und Gärtnereien: Anziehungspunkte für Verbraucher“

Tagungskarte: € 8,-, Einzelvortrag: € 4,-

Während unserer Sendungen bei Radio Z (95,8 MHz) können Sie anrufen und mit uns diskutieren. Telefon: 0911 – 45 00 666. Nächste Sendungen: 29.09. und 29.12.05, jeweils 18.00 – 19.00 Uhr.

Mit herzlichen Grüßen
Ihre *Info-Brief*Redaktion

Mitglied werden und Mitglieder werben lohnt sich; wir haben Einkaufsgutscheine und Waren im Wert von 10 und 20 € zu vergeben. Nennen Sie uns einfach den Namen des geworbenen Mitgliedes.

1 Assoziative Zusammenarbeit

Abo-Kisten und die Idee der assoziativen Zusammenarbeit

Beitrag von Wolfgang Ritter, Nürnberg

In jeder Volkswirtschaft werden Güter und Dienstleistungen erzeugt, verteilt und verbraucht. Während sich der arbeitsteilige Produktionsprozess durch sorgfältigste Planung und rationelle Fertigung auszeichnet, möchte der Konsument nach subjektivem Bedarf und ganz spontan am Wirtschaftsprozess teilnehmen. Diese beiden Extrempositionen kommen im marktwirtschaftlichen Modell dennoch zum Ausgleich – über den Preis. Über ihn findet man fast immer eine Nachfrage, wenn er nur weit genug gesenkt wird. Muss er wegen der Konkurrenzverhältnisse am Markt auf Dauer unter die Produktions- oder Gestehungskosten gesenkt werden, kommt es zu Insolvenzen, Unternehmenszusammenbrüchen, Arbeitsplatzvernichtungen und menschlichen Tragödien. Wir kennen diese hässliche Seite der Globalisierung zur Genüge.

Wie können die unterschiedlichen Positionen der Produzenten und Konsumenten ohne den Preismechanismus zum Ausgleich kommen? Schließen sich Produzenten, Händler und Konsumenten in Assoziationen zusammen, werden sie sich für die jeweils andere Position interessieren und zu Einsichten, vielleicht auch zu Vereinbarungen kommen, die auch die Notwendigkeiten des anderen berücksichtigt.

Die industrielle Fertigung läuft reibungslos, weil die Unternehmen untereinander Vereinbarungen treffen; ein Getriebehersteller zum Beispiel weiß am Jahresanfang ziemlich genau an welchen Fahrzeughersteller er wie viel Getriebe zu liefern hat. Auch direkte Vereinbarungen zwischen Erzeugern und Verbrauchern können die negativen Erscheinungen der Marktwirtschaft überwinden. Das funktioniert recht gut mit den „Abo-Kisten“ im Bio-Lebensmittelbereich. Der Landwirt gewinnt durch die Abonnenten eine gewisse Planungs- und Vermarktungssicherheit, der Verbraucher erhält regelmäßig frische Qualitätsware ins Haus geliefert, von einem Erzeuger, den er kennt. Die Anonymität des Marktes ist aufgehoben, ein Vertrauensverhältnis entsteht. Beide Vertragspartner bleiben relativ flexibel: der Erzeuger kann liefern, was Hof und Jahreszeit bieten, der Verbraucher kann zwischen verschiedenen sortierten und verschieden großen Kisten wählen, ausschließen, was er nicht möchte oder sich seine Kiste ganz individuell zusammenstellen. Änderungen, Zusatzbestellungen, Unterbrechungen können jederzeit vorgenommen werden. Man kann sich auch erst einmal eine Probekiste kommen lassen und den Abo-Vertrag natürlich auch wieder kündigen.

2 Landwirtschaft und Handel

Das Abo-Kisten-Angebot wird angenommen

Bericht von Hans Wagner, Nürnberg

Lieferservice Abokiste Schloß Hemhofen, 91334 Hemhofen

Das Landgut Schloß Hemhofen liegt im Landkreis Erlangen-Höchstadt am Rande des Ballungsraums Nürnberg-Fürth-Erlangen. Seit 1722 befindet sich der Betrieb in Familienbesitz. Entsprechend sind die meisten Wirtschaftsgebäude aus dem 18. Jahrhundert. Über lange Jahre hinweg war der landwirtschaftliche Betrieb verpachtet – seit 2 Generationen wird das Gut jedoch wieder selbst bewirtschaftet. 1986 erfolgte die Betriebsumstellung nach den Richtlinien des Demeter-Anbauverbandes. Auf 4 Hektar werden über 40 Sorten Feld- und Feingemüse für die eigene Vermarktung angebaut. Daneben befasst man sich mit Schweinezucht und -mast und Rinderhaltung. Auch Teich- und Forstwirtschaft sind dem landwirtschaftlichen Betrieb angegliedert.

