

Bio-Verbraucher e.V. – Info-Brief 5/ Januar 06

Der *Info-Brief* erscheint z. Zt. vierteljährlich – im Internet mit Bildern, als Zusendung ohne Bilder. Impressum auf der letzten Seite.

Liebe Leser,

unter der neuen Regierung werden die Zeiten für Bio-Bauern, die ja immer gentechnikfrei arbeiten, rauer. Der Koalitionsvertrag sieht vor, die Gen-Bauern aus der direkten Haftung für ihre Produkte zu entlassen; ein industriefinanzierter „Ausgleichsfonds“ soll für Schäden aufkommen. Wie soll Koexistenz von Bauern mit und ohne Anwendung von genverändertem Saatgut funktionieren, wenn es keinen direkten Verantwortlichen für Verunreinigungen auf gentechnikfreien Feldern gibt? Was können wir als Verbraucher dagegen tun? Lesen Sie dazu unter unserer Rubrik „Grüne Gentechnik“, was bereits geplant ist und was Sie sofort tun können.

Wieder Fleischskandale! Hunderte, vielleicht Tausende Tonnen verdorbenen Fleisches sind in den Handel gelangt, so die Meldungen Ende November. Dieter Schwab zeigt in einem Artikel in den Nürnberger Nachrichten vom 25.11.05 auf (Titel: Anfälliges System), dass es tiefgreifende Probleme bei Herstellung und Verkauf von Fleisch gibt: „Wenn Tiere aus Kostengründen, sagen wir, in Brandenburg geboren, in Mecklenburg-Vorpommern gemästet, in Schleswig-Holstein geschlachtet werden, das Fleisch in Nordrhein-Westfalen tiefgekühlt wird und schließlich in Bayern in die Kühltheke eines Supermarktes kommt, tun die damit verbundenen Transporte weder den Tieren noch der Qualität des Fleisches gut.“ Außerdem entstehe zwangsläufig ein System, dass zu kriminellen Manipulationen geradezu einlade: „Ein kleiner Verstoß beim Schweine-Transport gegen Tierschutz-Bestimmungen, eine ein bisschen zu hohe Temperatur im Fleisch-LKW oder eine eigenmächtige Verlängerung der Mindesthaltbarkeit – das spart Geld.“

Wir denken, es sind auch die zahlreichen Lebensmittel-Skandale der letzten Jahre, die bei immer mehr Verbrauchern zu einem Wertewandel geführt haben. Man jagt nicht mehr dem günstigsten Preis nach, sondern sucht die gute Qualität. Man interessiert sich für die Herkunft der Nahrungsmittel und kauft gerne beim Erzeuger direkt. Engagierte Bio-Erzeuger und –Händler, artgerechte Tierhaltung, stressfreie Schlachtung und kurze Wege bieten dem Bio-Verbraucher Sicherheit beim Kauf von Fleisch- und Wurstwaren. Darüber hinaus erhält er qualitativ hochwertige Produkte von ausgezeichnetem Geschmack. Das gilt natürlich nicht nur für Fleisch und Fleischprodukte.

Für unsere Radio-Sendung am 29. Dezember, also während der Festeszeit, haben wir uns etwas Besonderes ausgedacht: „Tischlein-deck-dich bei Radio Z“. Wir werden Bio-Produkte verschiedener Hersteller mit ins Studio nehmen und kosten. Wir hoffen, vielen Hörern den Mund wässrig zu machen. Aber dabei muss es ja nicht bleiben, denn alles, was wir genießen werden, gibt's ja in den Bio-Fachgeschäften zu kaufen.

Während unserer Sendungen bei Radio Z (95,8 MHz) können Sie anrufen und mit uns diskutieren. Telefon: 0911 – 45 00 666. Nächste Sendung: 30.03.06, 18.00 – 19.00 Uhr.

