

Bio-Verbraucher e.V. – Info-Brief 6/ April 06

Liebe Leser,
wir möchten an dieser Stelle auf unsere kommenden Veranstaltungen hinweisen:

1 Einladung zur Mitgliederversammlung am Samstag, 06. Mai 2006, 10.00 Uhr

Bio-Verbraucher e.V. Rudolf Steiner Haus, Lesesaal, Rieterstraße 20, 90419 Nürnberg, T.0911-30735890
(Straßenbahnhaltestelle Friedrich-Ebert-Platz/ Linien 4 und 9)

Wir freuen uns, unsere neuen Mitglieder kennen zu lernen. Bio-Köstlichkeiten erwarten Sie. Bitte vergessen Sie nicht, Ihren Mitgliedsausweis mitzubringen!

Tagesordnung:

- 1 Tätigkeitsbericht des Vorstandes (Wolfgang Ritter, Hermann Willanzheimer)
 - 2 Rechnungslegung (Evelyn Wojnow)
 - 3 Bericht eines Rechnungsprüfers (Peter Häberer, Veronika Himstedt)
 - 4 Genehmigung des Jahresberichtes und der Jahresrechnung/ Entlastung des Vorstands
 - 5 Verabschiedung von Evelyn Wojnow aus dem Vorstand/ Nachwahl einer neuen Kassenführerin
 - 6 Anregungen und Anliegen der Mitglieder (*Bitte lassen Sie uns Ihre Anliegen möglichst vorher wissen!*)
 - 7 „Bio-Ausschüttung“ (in Naturalien bezahlte Mitgliedsbeiträge)
 - 8 Sonstiges
- 21.03.06/ Wolfgang Ritter/ Vorstandsvorsitzender

2 Einladung zum Bio-Erlebnistag am Samstag, 24. Juni 2006, 14.00 – 19.00 Uhr,

90419 Nürnberg, Heimerichstr. 7-9 (nahe Friedrich-Ebert-Platz)

Wir bieten Ihnen und Ihren Kindern: Schaukochen mit Kostproben, Bio-Informationen, Bio-Essen und Bio-Getränke (Biere, Säfte), Möglichkeiten zum Kauf frischer Bio-Produkte direkt vom Erzeuger. Für Kinder gibt es interessante Aktivitäten - auch Fühl-, Riech- und Schmeckerlebnisse. Wir werden wieder einen Streichelzoo mit kleinen Ziegen und Ponyreiten organisieren.

Wenn Sie als Bio-Erzeuger, Bio-Händler oder Vortragender dabei sein wollen, wenden Sie sich bitte an: Wolfgang Ritter, ritter@bio-verbraucher.de, Tel. 0911-30735890, Fax 0911-397538

3 Wir laden herzlich ein zu unserem Bio-Ausflug für die ganze Familie am 15. Juli 2006

Lernen Sie mit uns kennen: Freilandtierhaltung, 80 Sorten historische Tomaten, Bioland-Weinanbau mit anschließender Weinprobe; Abfahrt: 9.00 Uhr vom Rudolf Steiner Haus, Rieterstr. 20, 90419 Nürnberg (nahe Friedr.-Ebert-Pl.), Rückkehr gegen 21.00 Uhr; Kosten: Erwachsene 20 €, Kinder 15 € (einschließlich Fahrt und Mittagessen). Bitte bei Anmeldung angeben, wenn vegetarisches Essen gewünscht wird! Anmeldung unter Tel. 0911 – 30 73 58 90, Fax 39 75 38, Email: ritter@bio-verbraucher.de

Wir besuchen drei unserer Firmenmitglieder:

Naturlandhof Ingrid und Manfred Ruhl, 91483 Oberscheinfeld-Stierhöfsetten

Rundgang durch die Felder auf dem „Pfad der artgerechten Freilandtierhaltung“ (Rinder, Schweine, Pferde, Hühner); Mittagessen und Möglichkeit zum Einkauf im Hofladen – alles frisch und 5% Rabatt.

Demeter-Gemüsegärtnerei Veit Plietz, 97359 Schwarzach

Wir lernen Bio-Gemüsebau kennen, probieren von den köstlichen Tomatensorten (siehe Bericht dazu in diesem Info-Brief) und können im Hofladen frisch und günstig einkaufen (5% Rabatt).

Bioland-Weingut Erwin Christ, Inh. Ludwig Christ, 97334 Nordheim am Main

Im Weinberg sehen und hören wir wie biologischer Weinbau funktioniert, wir werden in den Weinkeller geführt und in der gemütlichen Probierstube entscheiden wir, welchen Wein wir uns in den Keller legen (5% Rabatt). Bei der Weinprobe dürfen wir probieren, was wir eingekauft haben. Messer mitnehmen!

4 Nächste Sendungen bei Radio Z (95,8 MHz): 30.03. und 29.06.06, 18.00-19.00 Uhr

Während der Sendungen können Sie uns in den Musikpausen anrufen. Telefon: 0911 – 45 00 666.

Mit herzlichen Grüßen
Ihre Info-Brief-Redaktion

Mitglied werden und Mitglieder werben lohnt sich: Wir haben Einkaufsgutscheine zu vergeben und bei vielen unserer Firmenmitglieder (siehe Bio-Adressen unter www.bio-verbraucher.de) erhalten Sie Rabatt!