Seit über 10 Jahren werden die auf dem Landgut erzeugten Lebensmittel über die Abokiste vermarktet. Anfangs überwiegend in den Kreisen Höchstadt und Erlangen, dann folgte 1993 die Belieferung des Stadtgebietes Nürnberg. Ab 1994 wurde die Region Bamberg / Neustadt in die Belieferung integriert. Mittlerweile sind fünf Lieferwagen von Montag bis Freitag im Einsatz, um die über 1400 Kunden frischen Lebensmitteln zu beliefern. Das Gemüse der Abokiste stammt im Sommer oft zu 100% vom Landgut. Das umfangreiche Fleischangebot aus eigener Zucht und der original fränkische Kloßteig in Bio-Qualität sind Verkaufsschlager. Für die Kunden besonders bequem ist die Bestellung über Telefon, Fax, Mail oder den Shop im Internet und die flexible Anlieferung. Bei Abwesenheit des Bestellers wird die Ware an einen vereinbarten Ort abgestellt. Kühlware wird in Thermokisten verpackt. Für die Zukunft hat man sich bei der Abokiste noch viel vorgenommen: Man will die neuen Medien stärker nutzen und das Angebot optimieren. So sollen zum Beispiel Wild und Saison-Artikel, wie Federweißer, ins Programm genommen werden.

Ökolieferservice Baumannshof Egenhausen, 91619 Obernzenn

Seit nunmehr gut 18 Jahren betreibt Wolfgang Baumann in Egenhausen ausschließlich Öko-Anbau und beweist damit, dass man auch als Quereinsteiger – er war früher als Heilerzieher tätig – ein erfolgreicher Bio-Bauer sein kann. Mit zwei Ziegen, zu denen sich später noch Rinder und Schweine gesellten, und gepachteten Flächen fing er damals recht bescheiden an. Im Jahre 1992 schließlich wagte man den Schritt in die Selbständigkeit. Die erzeugten Produkte wurden anfangs in der Bio-Coop Eibach und später auch an einem Marktstand auf der Fürther Freiheit angeboten. Weil jedoch mehr produziert als verkauft wurde, entschloss man sich 1999 einen Lieferservice einzurichten. Neben Gemüse und Kartoffeln kamen Wurst und selber gebackenes Brot hinzu und schon bald bot man ein komplettes Lebensmittelsortiment an. Mittlerweile werden auch Produkte von Bio-Bauern aus der Region mit angeboten. Und im Winter kauft man aus südlichen Ländern hinzu. Über Anzeigen, Handzettelwerbung und Hoffeste kamen rasch neue Kunden hinzu. Heute werden wöchentlich mehrere hundert Haushalte zwischen Uffenheim und Nürnberg und von Rothenburg bis Erlangen von dem Bioland-Betrieb beliefert.

Kundenzufriedenheit ist oberstes Gebot, deshalb wird der Betrieb mit modernster Liefersoftware jedem auch noch so anspruchsvollen Kundenwunsch gerecht. Sofern der Besteller bei der Anlieferung nicht anwesend sein sollte, werden die bestellten Waren in Thermoboxen an einen vereinbarten Ort abgestellt. Auch die Anlieferstelle ist in jedem Falle variabel. Und sollte der Kunde mit einem Artikel einmal wirklich nicht zufrieden sein, so gibt es in jedem Falle eine Geld-zurück-Garantie. Die Bestellung kann bequem per Telefon, Fax oder auch direkt im Online-Shop erfolgen. Aber auch auf sach- und fachkundige Beratung wird sehr viel Wert gelegt: man kann sich von Frau Baumann – sie ist ausgebildete Ernährungsberaterin – umfassend telefonisch beraten lassen. So ist es nicht verwunderlich, dass immer mehr zufriedene Kunden aus der Region den Ökolieferservice in Anspruch nehmen und dadurch mittlerweile 14 Mitarbeiter in dem kleinen Ort eine Beschäftigung gefunden haben; ökologische Landwirtschaft und Schaffung von Arbeitsplätzen geht also Hand in Hand.

Die Gemüsebox, Andreas Fischer, Langenloh, 91580 Petersaurach

„Es war einmal ein VW-Bus und acht Gemüseboxen.“ So beschreibt Andreas Fischer den Anfang seines Lieferbetriebes im Jahre 1997. Damals hatte man gerade begonnen, den landwirtschaftlichen Betrieb von konventioneller Bewirtschaftung auf Bioland-Betrieb umzustellen. Die Erzeugnisse wurden anfangs überwiegend an Lebensmitteleinzelhändler verkauft. Jedoch war diese Vermarktungsform mit einem hohen Absatzrisiko verbunden. Nachdem im Jahre 1999 ein Handelsbetrieb übernommen wurde, entschloss man sich, den stationären Handel zu umgehen und den Verbraucher zu beliefern. Auf Messen, durch Haushaltswerbung mittels Prospekten und nicht zuletzt durch zufriedene Kunden (Mund-zu-Mund-Propaganda) konnte man rasch eine stattliche Kundenzahl gewinnen.