Zur BioFach, Weltleitmesse für die Bio-Branche, vom 16.-19.02.06, kommen u.a. auch Bio-Bauern aus aller Welt nach Nürnberg. Zwei wurden zu Vorträgen ins Rudolf Steiner Haus Nürnberg, Rieterstr. 20, eingeladen. Wolfgang Ritter ergänzt mit einem Vortrag über die mit dem alternativen Nobelpreis ausgezeichnete SEKEM-Initiative in Ägypten. Die Vorträge beginnen jeweils um 20.00 Uhr.

Freitag, 17.02. Joao Volkmann: Brasilien – Erfolge mit biologisch–dynamischem Landbau
Dienstag, 21.02. Cheladurai Jeyakaran: Indien – biologisch-dynamische Initiativen sind überlebenswichtig
Freitag, 03.03. Wolfgang Ritter: Ägypten – SEKEM gewinnt an Einfluss – wirtschaftlich, politisch, kulturell

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. Werden Sie Mitglied bzw. nennen Sie uns einfach den Namen des geworbenen Mitgliedes.

1 Assoziative Zusammenarbeit

Aus der Arbeit des Konsumentenvereins Zürich (Auszüge)

Bettina Kalambokis, Zürich

Es seien ein paar Gedanken erläutert, die uns dazu bewogen haben, die Förderung der assoziativen Wirtschaftsordnung in die Zielsetzung unseres Vereins aufzunehmen. Es ist ja so, dass es für die biologische und gar für die biologisch-dynamische Landwirtschaft innerhalb der herrschenden Wirtschaft in Zukunft sehr schwer sein wird, in einem wirtschaftlich gesunden Sinne überleben zu können. Fast täglich erreichen uns Nachrichten, die auf den Überlebenskampf biologischer Landwirte in unserer Wirtschaft hinweisen, einer Wirtschaft, die in allen Bereichen je länger je mehr von Preiskonkurrenzkämpfen beherrscht und diktiert wird.

Es liegt auf der Hand, dass die biologische Landwirtschaft, wenn sie nicht einfach ein Nischendasein führen will und damit nur wenigen Menschen zugute kommen könnte, - dass diese Landwirtschaft in unserer Welt nur überleben und sich zum Wohle der Erde und der Menschen weiterentwickeln kann, wenn es genügend und d. h. immer mehr Konsumenten gibt, denen die Förderung und die Entwicklung dieser Landwirtschaft am Herzen liegt; wenn es genügend Konsumenten gibt, die solche Lebensmittel nicht nur wünschen, sondern die auch willens sind, richtige Preise für diese zu bezahlen. Oder anders gesagt, wenn es immer mehr Menschen gibt, deren Kaufverhalten aus anderen Triebfedern und Motiven sich speist, als aus den heute noch immer üblichen, meist kurzsichtigen und mit rein egoistischem Charakter.

Es ist eben ein Gesetz der Marktwirtschaft, dass auf Dauer nur das produziert werden kann, was von den Konsumenten auch nachgefragt und gekauft wird. Dieses Gesetz gilt nicht nur für den Bereich der Landwirtschaft, es gilt ebenso für alle anderen Wirtschaftszweige. Darin aber ist die Möglichkeit der Konsumenten begründet, eine Welt, die von einer gewinnsüchtigen Wirtschaft geprägt ist, im Sinne der Vernunft zu verändern. In einer vernünftigen Wirtschaft werden die Konsumenten sich nicht mehr so einfach dazu verführen und benutzen lassen, all das zu konsumieren, was eine Wirtschaft so alles anbietet, die unter den behaupteten, scheinbar unvermeidlichen Sachzwang sich stellt, in alle Ewigkeit wachsen zu müssen, wodurch die Erde schwer belastet wird und die Menschen sich dazu verurteilen, ihre Lebenszeit zu einem guten Teil für unnötige Produktion und unvernünftigen Konsum zu vergeuden.

