

Bio-Verbraucher e.V. – Info-Brief 7/ Juli 06

Liebe Leser,

„**Alle wollen weg vom Öl**“ lautete ein Titel in der Süddeutschen Zeitung vom 06. Mai 2006 und „**Wir haben die Alternative**“ schreibt ein Nürnberger Autohaus auf einem Prospekt.

Als umweltbewusster Bio-Verbraucher suchte ich (Wolfgang Ritter) seit Herbst letzten Jahres nach einer Alternative zum Benzin. Ich hatte auf der „Grünen Lust“ in Anwenden eine Firma kennen gelernt, die Dieselfahrzeuge umrüstet, damit sie mit Pflanzenöl gefahren werden können. Der Vorteil: Das Pflanzenöl verbrennt fast rückstandsfrei. Der Nachteil: Die ölhaltigen Pflanzen werden mit Kunstdünger und Pestiziden konventionell angebaut. Das gleiche gilt für „Bio-Diesel“, denn der Raps für Bio-Diesel kommt auch nicht von Bio-Bauern (siehe auch den Bericht im *Info-Brief 5/ Jan. 06*). Um mir einen Überblick über mögliche Alternativen zu verschaffen, besuchte ich im April die *Auto Mobil International (AMI)* in Leipzig.

Erd- und Flüssiggasfahrzeuge – umweltfreundlich fahren und sparen

Mehrere Hersteller – auch deutsche – bieten neuerdings erdgasbetriebene PKW an. Vorteil: Der Preis ist wesentlich günstiger als Benzin oder Diesel (etwa 80 Cent/kg) und man fährt wesentlich umweltfreundlicher. Nachteil: Die Gasflaschen sind schwer, weil sie unter hohem Innendruck (ca. 200 bar) stehen. Außerdem nehmen die meist drei oder vier Gasflaschen viel Platz weg, so dass die Benzintanks meist auf 12-15 Liter schrumpfen. Das schränkt die Ladekapazität und die Reichweite ein. Es ist mit einem Verlust der Motorleistung von bis zu 15% zu rechnen. Fahrzeugmehrpreis für Gasbetrieb: etwa 4000 €. Zurzeit gibt es etwa 700 Erdgas-Tankstellen in Deutschland.

Die Alternative zum Erdgas heißt Flüssiggas. Der Tank dafür wird in die Reserveradmulde eingebaut. Der Flüssiggastank wiegt weniger, weil er unter geringerem Druck steht (etwa 10 bar), so dass der normale Benzintank vollständig erhalten bleibt und dadurch eine enorme Reichweite erzielt werden kann. Man kann also auch immer längere Strecken mit Benzin fahren, wenn z.B. der Gastank leer und eine Gastankstelle nicht in der Nähe oder geschlossen ist. Die Ladekapazität wird in Bezug auf das Gewicht nur geringfügig eingeschränkt. Flüssiggas ist durch geringe Emissionen (keine Bleizusätze, wesentlich geringerer CO₂-Ausstoß, kaum Feinstaub oder Ruß) umweltfreundlicher als Benzin oder Diesel und kostet etwa 68 Cent/Liter. Es tritt kein Leistungsverlust ein, man muss aber mit einem Mehrverbrauch von etwa 15% im Vergleich zu Benzin rechnen. Deutsche Automobilhersteller bieten die Flüssiggasvariante zurzeit nicht an, d.h. man müsste selber nachrüsten lassen – ohne Werksgarantie. Aber ich habe drei ausländische Hersteller gefunden (Chevrolet, Lada, Subaru), bei denen die Garantie den Einbau umfasst. Fahrzeugmehrpreis für Flüssiggasbetrieb: ab 1800 €. Zurzeit gibt es etwa 1300 Flüssiggastankstellen in Deutschland; etwa 15000 in Europa. Einziger Wermutstropfen: Wenn die Gesetzeslage sich nicht ändert, läuft die Steuerbegünstigung mit dem Jahr 2009 aus; das Flüssiggas wird dann 20 Cent teurer. Das ist aber immer noch wesentlich günstiger als Benzin!