Etwa 30 Sorten Gemüse werden auf dem Hof selber erzeugt. Weitere Produkte werden von nahe liegenden Bauern zugekauft. Durch die Vielfalt der Produkte hat der Kunde einen großartigen Gestaltungsspielraum bei der Zusammenstellung seiner Box. Die Belieferung erfolgt mit modernen Kühlfahrzeugen. Ist der Kunde nicht anwesend, werden die Produkte in Thermoboxen verpackt. Die zwei Lieferfahrzeuge und der Personenwagen werden umweltschonend mit Rapsöl betrieben; aber auch am Hof selber sind erneuerbare Energien wie Fotovoltaik und Wärmeenergie durch Holzspäne im Einsatz. Das Liefergebiet reicht mittlerweile von Nürnberg, Feucht, Schwabach, Roth, Hiltpoltstein, Weißenburg, Windsbach, Gunzenhausen bis in den Landkreis Ansbach. Die Bestellungen können bequem per Telefon, Fax, E-Mail oder auch direkt beim Fahrer erfolgen. Auch im Internet steht rund um die Uhr ein Shop bereit, um die Kundenwünsche entgegenzunehmen. Bereits jetzt werden etwa 600 Lieferungen pro Woche getätigt. Das Liefersortiment reicht von Gemüse, Obst, Fleisch, Geflügel, Wurstwaren, Brot, Gebäck, Milch, Joghurt, Käse, Eier, Kaffee, Tee, Getränke, Wein, Teigwaren, Reis, Hülsenfrüchten bis hin zu Naturkosmetik und Putzmitteln.

Lieferservice Hutzelhof Weissenberg, 92265 Edelsfeld

Ziemlich genau 10 Jahre ist es jetzt her, **dass** sich die Familie Kugler in Weißenberg, einem kleinen Ort in der Nähe von Edelsfeld, etwa 70 km östlich von Nürnberg mit einem Bauernhof – bewirtschaftet nach den Richtlinien des Demeter-Verbandes – komplett neu ansiedelte. **Heute** produziert der Hutzelhof auf 10 Hektar überwiegend Frisch- und Feingemüse in gut 25 verschiedenen Sorten. Und weil **„die Kunden schlecht zu uns kommen können, war der Gedanke mit der Ökobox zu den Kunden zu kommen geboren.“** Zu den **eigenen Produkten** wird **noch** von 30 Bio-Landwirten aus der Region zugekauft. Den Rest der Handelsware liefern Bio-Großhändler aus der Umgebung. **Neben der Ökobox gibt es** seit gut einem Jahr auch den **Öko-Frostboten** vom Hutzelhof; einem Lieferservice mit **ökologischen** Tiefkühlprodukten. **Der Öko-Frostbote liefert das komplette Tiefkühlkost-Sortiment wie z.B.** Gemüse, Pizzen, Convenience-Produkte, Backwaren, Fleisch, Fisch und Eis **frei Haus**. Das Liefergebiet umfasst heute die Stadt Nürnberg, **das gesamte Nürnberger Land**, Neumarkt, Amberg, **Schwandorf**, Weiden und

Bayreuth. Wöchentlich werden etwa 1500 Haushalte mit frischen Lebensmitteln versorgt. Durch die hohe Kundendichte **vor Ort** sind die Fahrwege trotz des beachtlichen Liefergebietes erfreulich kurz. Als besondere Stärke ist die Flexibilität des Lieferbetriebes und der geringe Vorlauf von der Bestellung bis zur Anlieferung zu nennen: Am Vortag bis 12 Uhr bestellt, ist die Ware am nächsten Tag schon bei den Verbrauchern im Haus. Am Hof selbst legt man auf **regenerative Energie** besonderen Wert: so ist dort seit einem Jahr eine Photovoltaik-Anlage in Betrieb **und die Umrüstung der Lieferfahrzeuge auf Pflanzenöl ist in Planung.**

3 Wissenschaft/ Forschung

Keine Allergien beim Verzehr von Demeter-Milchprodukten
Interessante Beobachtungen eines Mediziners – weitere Forschung nötig
Pressemittteilung des Demeter-Verbandes, Darmstadt, vom 31. Mai 2005

Bei immer mehr Menschen führt der Verzehr von Kuhmilchprodukten zu Unverträglichkeits-Reaktionen. Viele Ärzte raten deshalb inzwischen zum konsequenten Verzicht auf Milch, Joghurt Käse und beobachten bei einer solchen Ernährungsumstellung deutliche Verbesserungen der Symptome des Patienten. Die können von Verdauungsstörungen bis zu Rheuma und Rückenschmerzen reichen. Ein Allgäuer Mediziner, der eine Hausarzt-Praxis mit Schwerpunkt Homöopathie und Akupunktur führt, hat durch kinesiologische Testung seit einiger Zeit interessante Beobachtungen gemacht. „Milch und Milchprodukte von Demeter-Kühen rufen keine allergischen Reaktionen hervor,“ hat er herausgefunden.