Eine vernünftige Wirtschaft wird vielmehr eine solche sein, in der die aufgeklärten, mündigen Konsumenten der Produktionsseite sagen (z. B. durch ihr Einkaufensagen), was sinnvollerweise für die Bedarfsdeckung und Bedürfnisbefriedigung der Menschen zu produzieren ist. Eine solche bedarfsorientierte und nicht produktions- und gewinnwütige Wirtschaft aber bedarf einer neuen Gesinnung, eines veränderten Bewusstseins, wonach die Produzenten, der Handel und die Konsumenten zusammenarbeiten und zwar im Hinblick auf eine allseitige Bedarfsdeckung, d. h. es bedarf dazu einer assoziativen Wirtschaftsweise.

Der Weg zur Umgestaltung der Wirtschaft durch die Konsumenten ist zugegeben ein Weg, der Zeit beansprucht, weil er von der Einsicht und dem Handeln jedes Einzelnen ausgeht. Gerade aber, weil dieser Weg von der individuellen Einsicht ausgeht, ist er ein bedeutungsvoller und zeitgemässer Beitrag bei der anstehenden Umgestaltung der Wirtschaft.

2 Landwirtschaft und Handel

Sind die Tage von günstigem Biodiesel gezählt? Die neue Bundesregierung plant die Steuerfreiheit für Biodiesel aufzuheben. Damit die Erzeuger keinen Schaden dadurch erleiden, sollen die Treibstoffvermarkter gezwungen werden, dem mineralischen Diesel in einem noch festzulegenden Prozentsatz Biodiesel beizufügen. Dieses Diesel-Gemisch wird dann - wie bisher der mineralische Diesel - besteuert. Einen Vorteil für den Verbraucher gibt es dann nicht mehr. Aus der Sicht des Bio-Verbrauchers stellt sich die Frage, ob es überhaupt erstrebenswert ist, dass Raps immer öfter den Weg in den Tank findet. Der Bericht von JOHANNA SÄUBERLICH, ursprünglich abgedruckt in den Nürnberger Nachrichten vom 04.11.2005, enthält dazu kritische Anmerkungen. Wir bringen Auszüge:

Raps findet immer öfter den Weg in den Tank

Die leuchtend gelben Pflanzen werden vermehrt zu Biodiesel verarbeitet - Hoffnung für Autofahrer und Bauern, NN vom 04.11.2005 (Auszüge)

Raps erlebt auf den Feldern eine Renaissance, nicht ohne Grund: Biodiesel, der durch eine chemische Reaktion aus Rapsöl gewonnen wird, ist stark gefragt. Im vergangenen Jahr hat sich der Absatz von Biodiesel in Deutschland verdoppelt. Abzulesen auch an der wachsenden Zahl von Tankstellen, die inzwischen Rapsmethylester (RME) - auch Biodiesel genannt - vertreiben. An rund 1900 Tankstellen findet sich hierzulande mittlerweile eine entsprechende Zapfsäule.

Der Griff zum Zapfhahn für Biodiesel verschafft dem Fahrer dabei nicht nur ein gutes, »grünes« Gewissen, sondern auch einen volleren Geldbeutel: Eine Tankfüllung Biodiesel ist weit preiswerter als der herkömmliche Kraftstoff. Der Liter Biodiesel ist derzeit für 68 bis 91 Cent zu haben. Verhältnismäßig günstig, denn auf nachwachsende Rohstoffe erhebt der Fiskus keine Mineralölsteuer.

Aber auch kaltgepresstes Rapsöl kommt als Kraftstoff in Frage. Der Liter kostet momentan rund 63 Cent - allerdings muss hierzu das Auto vorher umgerüstet werden. Wer seinen Golf beispielsweise umbauen will, muss mit rund 3500 Euro rechnen, erklärt Thomas Kaiser, Geschäftsführer der »Vereinigten Werkstätten für Pflanzentechnologie« in Göggelsbuch bei Allersberg. Lohnend ist der Umstieg auf Rapsöl vor allem für Vielfahrer wie Spediteure, Taxiunternehmer und Fuhrpark-Besitzer. Auch viele Landwirte tanken inzwischen Rapsöl aus eigenem Anbau.