1 Assoziative Zusammenarbeit

Kurinji Farms in Tamil Nadu (Indien) suchen assoziative Zusammenarbeit



Der Bericht von Wolfgang Ritter, Nürnberg, zeigt, wie Erzeuger unverschuldet an den Rand des Ruins geraten können, wenn assoziative Zusammenarbeit nicht zustande kommt.

Die Geschichte von Chelladurai Jayakaran (Jakes) und Jaison Jerome hat dramatische Abschnitte. Vor 20 Jahren begann Jakes' Familie damit Brachland zu kaufen und es mit Obstbäumen zu bepflanzen, um so dem zu beobachtenden Kulturlandverlust entgegenzuwirken. Der Anbau erfolgte biologisch-organisch und wurde seit 1990 von einer Schweizer Organisation (VCBLO/ Dr. R. Baechi) zertifiziert. Im gleichen Jahr entstand ein Kontakt zum Dottenfelder Hof in Bad Vilbel bei Frankfurt

am Main – Jakes erfuhr vom biologisch-dynamischen Landbau. Rapunzel, ein Bio-Artikel-Hersteller, zeigte Interesse an organisch, Völkel, ein Saft-Hersteller, an biologisch-dynamisch gewachsenem Mango. Literatur und Präparate wurden von Christian von Wistinghausen bereitgestellt und nun begann man zaghaft etwas zu tun, was man nicht vollständig verstand.

Jakes, von seiner Familie zunächst belächelt, dann kritisiert, merkte bald, dass er eines kompetenten Mitstreiters bedurfte. Auf seine Stellenausschreibung bewarb sich Jaison Jerome, ein diplomierter Botaniker und Landwirt mit Spezialkenntnissen in Bodenkunde und organischer Chemie. Er war gerade mit dem Studium fertig geworden und hielt nun nach seinen Bewerbungen zwei Arbeitsplatzzusagen in Händen: United Phosphorus Ltd. bot ihm 5000 Rupien monatlich (1000 Euro) und viele zusätzliche Vergünstigungen eines großen Chemie-Unternehmens, Kurinji Farms die Hälfte und keine Vergünstigungen. Ein Freund riet ihm, sich für "die Zukunft" zu entscheiden und so begann er 1993 als Farm-Manager bei Kurinji Farms. Als erstes lernte er den biologisch-dynamischen Landbau bei einer Schulung durch Peter Proctor (NZ) im Maikaal Projekt bei Indore/ Madhya Pradesh kennen. Seine Entscheidung wurde noch einmal getestet, als ihm ein Jahr später von der Universität in Coimbatore/ Tamil Nadu eine Assistenz-Professur angeboten wurde. Er blieb auf dem Lande bei Jakes und durchlief weitere Schulungen durch Peter Proctor, der 1995 auch zweimal zu den Kurinji Farms kam, um Multiplikatoren so auszubilden, dass sie ohne Schwierigkeiten die biologisch-dynamische Idee verbreiten konnten. Seit dieser Zeit geben Jakes und Jaison regelmäßig selbst Seminare in Vathalagundu und Kodaikanal. Kodaikanal liegt auf 2000 m Höhe und bietet mit dem dort herrschenden europäischen Klima die Voraussetzungen nicht nur für die Kultivierung von europäischem Obst sondern auch für den Anbau aller Kräuter, die für die Kompostpräparate im biologisch-dynamischen Landbau benötigt werden. Eichenrinde für das Präparat 505 steht ebenfalls zur Verfügung. Zur Gewinnung des Präparates 500 wurden in diesem Jahr 9000 Kuhhörner vergraben. Auch zu anderen Orten fahren Jakes und Jaison, um Interessenten in die biologisch-dynamischen Methoden einzuweihen. So waren sie z.B. in Valanjanganam/Kerala beim Peermade-Teeprojekt oder in Leh/Ladakh, einer Stadt im Himalaya.

Von 1991-93 kaufte Joseph Wilhelm für Rapunzel getrocknete Mango und Birnen. Dann übernahm der Hamburger Importeur Worlee alle Erzeugnisse, die auf den damals 29 Kurinji Farms (500 Hektar) produziert wurden. Jakes Familie warnte davor mit einem einzigen Abnehmer alles auf eine Karte zu setzen und so suchte Jakes nach einer assoziativen Zusammenarbeit, in der man als Partner akzeptiert würde und nicht nur Aufträge auszuführen hätte. Aber sie kam nie zustande.

1998 kam dann das Desaster: Worlee beendete die Bio-Importe, weil sie nur ein Prozent seines Umsatzes ausmachten und Jakes blieb auf 18 t Trockenfrüchten sitzen. Dadurch gerieten die Kurinji Farms in eine große Krise. Land musste verkauft werden, um Bankkredite bedienen zu können. Jakes stand diese Phase am Abgrund gegen den Willen seiner Familie durch und blieb dem organischen Landbau treu. Er suchte neue Absatzwege auf dem heimischen Bio-Markt sowie in Norwegen, Schweden und den USA. Im Februar 2004 besuchte er erstmals die Biofach in Nürnberg, um dort Importeure für seine Produkte zu finden. Er konnte jährlich 70 t Demeter-Trockenobst (Stand 2004), auch Säfte und Pürees liefern. Jakes war in diesem Jahr wieder in Nürnberg und berichtete von Hunderten von Farmern, die für die Kurinji Farms jetzt liefern können.