Auch die Milch eines kleinen Allgäu-Hofes, der konventionell bewirtschaftet wird, aber gehörnte Kühe hält, erwies sich in der Praxis des Mediziners beim kinesiologischen Test als verträglich. Deshalb sieht er im Enthornen der Kühe, das sehr weit verbreitet ist, die Ursache für die Milch-Unverträglichkeit. „Durch die Enthornung kommt es wohl zu molekularen Eiweißveränderungen und so wird das Eiweiß zum Allergen,“ vermutet der Arzt. Allergische Reaktionen auf die Milch enthornter Kühe seien im Darm von Menschen bereits nachgewiesen worden. Die dabei gebildeten Antikörper würden nicht in die Blutbahn gelangen und seien deshalb nur in aufwändigen Stuhluntersuchungen analysierbar.

Demeter ist der einzige biologische Anbauverband, der das Enthornen der Kühe konsequent untersagt. Die biologisch-dynamischen Landwirte wissen, dass die Hörner ihrer Kühe keine leblosen Organe sind, die einfach abgesägt oder als Hornansatz bei den Kälbern heraus gebrannt werden dürfen. Sie sehen in den Hörnern, die gut durchblutet sind und sich deshalb auch warm anfühlen, eine wichtige Ausgleichsfunktion für den leistungsfähigen Verdauungstrakt der Wiederkäuer. Die Beobachtungen des Allgäuer Arztes unterstreichen dies jetzt eindrucksvoll.

Der älteste Bio-Verband hofft nun, dass weitere Mediziner in diese Richtung forschen und will die Ergebnisse zusammentragen. Wer ähnliche Beobachtungen macht oder Informationen benötigt, kann sich wenden an Demeter, Brandschneise 1, 64295 Darmstadt, oder an die Telefonnummer 06445/922938 beziehungsweise per Email an streichsmuehle@aol.com.

4 Qualitäts- und Preisrecherchen

Ist der Milchpreis noch zu retten?
Gedanken von Wolfgang Ritter, Nürnberg

Der Verbraucher freut sich, wenn die Preise fallen, denn dann kann er sich mehr leisten. Der bewusste Bio-Verbraucher fragt sich aber, wie weit kann der Preis für eines unserer wichtigsten Nahrungsmittel noch fallen, ohne das nachhaltige Angebot zu gefährden? Die Bauern stöhnen schon seit Jahren über die ungenügende Honorierung ihrer Leistung. Wenn jetzt der Endverkaufspreis für die Milch erneut gesenkt wird, fragt man sich, ob denn die Molkereien, Groß- und Einzelhändler noch auf ihre Kosten kommen. Unsere Recherche hat ergeben, dass sie nur einen Kostendeckungsbeitrag von wenigen Cents erzielen (siehe Tabelle unten). Folgende Rechnung zeigt, dass das Milchangebot schell zum Verlustgeschäft werden kann: Der Einzelhändler hat an 20 Flaschen Demeter-Milch einen Rohertrag von 1,40 €,; bleiben ihm zwei Liter übrig, macht er einen Verlust von 0,44 €. Der muss natürlich durch den Umsatz anderer Artikel ausgeglichen werden, was sicherlich auch geschieht. Frischmilch wird also nur angeboten, um ein vollständiges Sortiment zu bieten.

Kalkulationsbeispiele für Frischmilch
Recherche durch Hans Wagner, Nürnberg

1) Bio-Frischmilch, EU-zertifiziert, 1 Liter, 1,5 % Fett

Produktion-/Handelsstufe	Tätigkeit	Bruttoverkaufserlös
Bauer	a) Produktion b) Kühlung und Bereitstellung	€0,34 ❶
Molkerei	a) Abholung beim Bauern b) Verarbeitung (Pasteurisation) c) Verpackung d) Lagerung e) Vertrieb an Großhandel	€0,60
Großhandel	a) Disposition (Einkauf) b) Lagerung c) Vertrieb, Verkauf an Einzelhandel	€0,67 ❷
Einzelhandel	a) Disposition (Einkauf) b) Lagerung c) Vertrieb (Verkauf an Verbraucher)	€0,69