Doch immer noch einfacher lässt es sich mit Biodiesel fahren: In Nürnberg tanken seit Jahren alle Taxis nur noch Biodiesel, erklärt Rudolph Fähnlein, Direktor des Bayerischen Bauernverbands Mittelfranken. Das sei bestes Beispiel dafür, dass Biodiesel als Treibstoff taugt.

Einspritzpumpe kann streiken

Doch wohlgermerkt nicht in jedem Wagen. »Der Motor funktioniert bei allen Pkws damit tadellos. Probleme kann es bei Gummiteilen wie Schläuchen, Dichtungen oder der Einspritzpumpe geben«, erklärt Karl-Heinz Hertlein, Geschäftsführer der Verwertungsgesellschaft für nachwachsende Rohstoffe in Ochsenfurt. Ob das eigene Fahrzeug Biodiesel verkräftet, lässt sich am besten in der Fachwerkstatt erfragen oder in der Betriebsanleitung nachlesen. Einige Hersteller bauen bereits Autos, die auf Biodiesel ausgelegt sind. Andere erlauben nur bestimmte Beimengungen des Treibstoffs oder empfehlen eine Sonderausrüstung.

Doch ganz »Bio« sei aber auch Biodiesel nicht, kritisieren Umweltschützer: Die Herstellung von RME und Rapsöl sei im Vergleich zu Dieselkraftstoff konkurrenzlos teuer, würde viel Energie verbrauchen und durch den Verzicht auf die Mineralölsteuer zusätzlich subventioniert, beklagt der Bund für Umwelt- und Naturschutz Deutschland. Außerdem reiche die Anbaufläche in Europa nicht einmal aus, um fünf Prozent des Dieselkraftstoffes zu ersetzen. **Zusätzlich schädige der Düngemittelverbrauch die Umwelt** (Hervorhebung durch die Redaktion). Neben Erdgasautos und Drei-Liter-Wagen gebe es eben nur eine wirkliche Alternative zum Auto: Laufen, Rad fahren und Car-Sharing.

Siehe zum Thema auch die angefügte pdf-Datei

3 Wissenschaft/ Forschung

Zu einem Artikel mit dem Titel „Öl für die Welt“ von Rainer Büschel wurde in den „Esskapaden – Der plärrer Gastronomieführer für Nürnberg, Fürth, Erlangen 2005/ 2006“ in Kasten 2 eine Information zu Pflanzenölen veröffentlicht, die zeigt, wie wertvoll heimische kaltgepresste Öle für die Ernährung des Menschen sind. Je höher der Anteil an einfach und mehrfach ungesättigten Fettsäuren, umso leichter verdaulich ist es und umso mehr Fettablagerungen können im Körper abgebaut werden.

Fett macht nicht immer gleich fett!

Kaltgepresstes Rapsöl besteht:

- zu 94 Prozent aus ein- und mehrfach ungesättigten Fettsäuren, die der Mensch nicht selbst aufbauen kann und mit der Nahrung zu sich nehmen muss;
- zu etwa 64 Prozent aus einfach gesättigten Fettsäuren (sie schützen gegen Gefäßverkalkung und Herzinfarkte);
- aus dem richtigen Maß an mehrfach gesättigten Fettsäuren. Die beiden wichtigsten Säuren sind im Rapsöl im optimalen Mischverhältnis 5:1 (Linol: alpha-Linolen) vorhanden.

Kaltgepresstes Distelöl besteht:

- zu etwa 13 Prozent aus einfach ungesättigten und zu 75 Prozent aus mehrfach ungesättigten Fettsäuren;
- zu zwölf Prozent aus gesättigten Fettsäuren.