Übrigens, auch Jaison Jerome blieb der Firma treu. Er nutzte das Krisenjahr 1998, um das erste Buch über biologischen Landbau in einer indischen Sprache zu schreiben – in Tamil, eine Sprache, die von 65 Millionen Tamilen in Indien und weiteren Millionen in anderen Ländern verstanden wird.

Kontaktmöglichkeit zu Chelladurai Jeyakaran, Manager der Kurinji Farms: jakes@md3.vsnl.net.in

Historische Tomatensorten von köstlichem Geschmack

Auf einer Fahrt an den Main in Unterfranken lernte ich (Wolfgang Ritter) den Öko-Gärtner Veit Plietz in Schwarzach kennen. Er züchtet unter anderem historische Tomatensorten. Doch lesen Sie, was Frank Weichhan herausfand und in der Mainpost Nr. 212 vom 14.09.05 veröffentlichte:



Die ganze Vielfalt der Tomaten Der Schwarzacher Öko-Gärtner Veit Plietz züchtete 80 verschiedene Sorten

Dieser Tage hatte Veit Plietz eine ganze Busladung von Feinschmeckern zu Besuch. Die Slow-Food-Gruppe wollte rasch ein paar Tomaten kosten und dann zum Mittagessen. Das Mittagessen spielte bald keine Rolle mehr - 80 verschiedene Tomaten-Sorten bekommt man schließlich nicht alle Tage vorgesetzt.

Mit den handelsüblichen 500-Gramm-Schalen kommt der Schwarzacher Veit Plietz in diesem Jahr nicht weit. Wo normalerweise mehrere Tomaten hineinpassen, hat teilweise

nicht mal eine Frucht Platz. Und das ist wahrlich nicht das einzige Problem, das sich derzeit auf dem seit 1983 bestehenden Hof des ökologischen Direktvermarkters im Landkreis Kitzingen stellt: Wie beißt man beispielsweise möglichst gekonnt und unfallfrei in einen Tomaten-Kaventsmann, der spielend 800 Gramm auf die Waage bringt? "Budponowa". Das ist eine von den Tomaten-Pflanzen, bei denen Größe über alles geht. Bis zu einem Kilo schwer, reines Fruchtfleisch, ohne jegliche Säure. Es ist ein Leichtes, bei Veit Plietz in diesem Spätsommer den Mund voll zu nehmen. Es herrscht Tomaten-Alarm: Rekordverdächtige 80 Sorten tummeln sich in seinem Gewächshaus auf sieben Reihen - insgesamt etwa 1000 Pflanzen. "Budponowa" ist keineswegs eine besonders kuriose Bezeichnung - die meisten Tomaten-Namen klingen ähnlich ulkig. "Cor di bue" beispielsweise schmeckt so wie sie sich anhört: Man könnte glatt eine Zweite verdrücken. Wenn da nicht "Anna Herrmann", eine ehemalige polnische Sängerin, bereits warten würde, vernascht zu werden: Gelb und zitronenförmig erinnert sie an alles - bloß nicht an eine Tomate. Dabei ist die Ur-Tomate, so weiß der Hausherr beim Test am Objekt mit vollem Mund zu berichten, tatsächlich gelb. Obendrein stammt sie aus Süd- und Mittelamerika, ein Erbe der Inkas und Azteken. Der Import brachte in den Gewächshäusern Europas alle möglichen Farben, Formen und Kuriositäten hervor. Die Reise-Tomate ist ein ganz besonders pffiffiges Tomaten-Kerlchen: Ohne das Fruchtfleisch zu beschädigen, lässt sie sich in viele kleine Tomaten zerlegen.

Schon nach der ersten Verkostungsrunde stellen sich Lernerfolge ein: Alles was groß, robust und wässrig ist, stammt mit einiger Sicherheit aus Russland. Länglich, gemasert, mit Nase - auch so was ist Tomate und trägt den Namen "Struped Roman". Äußerlich wenig her macht dagegen - trotz klangvollen Namens - die "Berner Rose". Aber ein Biss macht klar: Leckerer kann eine Tomate nicht schmecken. "Das ist eine meiner Lieblings-Sorten", schwärmt Veit Plietz, was bei der Vielzahl der Sorten einem Ritterschlag gleicht. Die dunkelrote "Black Plum", die innen hohle "Liberty Bell", die "Green Zebra" mit ihrer Metallic-Lackierung: Bei Veit Plietz lernt man das Tomaten-Essen und Tomaten-Gucken neu. Wobei es dem Hausherrn nicht anders geht, auch er lernt ständig dazu.