Bemerkung: ❶ = Mittelwert ohne erlössteigernde Qualitätszuschläge
❷ = Mittelwert ohne nachrangige Vergütungen an Einzelhandel

2) Bio-Frischmilch, Demeter, 1 Liter-Flasche, 3,7 % Fett

Produktions-/Handelsstufe	Tätigkeit	Bruttoverkaufserlös
Bauer	a) Produktion b) Kühlung und Bereitstellung	€0,35 ❶
Molkerei	a) Abholung beim Bauern b) Verarbeitung (Pasteurisation) c) Verpackung d) Lagerung e) Vertrieb an Großhandel	€0,74
Großhandel	a) Disposition (Einkauf) b) Lagerung c) Vertrieb, Verkauf an Einzelhandel	€0,92 ❷
Einzelhandel	a) Disposition (Einkauf) b) Lagerung c) Vertrieb (Verkauf an Verbraucher)	€0,99

Bemerkung: ❶ = Mittelwert ohne erlössteigernde Qualitätszuschläge
❷ = Mittelwert ohne nachrangige Vergütungen an Einzelhandel

5 Grüne Gentechnik

Gentechnologie – zu Risiken und Nebenwirkungen fragen Sie das GeN!

Der folgende Text stammt aus einem Prospekt von GeN, Gen-ethisches Netzwerk, Berlin, gen@gen-ethisches-netzwerk.de, www.gen-ethisches-netzwerk.de

Kommerzieller Anbau von GVO

Der kommerzielle Anbau gentechnisch veränderter (gv) Sorten ist in Deutschland angekommen. Für die aktuelle Anbausaison sind insgesamt etwa 1.000 Hektar gv-Mais in dem Anbauregister beim Bundesamt für Verbraucherschutz (BVL) eingetragen worden. Brandenburgische Bauern waren zunächst mit 500 Hektar beteiligt, haben aber - nach regionalen Protesten und Diskussionen, an denen das GeN an entscheidender Stelle beteiligt war - ein gutes Drittel davon wieder zurückgezogen. Die übrigen Anbaugebiete sind auf verschiedene Bundesländer verteilt, die meisten davon liegen in Bayern, gefolgt von Sachsen-Anhalt und Sachsen.

GVO - unkontrollierbar...

Dass aber weder die Industrie noch die Behörden in der Lage sind, die Gentechnik zu regulieren, ist gleichzeitig wieder mehr als deutlich geworden: Bei der Anmeldung der Flächen, auf denen gentechnisch veränderte Sorten angebaut werden sollten, zeigte sich zum Beispiel, dass die Bauern zum Teil *irgendwelche* Flächen gemeldet haben: Hofflächen, Grundstücke von Nachbarn und auch nicht existente

Flächen, das heißt, die Landwirte haben Flurbezeichnungen verwendet, zu denen keine Grundstücke existieren. Zwar wird von Seiten der Behörden gesagt, diese Falschanmeldungen seien Folgen von Flurbereinigungsmaßnahmen, doch konnten auch im Verlauf von mehreren Wochen nicht alle fehlerhaften Angaben korrigiert werden. So verliert das Anbauregister jeden Sinn. Dieser liegt gemäß Gentechnikgesetz darin, dass Nachbarbetriebe durch eine frühzeitige Meldung der Gentech-Felder auf die Situation aufmerksam werden, mit ihren Nachbarn ins Gespräch kommen und gegebenenfalls die Anbauplanung anpassen können, um so Verunreinigungen durch Auskreuzung zu vermeiden. Wenn aber die Angaben nicht verlässlich sind, darf es keinen Anbau geben!

GVO - nicht identifizierbar...