Kaltgepresstes Leinöl besteht

- zu etwa 19 Prozent aus einfach ungesättigten

- und zu 72 Prozent aus mehrfach ungesättigten Fettsäuren;
- zu neun Prozent aus gesättigten Fettsäuren.

Kaltgepresstes Sonnenblumen (-Bratöl) besteht:

- zu 23 Prozent aus einfach ungesättigten und zu 65 Prozent aus mehrfach gesättigten Fettsäuren.
- Im Vergleich dazu besteht Bratöl zu 82 Prozent aus einfach ungesättigten und zu 10 Prozent aus mehrfach gesättigten Fettsäuren.

4 Qualitäts- und Preisrecherchen

Der Bund Naturschutz in Bayern e.V. (www.bn-muenchen.de, www.oekologisch-essen.de) gibt in seiner Broschüre „Genuss und Qualität mit Bio-Lebensmitteln – Bio in der Ausser-Haus-Verpflegung“ „Hilfreiche Tipps zum Kalkulieren“, damit sich auch Großküchen „Bio“ leisten können. Diese Tipps gelten natürlich für jeden Haushalt. Hier ein Auszug:

- Verringern Sie den Fleischanteil
- Setzen Sie nicht nur auf Edelteile
- Kaufen Sie regionales ökologisches Obst und Gemüse à la Saison
- Tauschen Sie einzelne Produkte Dauerhaft aus (Kartoffeln, Zwiebeln, Karotten, Kohl, Lauch in Bio-Qualität sind das ganze Jahr über günstig zu haben.)

Preisbeispiel 1 zeigt, dass ein Nudelgericht nur 32 Cents mehr kosten muss.

Preisbeispiele 2 und 3 zeigen, dass man 25 Cents pro Bio-Essen einsparen kann, wenn man den Fleischanteil senkt und den Gemüseanteil erhöht: der Wareneinsatz für Chinapfanne mit Schweinefleisch kommt so nur noch auf 1,77 € statt auf 2,02 € (hier nicht wiedergegeben).

Preisbeispiel 1: Vegetarisches Nudelgericht (Portionen 100)

				konventionell		ökologisch		
Produkt	Menge/ Portion	Menge gesamt	Einheit	Preis/ Einheit Euro	Preis gesamt Euro	Preis Einheit Euro	Preis gesamt Euro	Mehrkosten ökologisch %
Spirelli	0,13	13,00	kg	1,12	14,46	1,89	24,57	67,7 %
Soßenansatz	0,07	7,00	kg	16,27	113,89	16,27	113,89	0,0 %
Sahne	0,02	2,00	l	2,21	4,42	2,99	5,98	35,1 %
Brokkoli, TK	0,1	10,00	kg	1,36	13,6	2,99	29,9	120,7 %
Gewürze					5,11		9,97	95,0 %
Wareneinsatz gesamt:					151,5		184,31	21,0 %
Wareneinsatz / Portion					1,52		1,84	0,32 Euro

Lesen Sie unter Rubrik 7 / Verbrauchermeinung, wie Großküchenchefs mit „Bio“ zurecht kommen.

5 Grüne Gentechnik

Dem Newsletter Nummer 35 vom 22.11.05 des Informationsdienstes „Keine Gentechnik“ entnehmen wir mögliche Aktionen gegen die geplante Aufhebung der direkten Haftung von Gen-Bauern:

AKTION 1: Deutschlandweiter Aktionstag gegen Agro-Gentechnik am 3. März! Um zu zeigen, dass ein großflächiger Gentechnik-Anbau 2006 unerwünscht ist, soll es einen bundesweiten Aktionstag geben: den 3. März! Ob Aktionen vor der Landesregierung, bei Saatguthändlern oder Züchtern, bei Futtermittelhändlern... Ihre Phantasie und Kreativität sind jetzt gefragt!