Nachdem die bisher angebauten 40 Sorten in dieser Saison gleich verdoppelt wurden, kam jede Menge Mehrarbeit auf den Öko-Mann zu: "Die Raritäten brauchen deutlich mehr Pflege." Die Stars im Gewächshaus sind - wie im normalen Leben - überaus empfindlich. Dass sie "bis zu einem Viertel weniger Ertrag" gegenüber den Hochleistungssorten bringen, mag etwas frustrierend sein. Und wenn auch noch Vögel ins Gewächshaus einfallen und sich bis zu zehn Prozent der Ernte einverleiben, kann einen schon mal der Mut verlassen. Aber nur bis zu dem Moment, wenn der Hausherr selber wieder zubeißt. "Ich esse die Tomaten im Moment kiloweise", betont der 47-Jährige. Wohl wissend, dass er das nächste dreiviertel Jahr keine Tomaten aus dem Supermarkt anfassen wird und tapfer bis zur nächsten Saison ausharrt. Das ist er sich, "Budponowa", "Cor di bue", "Anna Herrmann" und den restlichen 77 Sorten einfach schuldig. Mehr Infos im Internet unter www.oekokiste-schwarzach.de

Uns hat der Artikel das Wasser im Munde zusammen laufen lassen; wir machen deshalb einen Besuch bei Veit Plietz am 15. Juli 2006, um seine Tomaten zu kosten. Auch einen Bio-Winzer und einen Bio-Bauern werden besuchen. Siehe das genaue Fahrtprogramm am Briefanfang!

3 Wissenschaft/ Forschung

Bio-Bauern in Indien beim Baumwollanbau erfolgreicher als Gen-Bauern

In unserem *Info-Brief* 01/ Januar 05 berichteten wir über die assoziative Zusammenarbeit im Maikaal-Projekt (Andhra Pradesh/ Zentral-Indien). In der Dezember-Ausgabe von *Schrot&Korn* 2005 entdeckten wir den nachfolgenden Artikel. Die von den indischen Wissenschaftlern befragten Bio-Bauern, von denen dort berichtet wird, erkenne ich (Wolfgang Ritter) als jene, die zum Maikaal-Projekt gehören. Die landwirtschaftlichen Berater des Projektes zeigten mir bei meinem Besuch auf der Musterfarm vor zwei Jahren, den Neembaum, dessen Blüten und Blätter sie zur Schädlingsbekämpfung bei der Baumwollkultivierung verwenden. Es freut mich ganz besonders jetzt zu erfahren, dass sie damit erfolgreicher sind, als die Gen-Farmer. Dass die Bio-Bauern billiger erzeugen können, erfuhr ich schon an Ort und Stelle, denn auf meine Frage, warum sie auf Bio umgestellt hatten, kam wiederholt die Antwort: „Wir konnten die Aufwendungen für Kunstdünger und Pestizide nicht mehr erwirtschaften.“

aktuell: Genfood

Anbau von Baumwolle: Bio schlägt Gentechnik

Öko-Baumwolle wird weniger von Schädlingen und Krankheiten befallen als Gentechnik-Baumwolle. Zudem zahlen die Bauern für Öko-Saatgut weniger Geld, ernten aber mehr.

Indische Wissenschaftler des Zentrums für nachhaltige Landwirtschaft in Andhra Pradesh hatten rund 240 Farmer aus zwölf Dörfern befragt. Die Hälfte von ihnen baute Gentechnik-Baumwolle an, die das Gift des *Bacillus thuringiensis* (Bt) produziert, und setzte zudem synthetische Pestizide ein.



Die andere Hälfte pflanzte traditionelle Sorten, verzichtete auf synthetische Pestizide und arbeitete mit natürlichen Mitteln wie Neem-Öl. Für alle gängigen Schädlinge meldeten die Gen-Farmer höhere Befallsquoten als ihre Öko-Kollegen. Am deutlichsten war der Unterschied beim Baumwollkapselwurm, einer Schmetterlingsraupe. Vier Prozent der Öko-Bauern meldeten einen starken Befall ihrer Felder. Bei den Gen-Farmern waren es 32 Prozent. Dabei sollte das von der Bt-Baumwolle produzierte Gift eigentlich diesen Schädling abtöten. Ähnlich groß waren die Unterschiede etwa bei Blattläusen und Weißen Fliegen.

Bei der Befragung stellte sich auch heraus, dass die Öko-Bauern wesentlich mehr nützliche Insekten auf ihren Felder hatten als die Gen-Farmer. Außerdem waren ihre Kosten geringer: Das Saatgut für Gentechnik-Baumwolle war dreieinhalb mal so teuer wie die traditionellen Sorten. Für die Schädlingsbekämpfung mussten die Gentechnik-Farmer sieben mal mehr bezahlen als ihre ökologisch wirtschaftenden Kollegen.

Die Ernteerträge wurden in dieser Arbeit nicht erfasst. Es gibt jedoch bereits mehrere Studien aus Andhra Pradesh, die belegen, dass die Bt-Baumwolle schlechtere Erträge liefert als traditionelle Sorten. (*Schrot&Korn*_Dezember 2005).