Dem Agrarkonzern Syngenta dagegen gelingt es derzeit nicht, die eigenen Sorten auseinander zu halten. Jahrelang hat er die beiden gentechnisch veränderten Mais-Sorten Bt11 und Bt10 verwechselt, gemischt und wer weiß was sonst noch alles. Im Gegensatz zu Bt11 ist der Bt10-Mais weder in Europa noch in den USA zugelassen. Die Verwechslung war einem Züchter aufgefallen, der statt der bestellten Bt11-Sorte Bt10 bekommen hatte. Ein Sprecher der zuständigen US-amerikanischen Behörde sagte, das System für die Kontrollen würde funktionieren, Syngenta habe den Fall ja an die Behörden gemeldet - was angesichts eines bisher angenommenen Zeitraums von etwa vier Jahren nur als zynisch gewertet werden kann. Der nicht zugelassene Bt10-Mais trägt ein Antibiotikaresistenzgen gegen Ampicillin. Sogar die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit EFSA, die in Sachen Gentechnik nicht gerade für ihre große Besorgnis bekannt ist, empfiehlt, dass Pflanzen mit dem Ampicillin-Marker "auf Feldversuche beschränkt bleiben und nicht in Pflanzen vorkommen sollten, die in den Verkehr gebracht werden sollen". Ampicillin wird in der Humanmedizin eingesetzt; die Verbreitung der Resistenzgene kann zum Verlust der Wirksamkeit des Antibiotikums führen. Syngenta hatte nicht nur Erkennungsprobleme bei seinen gentechnisch veränderten Sorten. Der Konzern hat sich auch durch eine katastrophale Informationspolitik gegenüber der Europäischen Union und ihren Mitgliedsstaaten hervorgetan: Zunächst wurde die Menge des in den Verkehr gebrachten Bt10-Mais mit weniger als zehn Prozent der tatsächlichen Menge angegeben, die vermutlich bei 187.000 Tonnen liegt. Der Konzern hatte auch die Ampicillin-Resistenz verschwiegen und diese erst an die EU-Behörden gemeldet nachdem das Fachmagazin Nature entsprechende Recherchen veröffentlicht hatte. Im Übrigen gab es in den ersten vier Monaten des Skandals nicht einmal ein Testverfahren, um mögliche Verunreinigungen mit der nicht zugelassenen Maissorte aufzuspüren - ein unhaltbarer Zustand, der aber kein Einzelfall sein dürfte.

GVO - unregulierbar...

All dies verdeutlicht zum wiederholten Male, dass es momentan keine verlässliche Kontrolle gentechnisch veränderter Sorten gibt. Dies kann, wenn überhaupt, nur durch die vollständige Revision der europäischen Umsetzung der Gentechnikgesetzgebung, insbesondere in Hinblick auf bestehende Schlupflöcher und Kontrolllücken, erreicht werden. Bis zu deren Vervollständigung darf es keinen Anbau und keinen Import von GVO geben! Gerade in Bezug auf nicht zugelassene Sorten muss es ein viel strengeres Reglement geben, mit dem zuverlässig verhindert werden kann, dass diese in den Verkehr kommen. Nicht zugelassene gentechnisch veränderte Sorten sind nicht auf ihre Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit und die Umwelt untersucht. Ihre Verbreitung muss mit allen zur Verfügung stehenden Mitteln verhindert werden.

Keine Gentechnik in Landwirtschaft und Lebensmitteln!

Das GeN setzt sich für strenge Regeln für die Anwendungen der Gentechnik ein. Es unterstützt erfolgreich regionale Initiativen, derzeit vor allem in Brandenburg, dem aktuellen Zentrum des kommerziellen Anbaus in Deutschland.

6 Bio-Modellstadt Nürnberg

Auszug aus der Pressemitteilung der Arbeitsgemeinschaft „Bio-Modellstadt Nürnberg“ vom 14. 09. 2005

Bio-Pausenbrot für 6.000 ABC-Schützen

Schulanfänger im Großraum Nürnberg erhielten Bio-Brotbox mit gesundem Pausenfrühstück – Aktion der Arbeitsgemeinschaft Bio-Modellstadt Nürnberg mit Unterstützung von über zwanzig regionalen Unternehmen sowie dem Bundesministerium für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft - Ehrenamtliche ermöglichten Verteilung in 80 Schulen

NÜRNBERG – Eine Schultüte der besonderen Art erhielten 6.000 Erstklässler im Großraum Nürnberg an ihrem zweiten Schultag. An 80 Grundschulen in Nürnberg, Fürth, Schwabach und Ansbach verteilten die Arbeitsgemeinschaft Bio-Modellstadt Nürnberg eine Bio-Brotbox. Enthalten sind: ein Vollkornbrötchen, ein Brotaufstrich, ein Apfel und ein Müsliriegel, absolut frisch und lecker und garantiert „bio“. 20 Sponsoren, das Bundesministerium für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft (BMVEL) sowie eine Vielzahl

von ehrenamtlichen Helfern ermöglichten die Aktion, die in dieser Art erstmals in Süddeutschland durchgeführt wurde.

Große Resonanz der Schulen

„Viele Kinder gehen ohne richtiges Frühstück und Pausenbrot in die Schule und kaufen sich dann oft nur einen Schokoriegel“, beschreibt die Koordinatorin der Bio-Brotbox-Aktion, Christine Neidhardt, die Ausgangslage für die Idee. Gesund ernährt fühlen sich die Kinder wohler, sind leistungsfähiger und aufmerksamer in der Schule.“

„Die große Beteiligung der Nürnberger Schulen zeigt, dass wir ein wichtiges Thema aufgegriffen haben“, erklärt Nürnbergs [Umweltbürgermeister](#) Dr. Klemens Gsell. Als kurz vor den Sommerferien alle öffentlichen Nürnberger Grundschulen angeschrieben und zum Mitmachen aufgefordert wurden, war die Resonanz groß – mit 58 Rückmeldungen haben sich fast alle Grundschulen für die Teilnahme an der Bio-Brotbox-Aktion entschieden. Weitere 22 Schulen aus den Nachbarstädten Fürth, Schwabach und Ansbach meldeten Interesse am Bio-Pausensnack an.