<http://www.keine-gentechnik.de/termine.html#1870>

AKTION 2: Schreiben Sie an den neuen Landwirtschafts- und Verbraucherminister Horst Seehofer (CSU), damit dieser keinen Fehlstart hinlegt. Erklären Sie dem Minister, was Sie in Zukunft Essen

wollen und welche Politik Sie von ihm erwarten. Schrot&Korn stellt für Sie einen Postkartenentwurf und ein Email-Formular bereit.

<http://www.naturkost.de/schrotundkorn/2005/200512b4.html>

Gentechnik in Landwirtschaft und Lebensmittelproduktion

Der nachfolgende Text stammt von www.verbraucherzentrale-bayern.de

Gentechnik auf dem Feld und im Labor

Ob auf dem Feld, im Stall oder bei der Verarbeitung - die Herstellung von Lebensmitteln verändert sich durch den Einsatz der Gentechnik entscheidend. Denn mit Hilfe der Gentechnik ist es möglich, das Erbgut von Kleinstlebewesen (beispielsweise Milchsäurebakterien), Pflanzen oder Tieren über Artgrenzen hinweg zu verändern. So können Lebensmittelrohstoffe für maßgeschneiderte, neuartige Produkte geschaffen werden, die unter natürlichen Bedingungen so nicht entstanden wären. Auch die Herstellung von Enzymen, Zusatzstoffen, Vitaminen mit Hilfe gentechnisch veränderter Kleinstlebewesen ist schon Realität. In welchen Bereichen Gentechnik hier oder in anderen Ländern bereits eingesetzt wird, zeigen folgende Beispiele:

Soja war die erste Nahrungspflanze aus gentechnischer Herstellung, die in der Europäischen Union auf dem Markt zugelassen wurde. Seit 1996 darf Gen-Soja in die Mitgliedsländer zur Verarbeitung in Lebens- und Futtermitteln eingeführt werden. Die Pflanze ist gentechnisch so verändert, dass sie beim Anbau widerstandsfähig gegen ein bestimmtes Unkrautvernichtungsmittel ist (Herbizidresistenz). Außerdem wird etwa in den USA Gen-Soja mit veränderter Fettsäurezusammensetzung angebaut. Soja wird in über 20.000 Lebensmitteln verarbeitet beispielsweise als Mehl, Pflanzenöl, Lecithin oder Emulgator.

Mais wird insbesondere so verändert, dass er die Gifte zur Bekämpfung des Maiszünslers selbst bildet (Schädlingsresistenz). Damit werden die Schädlinge abgetötet, sobald sie an den Pflanzen fressen. Dieser Gen-Mais ist auch in der EU zum Anbau für die Verarbeitung in Futter- und Lebensmitteln zugelassen.

Raps kann als Speiseöl, zur Honigherstellung oder als Futtermittel genutzt werden. In Kanada wird gentechnisch veränderter Raps bereits großflächig angebaut. Diese Rapspflanzen sind wie die Sojapflanzen mit Hilfe der Gentechnik herbizidresistent. Rapsöl aus verschiedenen Sorten Gen-Raps sowie Futtermittel aus Gen-Raps sind auch in der EU auf dem Markt. Auch bei Raps wird an der Veränderung des Fettsäurenusters gearbeitet.

Vitamine können aus gentechnisch veränderten Rohstoffen, wie Sojabohnen oder Maisstärke, aber auch mit Hilfe gentechnisch veränderter Mikroorganismen hergestellt werden. Es ist davon auszugehen, dass auch in der EU zahlreiche Lebensmittel, die zum Beispiel mit Vitamin B2, B12, E, C, Biotin und Beta-Carotin angereichert sind, so hergestellte Vitamine enthalten.

Chymosin zur Käseherstellung wird traditionell aus Kälbermagen gewonnen. Durch Übertragung bestimmter Erbinformationen von Kälbern auf Bakterien werden diese so umprogrammiert, dass sie den Wirkstoff Chymosin produzieren. Gen-Chymosin ist auch in Deutschland zugelassen.