Übrigens, *Schrot&Korn* beschäftigt sich in seiner Februar-Ausgabe 06 ausführlicher mit dem Thema „Textilien“ und regt an, dass der bewusste Bio-Verbraucher auch bei Kleidung danach fragen sollte, wie sie erzeugt wurde. Die Bio-Baumwollproduktion mache zwar weltweit nur 0,1% aus, werde aber stetig steigen, wenn wir mit unserer Nachfrage dafür sorgen. Ein zusätzliches Argument für den Kauf von Bio-Baumwoll-Artikeln ist nach unserer Meinung die Tatsache, dass die Bio-Baumwollerzeugung meist mit Fair Trade verknüpft ist, so dass man die Ausbeutung der Menschen in den Erzeugerländern mit abbauen hilft.

4 Qualitäts- und Preisrecherchen

Der folgende Text schildert, wie Bio-Qualität geprüft und gekennzeichnet wird. Wir übernehmen ihn vom Bund Naturschutz in Bayern e.V. (www.bn-muenchen.de, www.oekologisch-essen.de) aus seiner Broschüre „Genuss und Qualität mit Bio-Lebensmitteln – Bio in der Außer-Haus-Verpflegung“:

WO BIO DRAUF STEHT, IST AUCH BIO DRIN

Damit Sie sich voll und ganz auf die einwandfreie Qualität von Bio-Lebensmitteln verlassen können, gilt seit dem 1.1.1993 die EG-Bio-Verordnung. Sie regelt u.a. die Kennzeichnung von Bio-Produkten.

DIE EG-BIO-VERORDNUNG

Wenn in der Produktbezeichnung die gesetzlich geschützten Begriffe »biologisch«, »ökologisch«, »kontrolliert ökologisch« oder »kontrolliert biologisch« erscheinen, muss das Produkt den Bestimmungen der EG-Bio-Verordnung genügen.

Zum Beispiel »Bio-Apfelsaft« oder »Kartoffeln aus kontrolliert ökologischer Landwirtschaft«. In jedem Fall muss auf Bio-Produkten eine Kontrollstellennummer angegeben sein.

DE-002-Öko-Kontrollstelle

Erzeugungsland - Nummer der Kontrollstelle; DE-Deutschland; AT-Österreich

Die EG-Bio-Verordnung definiert unter anderem Produktionsstandards. Sie legt fest, welche Stoffe in der Herstellung bei Düngung, Fütterung und Verarbeitung zugelassen sind und welche nicht.

Es sorgen staatliche und zugelassene private Kontrollstellen für die regelmäßige und lückenlose Überwachung der gesamten Produktionskette, vom Saatgut bis zum fertigen Lebensmittel. Mindestens einmal jährlich werden Bio-Betriebe vor Ort kontrolliert. Daneben gibt es unangekündigte Stichprobenkontrollen.

KENNZEICHNUNG VON BIO-PRODUKTEN

Seit September 2001 existiert das deutsche Bio-Siegel, das die Einhaltung der EG-Bio-Verordnung zur Grundlage hat.

Zusätzlich gibt es Verbandssiegel der Bio-Verbände. Diese Anbauverbände verpflichten sich nach festgelegten Rahmenrichtlinien zu produzieren, die in vielen Punkten strenger sind als die EG-Bio-Verordnung. In Deutschland gibt es derzeit acht anerkannte Anbauverbände: Biokreis, Bioland, Biopark, Demeter, Ecovin, Ecoland, Gäa, Naturland.



Diese Verbandszeichen geben Sicherheit:

Inzwischen haben viele Supermarktketten und Großmärkte eigene Bio-Handelsmarken im Sortiment.



ÖKO-LEBENSMITTEL AUS DEM AUSLAND

Für Öko-Produkte aus anderen EU-Staaten gelten auch die Regelungen der EG-Bio-Verordnung wie oben beschrieben. Bio-Ware aus Nicht-EU-Mitgliedstaaten, sog. Drittländern, unterliegen ebenfalls strengen Kontrollen, die denen der EG-Bio-Verordnung gleichwertig sind. Jedes zu importierende Bio-Produkt durchläuft in Deutschland ein Zulassungsverfahren.



Bio siegt bei Babykost-Test

Die Zeitschrift Öko-Test (12/2005) ließ Baby-Gemüsegläschen untersuchen. Erfreuliches Ergebnis: alle Produkte mit der Note „sehr gut“ stammen aus biologischem Anbau. Produkte, die eine schlechtere Note erhielten, waren SEM- oder 2-EHA-belastet oder wiesen erhöhte bzw. stark erhöhte Nitratwerte auf. Die ersten beiden Substanzen stammen aus den Deckeldichtungen und können in die Babynahrung übergehen. Semicarbazid (SEM) wirkt im Tierversuch schwach erbgutschädigend und krebserregend. Die Salze der 2-Ethylhexansäuren (2-EHA) wirken in hoher Menge fruchtschädigend und können Haut, Atemwege und Augen reizen. Das wenig giftige Nitrat kann im Körper zu Nitrit umgebaut werden, aus dem Nitrosamine entstehen können. (Entnommen aus Öko-Test 12/ 2005, S. 79).