Unterstützung unentbehrlich

Damit stand den Initiatoren eine logistische Herausforderung bevor. Denn neben einem kleinen Zuschuss aus dem BMVEL war die Aktion ganz auf die tatkräftige Mithilfe von Ehrenamtlichen und dem Engagement von regionalen Sponsoren angewiesen. „Dank dem unermüdlichen Einsatz aller haben wir den Kraftakt gestemmt“, betont Christine Neidhardt. So befüllten 60 Helfer am Dienstag die 6.000 Boxen (die die ABC-Schützen natürlich behalten dürfen), der Logistiker TNT lieferte den gesunden Imbiss pünktlich zur Großen Pause an den teilnehmenden Schulen an.

Pausenfrühstück in der Ledebour Schule

In Nürnberg half Bürgermeister Dr. Klemens Gsell an der Georg Ledebour Schule bei der Verteilung des Pausenfrühstücks. Flankiert von Dr. Werner Ebert, Umweltamt Nürnberg und Leiter der Bio-Modellstadt AG betonte er gemeinsam mit Christine Neidhardt und den Elternvertretern die große Bedeutung eines gesunden Snacks in der Schulpause: „Untersuchungen in Bayern haben gezeigt, dass bereits rund acht Prozent der Vorschulkinder übergewichtig und über drei Prozent adipös (fettsüchtig) sind“, verdeutlichte Neidhardt den Hintergrund der Aktion. Der Inhalt der Bio-Brotbox zeigt, was zu einem gesunden Frühstück gehört: Vollkornbrötchen, Brotaufstrich, Apfel und Müsliriegel stehen für fettarme, vitaminreiche und nicht belastende Kost; alles natürlich in Bio-Qualität.

Kontakt: Dr. Werner Ebert, Umweltamt, T. 0911-231-4189 Email: werner.ebert@biomodellstadt.de

7 Verbrauchermeinung

Erlebnisse während eines Herbstspazierganges auf dem Lande

Adda Böhm, Nürnberg

Der Spaziergang:

Ein wunderschöner Herbsttag – vorletzte Woche im September. Angenehm warme Sonnenstrahlen, die Sonne scheint, ohne zu brennen. Herbstlicht, das die Blätter der Bäume bereits in ihren typisch warmen gelb-braunen Herbstfarben erscheinen lässt. Die Bauern haben abgeerntet und die ersten beginnen mit dem Ackern ihrer Felder. Auch Bussarde und Katzen machen ihre Ernte auf den abgeernteten Äckern: Mäuse, die es jetzt in einer Vielzahl gibt und leichter zu erbeuten sind.

Das erste Erlebnis

Es krecht und fleucht, es sprießen „Un“-Kräuter, Ausfallgetreide und viel anderes Grünzeug mehr: hier eine Erbse, die sich durch die Erde dem Licht entgegen schiebt, dort eine Distel, die sich prall auf dem Feld ausbreitet, daneben gleich wieder zarter Klee. Sie bilden eine Schutzdecke, die für die Durchwurzelung des Bodens und die Bildung von Bodenbakterien nötig ist. Auch Regenwürmer freuen sich über die so aufgelockerte Erde. Und natürlich schützt diese Pflanzendecke vor der Austrocknung des Bodens durch die herbstlichen, aber immer noch starken Sonnenstrahlen. Gleichzeitig ist diese nachsommerliche Pflanzenschicht der Dünger für die nachfolgende Feldfrucht im Frühjahr.

Wo Pflanzen sind, da rührt sich was: die letzten Bienen, Kleingetier, Feldhasen und Insekten. das Feld lebt - auch nach dem Abernten. Ein ökologisch bewirtschaftetes Feld, das keine Chemie schlucken musste. Ein nachhaltig bewirtschaftetes „BIO-Feld“!

Das zweite Erlebnis

Gleich daneben ein herkömmlich (konventionell) bewirtschaftetes: dort liegen nur die kurz geschorenen Stoppel des ehemaligen Weizenfeldes, auf dem Erdboden kein einziges Pflänzchen oder Kraut, das durchsprießt: sie können auf solch ausgeblutetem Boden nicht mehr wachsen. Und schon gar kein Tier, kein einziger Falter, kein Schmetterling, nichts. Das Feld ist chemisch behandelt, um den Ertrag zu steigern, da stören (meinen viele) Pflanzen und Tiere. So wird alles TOTGESPRITZT, in dem Irrglauben, es

handele sich um Unkraut oder Getier, das für den Boden und die Feldfrucht nicht wichtig sei: das ist die herkömmliche Landwirtschaft, so wie die meisten Bauern ihre Äcker bestellen, ausgerichtet auf kurzfristige Gewinnmaximierung.