Bio-Ausflug für die ganze Familie am 15. Juli 2006

Bitte melden Sie sich jetzt an: T.0911-30 73 58 90, Fax: 0911-39 75 38, ritter@bio-verbraucher.de
Abfahrt: 9.00, Rückkehr: 21.00 Uhr; **Fahrtkosten:** 20 € (einschl. Mittagessen)

Wir besuchen drei unserer Firmenmitglieder:

Naturlandhof Ingrid und Manfred Ruhl, 91483 Oberscheinfeld-Stierhöfstetten

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 erfahren wir, wie biologischer Weinbau funktioniert und im Weinkeller kosten wir, wie Bio-Wein schmeckt. Bei Weinkauf erhalten wir 5% Rabatt.

Übrigens, wenn Sie nicht zu unserer Mitgliederversammlung kommen konnten, sich aber für den Jahresbericht interessieren, finden Sie ihn jetzt auch auf unserer Internetseite.

Mit herzlichen Grüßen
Ihre *Info-Brief*-Redaktion

1 Assoziative Zusammenarbeit

Folgen fehlender assoziativer Zusammenarbeit

Waltraud Weber, 91227 Diepersdorf, schreibt uns zu unserem letzten Bericht unter dieser Rubrik:

Zu Ihrem Artikel über assoziative Zusammenarbeit möchte ich sagen, dass ich so einen Fall persönlich in den 90er Jahren in der Türkei erlebt habe und mit den Erzeugern und der verarbeitenden und exportierenden Firma Isik gezittert habe. Diese Menschen hatten mit Rapunzel einen Vertrag, der die gesamten Öko-Trockenfrüchte und -Nusskerne für Rapunzel verarbeitete und verpackte, also die Logistik übernommen hatte. Ohne große Vorankündigung hat Rapunzel plötzlich eine eigene Fabrik mit eigener Logistik gegründet - von heute auf morgen fehlte der Firma Isik der größte Auftraggeber. Nur durch größte Anstrengungen der Firma Isik, der Banken und der soliden Einkäufer, wozu auch ich mich zähle, konnte die Firma diese Durst-Strecke überwinden. Nichts dagegen, dass eine wirtschaftliche Entscheidung, wie eben auch die bei Worlee mit den Kurinji Farms, hinter dem Entschluss steht, nur sollte man eben so entscheiden, dass sich Firmen, mit denen über längere Zeit zusammengearbeitet wurde, rechtzeitig neu orientieren können. Dazu kommt noch während der normalen Zusammenarbeit von Isik mit Rapunzel, dass die Firma Rapunzel an die Firma Isik herangetreten war und zwingend gebeten hatte, meine Firma nicht mehr zu beliefern. Sie wollten das bayerische Monopol für Import von Öko-Trockenfrüchten haben. Herr Isik hat sich Gott sei Dank dagegen verwehrt. Soweit der unsolide Umgang, der auch vor dem Öko-Handel nicht haltmacht.

Wir ergänzen Waltraud Webers Bericht: Der Demeter-Landwirt Joao Batista Volkmann, Brasilien, über den wir in *Info-Brief* 1 berichteten, konnte nicht wie geplant zur BioFach 2006 kommen, weil ihm ein deutscher Importeur das Geld für seine Ware schuldig blieb und den bestellten Reis nicht abnahm.

Zusammenarbeit zwischen Erzeugern und Händlern ist ein Schritt zu mehr Planungs- und Existenzsicherheit für beide Seiten. Werden die Verbraucherwünsche in die Verabredungen miteinbezogen, sprechen wir von assoziativer Zusammenarbeit, von der alle am Wirtschaftsprozess Beteiligten profitieren können.

Zusammenarbeit gesucht

Zwei unserer Mitgliedsfirmen suchen Partner im Raum Nürnberg:

Ralf Rößner, Altdorf-Unterrieden, arbeitet seit über 10 Jahren mit der Lichtwurzeln (Dioscorea batata), weil sie zahlreiche wertvolle Stoffe enthält, nach Rudolf Steiner als einzige Pflanze den Lichtäther speichern kann und ausgezeichnete Heilwirkungen hat. Er sucht Geschäftspartner, die Produkte mit Lichtwurzelnanteilen (z.B. Salz, Kräutersalz, Dinkelkaffee, Kekse) im Raum Nürnberg vertreiben können. Kontakt: IMTON GmbH, www.Lichtwurzeln.de, Ralf.Roessner@t-online.de, Tel. und Fax 09131 53 00 128

Peter-Matthias Schilling, Pommelsbrunn-Fischbrunn, hat einen Demeterhof, auf dem er Rinder, Schafe und Schweine hält und eine eigene Metzgerei betreibt. Er sucht Geschäftspartner, die regelmäßig Fleisch und Wurstwaren abnehmen, damit er seine Demeterprodukte nicht konventionell vermarkten muss. Kontakt: Tel. 09154-84 38, Fax: 09154-91 58 80

Bio-Verbraucher sind daran interessiert, die Produkte unserer Firmenmitglieder kaufen zu können!