Alle diese Substanzen haben in Babynahrung nichts zu suchen! Wenn Sie ganz sicher sein wollen, kaufen Sie nur die folgenden Gemüsegläschen, die mit der Note „sehr gut“ abgeschnitten haben - sechs davon stammen aus Demeter-Anbau:

Alnatura: Demeter-Früh-Karotten, Demeter-Gemüseallerlei, Demeter-Pastinake fein; **Holle:** Demeter-Karotten, Demeter-Gemüseallerlei; **Sunval:** Demeter-Bambini-Früh-Karotten; **Martin Evers:** Bioland-Karottenmus; **Hipp:** Bio-Früh-Karotten, Bio-Gemüseallerei; **Milasan:** Bio-Tomatengemüse mit Reis; **Sunshine:** Bio-Baby-Karotten

Ökotest empfiehlt: „Selbst kochen ist nicht unbedingt gesünder: die Qualität der verarbeiteten Lebensmittel und die Keimfreiheit sprechen für Gläschenkost.“ (Öko-Test 12/2005, S. 79)

5 Grüne Gentechnik

Das folgende Interview entnehmen wir dem „Bio Spezial“ 2/2006 des plärrer, www.plaerrerr.de, info@plaerrerr.de;

In der Geiselhaft weniger Konzerne

Interview mit Marion Ruppener, Agrarreferentin des Bundes Naturschutz Bayern (BN) und Richard Mergner, Landesbeauftragter Bayern; Interviewer: Rainer Büschel

plärrer: Wenn ich mir heute Mittag ein Schnitzel brate, wie kann ich sicher sein, ein gentechnikfreies Lebensmittel zu essen?

Ruppener: Wer konventionell erzeugtes Fleisch isst, bei dem ist die Wahrscheinlichkeit hoch, dass das Tier mit gentechnisch veränderten Futtermitteln gefüttert wurde. Man kann sich letztlich nur bei Bio-Schnitzel sicher sein.

plärrer: Warum ist das so?

Ruppener: Die Tiere, die gentechnisch manipuliertes Futter bekommen, müssen nicht gekennzeichnet sein.

plärrer: Woran erkennt der Verbraucher, was das Tier gefressen hat?

Mergner: Biologisch erzeugtes Fleisch darf verschiedene Siegel tragen, wie zum Beispiel »Demeter«, »Bioland« oder »Naturland«. Diese Siegel sind EU-weit geschützt, weil den Produzenten exakt vorgeschrieben ist, wie sie die Tiere halten müssen – zum Beispiel, dass sie frei laufen dürfen –, was sie diesen füttern dürfen und was nicht.

plärrer: Und was dürfen diese Bauern nicht füttern?

Mergner: Sie dürfen kein gentechnisch verändertes Futter verwenden. Oder sie dürfen keine Zusatzstoffe im Futter haben und keine Pestizide verwenden.

plärrer: Da würden doch auch konventionell wirtschaftende Betriebe gerne mitmachen...

Ruppener: Sicher. Aber die konventionell wirtschaftenden Bauern haben das Problem, dass die Futtermittel, die sie etwa über Großhändler wie »BayWa« oder über »Raiffeisen« beziehen, zum Beispiel Sojaschrot, eine Kennzeichnung aufweisen, dass sie gentechnisch verändert sind. Um Gentechnik freie Futtermittel zu bekommen, braucht es einen etwas höheren Aufwand.

plärrer: In Franken gibt es viele kleine Bauernhöfe, die von diesen oder anderen großen Futterlieferanten abhängen. Wie sieht es hier aus?

Mergner: Sicher sein kann man sich beim Label »original regional«. Produzenten, die dieses verwenden, verzichten auf gentechnisch manipuliertes Futter – von wem auch immer.

plärrer: Bundeslandwirtschaftsminister Seehofer geht aber augenblicklich in die andere Richtung...

Ruppener: Seehofers Ankündigung, biologisch wirtschaftenden Landwirte seien genug gefördert worden und er müsse das Ruder herumreißen, ist fatal.

plärrer: Wieso?

Ruppener: Weil er die Beseitigung der Schäden durch genmanipulierte Pflanzen, aus Steuermittel bezahlen lassen will. Und weil er damit die Bauern, die gegen Gentechnik sind, zwingt, die Kosten für Proben ihrer Produkte selbst aufzubringen und damit letztlich die Preise für gentechnikfreie Ware nach oben treibt. Ganz abgesehen davon, welche Risiken der Anbau von gentechnisch veränderten Pflanzen für Umwelt und Gesundheit mit sich bringt.

plärrer: Wäre es nicht wirksamer, gleich das Verbot genveränderter Produkte zu fordern?

Mergner: Uns wäre das sicher am liebsten, aber die europäische Union hat erzwungen, dass in Deutschland gentechnisch veränderte Pflanzen und Futtermittel eingesetzt werden dürfen. So wie die Dinge liegen ist damit eine faktische Enteignung derjenigen verbunden, die nicht mit gentechnisch veränderten Produkten arbeiten wollen. Es ist nämlich noch nicht klar, wie und ob die Verunreinigungen der Felder dieser Bauern durch Pollenflug oder durch Bienenbestäubung verhindert werden kann.