Die Konsequenz

Vordergründig bringt die Agrarindustrie den Tieren und den Pflanzen den Tod (das Bienensterben, Aussterben wichtiger Pflanzen und Kräuter) oder zumindest erschwerte Lebensbedingungen (Vergiftungen, Infertilität). Hintergründig bringt sie dies auch dem Menschen, der diese Chemie durch die Nahrung (Verarbeitung des Weizens zu Brot) und das Trinkwasser (Einsickern der hochgiftigen Spritzmittel in das Grundwasser) aufnimmt. Wir sind davon schon betroffen: auch wir leiden bereits an Vergiftungen (Neurodermitis, Allergien) und Infertilität (es ist wissenschaftlich bewiesen, dass die Spermienproduktion bei Männern abnimmt).

Mein Appell

Hinterfragen Sie die Herkunft der Dinge, wie hat das Kalb gelebt, dessen Fleisch ich esse, wie lebte das Huhn, dessen Eier ich für mein Frühstücksei verwende? Unter welchen Bedingungen werden die Schnittblumen gezüchtet, die ich gerade verschenke?

Dies ist weder ein Aufruf zur Askese oder zum Vegetarismus, ich möchte vielmehr an die Verantwortung jedes einzelnen appellieren, durch sein Kaufverhalten dazu beizutragen, die Umwelt zu entlasten.

Die Macht geht vom Verbraucher aus – also von uns allen.

Obst zum selber pflücken

Im letzten *Info-Brief* wurde an dieser Stelle nach Bio-Erdbeerplantagen zum selber pflücken gefragt. Wir suchen noch, haben aber inzwischen einen Demeter-Obsterzeuger gefunden, bei dem man Himbeeren und Süsskirschen selber pflücken kann: Karl Hausmann, 91174 Spalt-Großweingarten, Dorfstr. 40, Tel. 09175-872

8 Rezept des Monats

Kürbis und Zucchini – einfach und lecker zubereitet

Kürbis-Creme-Suppe

Eine mittelgroße Zwiebel klein geschnitten in Öl oder Butter anbraten, 500 Gramm gewürfelten Kürbis und eine halbe Tasse Wasser dazu geben und auf kleiner Flamme 10 Minuten kochen lassen; einen halben Liter heißes Wasser, einen Brühwürfel, eine Prise Salz, nach Wunsch Muskat, Curry oder frische Kräuter dazu geben; alles eine halbe Stunde leicht kochen lassen, pürieren und mit einem halben Becher Sahne oder Sauerrahm abschmecken. Mit frischen Kräutern servieren.

Hokkaido-Kürbis gebacken

Kürbis waschen, aufschneiden, Innenteil mit den Kernen mit Löffel heraus schaben; mit Schale in Scheiben schneiden und von beiden Seiten mit Olivenöl bestreichen, nach Geschmack mit Kräutersalz und Pfeffer bestreuen; bei mittlerer Hitze 20 – 30 Minuten auf Blech im Ofen backen. Passt gut zu Reis, Polenta, Nudeln, Tofu und Gemüse.

Kürbis-Tofu-Pfanne

Zwiebeln andünsten, Karotten, Paprika (rot, gelb) und Kürbis würfeln und dazu geben, mit Majoran, Oregano oder Kräutern der Provence, Mangopulver, Sojasauce und einer Prise Salz würzen; eine halbe Tasse Wasser dazu geben und 20 Minuten leicht kochen lassen; mit frischen Kräutern (Basilikum, Dill, Petersilie) abschmecken. Passt gut zu Hirse, Dinkelgrütze und frischen Salaten.

Zucchini vom Grill

Zucchini, ob groß oder klein, längs oder quer in Scheiben schneiden – mit der Brotschneidemaschine geht's am einfachsten; Scheiben mit Olivenöl beidseitig einfetten, salzen und nach Belieben würzen und mit zerdrückten Knoblauchzehen belegen. Grill mit eingeölter Alufolie belegen und los geht's.

Guten Appetit wünschen

Georg Modlmair (Zucchini) und Gabriele Ritter (Kürbis)

Impressum: Bio-Verbraucher (gemeinnütziger) e.V., VR 3878, Rieterstr. 20, 90419 Nürnberg, Tel 0911 - 33 86 78, 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 redaktion@bio-verbraucher.de oder per Fax oder Post an obige Adresse.