Rinderwachstumshormone, erzeugt von gentechnisch veränderten Bakterien (rBST), werden Kühen zum Beispiel in den USA gespritzt, damit sie noch mehr Milch geben. In der EU ist der Verkauf und die Anwendung von rBST allerdings auf unbefristete Zeit verboten. Milch und Fleisch von solchen Kühen darf hier nicht vermarktet werden.

Tomaten, die gentechnisch verändert waren (transgen), wurden vor einigen Jahren in den USA zum Verkauf zugelassen. Bei diesen Tomaten war infolge des gentechnischen Eingriffs der Verderb nach der Ernte hinausgezögert, weshalb sie auch als "Anti-Matsch-Tomate" bezeichnet werden. Das Produkt hat sich allerdings als "Flop" erwiesen und wurde mangels Nachfrage inzwischen wieder vom Markt genommen.

Zusätzliche Informationen finden Sie auf der kostenpflichtigen CD-ROM [Gentechnik und Lebensmittel - Sackgasse oder Fortschritt?](#)

BIO MODELLSTADT N Ü R N B E R G

Handlungsfelder

- Schulen und Kindertagesstätten
- Veranstaltungen und Märkte
- WM 2006
- Großverbraucher
- Verbraucherinformation



Angebote

Sie möchten ...	Wir können ...
... als Catering-Unternehmen ihr Bio-Angebot erweitern.	... Ihnen interessante Kontakte und Projekte vermitteln.
... als Ladenbetreiber oder Händler sich an Aktionen der Bio-Modell-Stadt Nürnberg beteiligen.	... Ihnen Ideen und Projekte dazu anbieten.
... als Betreiber von Gaststätten, Restaurants oder Kantinen Bio-Gerichte anbieten.	... Sie beraten und Ihnen Lieferanten nennen
... als Hersteller oder Verarbeiter von Lebensmitteln auf „Bio“ umsteigen.	... Sie dabei beraten und wichtige Ansprechpersonen vermitteln.
... sich als Schule oder Verein für gesunde Ernährung und Bio-Lebensmittel engagieren.	... Ihnen über die Bio-Modell-Stadt Nürnberg ein spannendes Betätigungsfeld bieten.

Kontakt

Catrin Wagner, Stadt Nürnberg - Umweltamt
Lina-Ammon-Str. 28, 90471 Nürnberg,
Tel: 0911-2315955, Fax: 0911-2313837
e-Mail: catrin.wagner@biomodellstadt.de
www.biomodellstadt.de



7 Verbrauchermeinung

Rainer Büschel besuchte drei Alten- und Pflegeheime in Nürnberg, um herauszufinden, wie es die Köche in Großküchen mit "Bio" halten. Auf diese Weise erfahren wir, die Meinung von drei Großverbrauchern. Das Ergebnis seiner Umfrage, das wir hier gekürzt wiedergeben, erschien im Seniorenmagazin sechs+sechzig, Ausgabe 4/2005 unter dem Titel:

Dinkelpastete statt Dampfkost

In Altersheimen halten Biolebensmittel langsam Einzug

Im **Michael Bauer-Heim** steht nur Biokost auf dem Speisezettel. Küchenchef Dirk Nemetz kennt seine Lieferanten gut, man besucht sich regelmäßig. Aber »Bio« heißt für den 44-Jährigen mehr als nur biologisch erzeugte Lebensmittel verarbeiten: Eine ausgewogene Vollwert-Ernährung ist sein Ziel. So können die Bewohner zwar zwischen «Normalkost» mit Fleisch und vegetarischer Kost wählen. Fleisch wird aber nur an drei Tagen in der Woche angeboten. Ganz bewusst steht ein »süßer« Tag auf dem Programm. **Dirk Nemetz:** »Wir verarbeiten nur biologisch erzeugte Produkte. Das bedeutet aber, dass man gut kochen können und wissen muss, wie die Lebensmittel optimal verarbeitet werden.«