Ruppener: Durch die Klage der USA bei der Welthandelsorganisation gegen das Gentech-Moratorium in der EU ist ein Verbot in weite Ferne gerückt. Deswegen müssen wir versuchen, »wasser-«, besser »gentechnisch dichte« Lösungen für die hinzubekommen, die dies nicht wollen – und das sind über 75 Prozent der Bevölkerung. Nur in der Schweiz hat sich die Bevölkerung in einer Volksabstimmung gegen den Einsatz der Gentechnik in der Landwirtschaft ausgesprochen.

plärrer: Die Staatsregierung behauptet aber, alles nur Erdenkliche zu tun, damit von ihr so genannte Schwellenwerte bei der Kontamination nicht überschritten werden...

Mergner: Das ist richtig, aber bislang gibt es keine plausiblen Abstandsregeln. Wie brisant das ist, ersehen sie daran, dass der Bundesverband der Haftpflichtversicherer eine Versicherung der Risiken der Gentechnik ablehnt.

plärrer: Um die Koexistenz von gentechnikfreien und genveränderten Produkten zu testen, führt die Staatsregierung den Erprobungsanbau durch. Warum sind Sie dagegen?

Ruppaner: Der ist vollkommen überflüssig. Der Pollenflug lässt sich zum Beispiel mit Farbmarkern bei konventionell angebauten Pflanzen problemlos nachvollziehen. Außerdem lässt sich keine Biene davon abhalten, Maispollen zu verbreiten und in den Honig einzutragen.

plärrer: Gibt es überhaupt Vorteile der Gentechnik im Bereich der Lebensmittelproduktion?

Ruppaner: Ich sehe keine. Den Problemen, die Bauern in Europa mit Pflanzen haben, ist damit nicht beizukommen. Und trotz vollmundiger Ankündigungen gibt es ja – mit Blick auf Afrika – bis heute keine Pflanze, die durch Genmanipulation gegen Trockenheit einigermaßen resistent ist. Im Gegenteil, jetzt wird auch noch so genanntes Terminator-Saatgut angeboten,,,

plärrer: Was ist denn das?

Ruppaner: Das ist steriles Saatgut, das nicht fruchtbar ist. Bei Umweltkatastrophen kann dies zu Hungersnöten führen. Alleine daran wird sichtbar, dass die Gentechnik eine reine Marktbeherrschungsstrategie ist. Die Konzerne wollen der Bevölkerung vorschreiben, was sie zu essen haben.

Mergner: Es ist skandalös, dass die Staatsregierung zusammen mit der Spitze des Bauernverbands einen Entwicklungsweg durchsetzen will, der die Landwirtschaft in eine Abhängigkeit von wenigen Agrarkonzernen bringen wird. Die Bauern wären dann Leibeigene der Konzerne, wie das in Ländern in der Dritten Welt schon sichtbar ist.

plärrer: Hilft die Ausrufung gentechnikfreier Regionen?

Mergner: Je mehr Landwirte sich hier zusammenfinden, desto größer ist die Möglichkeit, privatrechtliche Schutzzonen für diejenigen zu organisieren, die keine Gentechnik wollen. Der BN versucht EU-weit zu erreichen, dass diese Schutzzonen gesetzlich verankert werden. Je größer die Schutzzone desto mehr Schutz gegen Schäden kann es geben.

Ruppaner: Wir werden dies Landwirtschaftsminister Seehofer beim Besuch seines Wahlkreises im März 2006 gemeinsam mit den 3.000 Bauern, die sich in seinem Wahlkreis zu einer gentechnisch freien Zone zusammengeschlossen haben, auch klar und deutlich zeigen.

Genveränderte Erbsen lösten bei Feldmäusen Lungenkrankheit aus

Die Nürnberger Nachrichten berichteten am 19. November 2005 unter dem Titel „Gen-Versuch abgebrochen“, dass in Australien ein mehrjähriger Versuch mit gentechnisch veränderten Erbsen wegen Sicherheitsbedenken abgebrochen wurde. Die Erbsen hätten bei den Mäusen eine Lungenkrankheit ausgelöst, die möglicherweise auf ein verändertes Protein zurückgehen könnte.

6 Bio-Modellstadt Nürnberg

Bio-Verpflegung zur Fussballweltmeisterschaft (Bericht von Wolfgang Ritter)

Zur Fussball-Weltmeisterschaft in diesem Jahr hat das Jugendamt der Stadt Nürnberg 200 jugendliche Gäste aus ihren 15 Partner-Städten eingeladen. Sie werden auf der Deutschherrnwiese kampieren und werden dort auch verpflegt werden - in Kooperation mit der Arbeitsgemeinschaft „Bio-Modellstadt Nürnberg“ in Bio-Qualität. Das Catering für Frühstück, Mittagessen und Abendbrot übernimmt „Green Cooking“. Die verantwortlichen Mitarbeiterinnen vom Jugendamt waren erstaunt, dass Bio nicht mehr kosten muss als konventionelles Essen. Wir als Mitglied der Arbeitsgemeinschaft „Bio-Modellstadt Nürnberg“ wußten das schon, denn viele Kindertagesstätten erhalten ein warmes Essen bereits für 2 € pro Portion von Green Cooking oder vom Biohof Weiss. Auch wenn man abends am Lagerfeuer sitzt, Nürnberger Bratwürstchen grillt und dazu ein Bierchen zischen lässt, kann man sicher sein, dass alles, was man genießt aus Bio-Anbau und -Verarbeitung stammt.

7 Verbrauchermeinung

Die nachfolgende Meinung entnehmen wir in Auszügen einem Artikel den Thilo Bode, Begründer der Verbraucherschutzinitiative „foodwatch“, für „securvital – das Magazin für Alternativen im Versicherungs- und Gesundheitswesen“ 5/05 schrieb. www.securvita.de

Die Herstellungsweise ist für Verbraucher nicht transparent

QUALITÄTSUNTERSCHIEDE

Fast alle sinnlich erfassbaren Eigenschaften von Lebensmitteln können heute simuliert werden. Farbe, Geruch, Geschmack, Textur - nicht der Anschein, sondern die Herstellungsweise ist ein verlässliches und damit wesentliches Qualitätsmerkmal. Die Herstellung, angefangen bei den verwendeten Rohstoffen, deren Behandlung und Weiterverarbeitung bestimmen die Güte dessen, was wir essen.

Schmecken und sehen können die Verbraucher viele der damit einhergehenden Qualitätsunterschiede oft nicht. Schon gar nicht beim Einkauf. Geruchsdicht verpackt und verkaufsfördernd ausgeleuchtet erzählt kein Gemüse von seiner Behandlung mit Pestiziden und kein Schweinefilet von den eingesetzten Futtermitteln. Deshalb gibt es auch keinen Marktmechanismus, der diese Informationen zum Wettbewerbsvorteil für »gute« Produzenten macht. Im Gegenteil: Es lohnt sich für Erzeuger und Handel, die Herstellungsweise zu verschleiern und zu beschönigen.

Andererseits sind für die Anbieter von Qualitätsware die Kosten viel zu hoch, um die entsprechenden Informationen glaubhaft einer größeren Öffentlichkeit zu vermitteln. Wäre das anders, hätte es BSE nicht gegeben. Wenn aber Konsumenten Qualitäten nicht zuverlässig unterscheiden und die wahre Preiswürdigkeit beurteilen können, greifen sie zum billigsten Produkt - ein rationales Verhalten. Erforderlich ist also eine Marktintervention, die dieses Informationsdefizit beseitigt. Etwa staatlich garantierte Qualitätskategorien, die auf wenigen, aber transparenten Prinzipien und Kriterien beruhen. Diese würden den Verbrauchern eine schnelle und informierte Kaufentscheidung ermöglichen.

»PREMIUM«-PRODUKT

Beim Fleisch könnte es über dem gesetzlichen Mindeststandard der Discountware (»Basic«-Fleisch, wie etwa das »OS«-Siegel) noch Qualitätsstufen geben, die mit hohen (»Medium«-Fleisch) oder höchsten (»Premium«-Fleisch) Tierschutz- und Futterstandards erzeugt werden. Zusätzliche ökologische Standards würden dann »Bio«-Fleisch ergeben. Die Qualität der Produktion wäre mit einer derartigen Kategorisierung generell höher.

Will man das Niveau der »Nachhaltigkeit« weiter steigern, muss der Gesetzgeber allerdings strengere Regeln für die Produktion festsetzen. Das betrifft bei Lebensmitteln insbesondere die verzerrten Kosten der Herstellung konventioneller Lebensmittel. Diese werden unter hohen Umweltkosten erzeugt, für die nicht die Hersteller, sondern die Allgemeinheit aufkommen muss. Würden diese Kosten, beispielsweise die Verschmutzung von Gewässern durch Pflanzenschutzmittel und Nitrate, den Herstellungskosten zugerechnet, wären umweltfreundlichere und auch arbeitsintensivere Produktionsweisen im Preis konkurrenzfähig. Entsprechende Markteingriffe nicht vorzunehmen, ist wettbewerbs-, qualitäts- und umweltschädigend.

8 Rezept des Monats

Wir sind der Meinung, man sollte bei der Ernährung nicht nur auf Bio sondern auch auf Vollwertigkeit achten. Deshalb möchten wir in dieser Ausgabe auf einige Vollwertkochbücher aufmerksam machen, die unser Mitglied Margit Land, Gesundheitsberaterin (GGB), als die „wirklich besten“ empfiehlt. Autorinnen:

Waltraud Becker



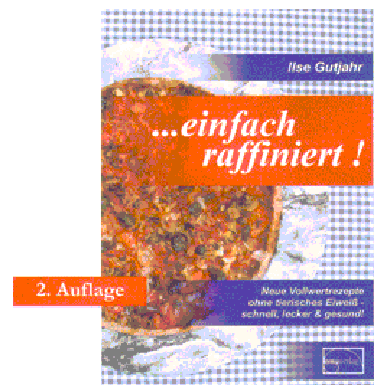
Ilse Gutjahr



Kirsten Christoff/ Doris Böge



Ilse Gutjahr



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; Beiträge und Spenden erbitten wir auf unser Konto bei der 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 zurzeit vierteljährlich unter www.bio-verbraucher.de und wird auf Wunsch zugesickt: 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 ritter@bio-verbraucher.de oder per Fax oder Post an obige Adresse.