Unsere nächste Station ist das »Wastl«, also das Altenheim in der Veillhofstraße. Dort sitzt die **»Nürnberg Stift GmbH Service«**, kurz Nüst. 900 Vollverpflegungen gehen täglich an vier Pflegeheime, eines davon ist vollwertig, ein anderes vegetarisch und eines mit Fleisch. Oberstes Kriterium bei den Lebensmitteln ist für Günther Lederer die Qualität. Aber auch der Preis muss stimmen. Deshalb entscheidet er sich für Bio-Lebensmittel, wenn es sein Budget zulässt und die Preise vertretbar sind. **Günther Lederer:** »In den städtischen Einrichtungen, die wir beliefern gibt es Bio-Obst. Wenn es der Preis zulässt, versuchen wir auch andere Bio-Waren zur kaufen. Demnächst wollen wir versuchen, Nudeln, Haferflocken und Hirse, die biologisch erzeugt werden, anzubieten.«

Im privaten **Hesperiden Park** leben momentan 196 Bewohner. Betriebsleiter und Küchenchef ist der 36-jährige gelernte Koch Karl-Heinz Kohlmann. Für beinahe unschlagbare 5,80 Euro bietet er mittags an sieben Tagen in der Woche je eine Vor- und Nachspeise sowie zwei warme Hauptspeisen an. Dabei achtet er auf ausgewogene, vollwertige Kost. Essen von dieser Qualität und zu diesem Preis kann der Koch aber nur anbieten, weil der Pedus-Catering-Service zentral in Berlin einkauft. **Karl-Heinz Kohlmann** »Ich halte nicht viel von Bio-Lebensmitteln, da ich nicht glaube, dass überall »Bio« drin ist, wo »Bio« drauf steht. Aber wenn die Bewohner Bio-Essen wollen und zahlen, bieten wir dies auch an«. Anmerkung der Redaktion: Auf diese Meinung werden wir im nächsten *Info-Brief* eingehen.

8 Rezept des Monats

Sie kennen Dinkel, Sie kennen Emmer – kennen Sie auch Einkorn. Ich habe es kürzlich bei A. u. F. Deininger, 91460 Baudenbach, entdeckt. Ein uraltes Getreide, das wegen seines hohen Eiweißgehaltes besonders wertvoll sein soll.

Crêpes aus Einkornmehl – pikant und süß

Zutaten für vier Personen: a) Crêpes (Pfannkuchen): 4 Tassen frisch gemahlenes Einkornmehl, zwei bis drei Eier, Prise Salz, etwa ½ Liter Milch b) Gemüsefüllung: ein Fenchel, eine Süßkartoffel, eine Zwiebel, zwei große Möhren, zwei rote oder gelbe Paprika, weiteres Gemüse und frische Gartenkräuter nach Belieben, Brühwürfel

a) Einkornmehl, wie bei Pfannkuchen gewohnt, mit den Eiern, der Milch und dem Salz verrühren. Öl in der Pfanne erhitzen und den dickflüssigen Teig dünn in der der Pfanne verteilen. Bei mittlerer Hitze beide Seiten hellbraun braten. Fertige Crêpes im Backofen warm halten.

b) Zunächst die klein gewürfelte Zwiebel in Öl in der Pfanne glasig werden lassen, dann das gewaschene und gewürfelte Gemüse dazu geben. Nach etwa 10 Minuten den gelösten Brühwürfel (etwa 1/8 Liter) hinzufügen und alles noch 5 bis 10 Minuten dünsten lassen. Pro Person einen Crêpe mit Gemüse belegen, frische Gartenkräuter drüber streuen und zusammen rollen. Frischen Salat dazu reichen. Den zweiten oder dritten Crêpe kann sich dann jeder selber als Nachspeise versüßen. Eine leckere Variante ist Zuckerrübensirup mit Rahmquark. Guten Appetit wünscht Wolfgang Ritter.

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 redaktion@bio-verbraucher.de oder per Fax oder Post an obige Adresse.