2 Landwirtschaft und Handel

Die Bedeutung der Biologisch-Dynamischen Wirtschaftsweise für Mensch und Erde

Bericht von Joachim Bauck, erschienen in Ernährungsrundbrief Nr. 1-06, www.ak-ernaehrung.de

Wir bringen den Beginn des Berichtes. Die weiteren Kapitel lauten: Die Landwirtschaft im Jahre 1924, Landwirtschaft vor 50 Jahren, Unsere heutige Situation, Der Verbraucher kann wählen

1924 gab es in Koberwitz bei Breslau (im heutigen Polen) einen Kurs mit etwa 150 Personen mit Dr. Rudolf Steiner, den wir den „Landwirtschaftlichen Kurs“ nennen. Es wurden 8 Vorträge gehalten, die heute noch die Grundlage unserer „Demeter-Landwirtschaft“ sind. Rudolf Steiner hat uns in vieler Hinsicht die Augen geöffnet.

Nur einige Schlagwörter: Er hat gezeigt, dass die Erde ein Lebewesen ist und mit dem ganzen Kosmos, Tierkreis, Planeten, Sonne und Mond verbunden ist. Heute sind die Erde und damit die Pflanzen sowie die Tiere stark geschädigt und degenerieren. Dieses kann man täglich durch die Flut von Pilzen, Bakterien, Viren usw. erleben (BSE, Aids, Varoamilbe). Ferner sagte er im 2. Vortrag: *„Wir müssen wiederum neue Kenntnisse erwerben, um in den ganzen Naturzusammenhang solcher Dinge hinein zu kommen. Die Menschheit hat keine andere Wahl, als entweder auf den verschiedensten Gebieten aus dem ganzen Naturzusammenhang, aus dem Weltzusammenhang heraus wieder etwas zu lernen, oder die Natur ebenso wie das Menschenleben absterben, degenerieren zu lassen.“*(1) Das sind deutliche Worte. Er meint sicherlich nicht unsere moderne Ökoforschung, unsere Öko-Schulen usw. Aber wenn man im Augenblick die Naturkatastrophen bis hin zu BSE sieht, dann wird einem die biologisch-dynamische Aufgabe noch deutlicher.

R. Steiner hat auf den Hoforganismus, auf die „Hofindividualität“ hingewiesen, wie diese zu entwickeln ist, wie Landschaft und unser Umfeld dazu gehören. Durch die Präparate werden Boden und Pflanzen sensibel für die kosmischen Einflüsse. Was bedeutet richtiges biologisch-dynamisches Saatgut für die Ernährung? Was bedeutet eine intakte Landschaft mit dem Insekten- und Vogelwesen für die Ernährung? Und was bedeutet eine Landwirtschaft, fast ohne Kontakt von Menschen mit Tier und Pflanze für die Ernährung? Ehrenfried Pfeiffer berichtet von einem Gespräch mit Rudolf Steiner folgendes (2): *„Es kommt vor allem darauf an, dass die Segnungen der Präparate möglichst großen Landflächen über die ganze Erde hin zugeführt werden, zur Heilung der Erde, und um die Nahrungsqualität der Feldfrüchte in umfassendstem Maß zu verbessern.“* Pfeiffer stellte auf einer Zugfahrt vor dem Landwirtschaftlichen Kurs folgende Frage an R. Steiner: *„Wie kommt es vor allem, dass trotz theoretischer Einsicht der Wille zur Tat, zur erfolgreichen Durchführung der geistigen Impulse so schwach ist?“* Es kam Pfeiffer – so schreibt er – vor allem darauf an, eine Antwort auf die Frage zu erhalten, wie die Brücke zur Tat, zum aktiven Mittun und Ausführen geistiger Intensionen geschlagen werden könne, ohne durch persönlichen Ehrgeiz, Illusionen und Eifersüchteleien vom rechten Weg abgelenkt zu werden. Es kam nun die denkwürdige und überraschende Antwort: *„Dies ist ein Ernährungsproblem. So wie die Ernährung heute gestaltet ist, gibt sie den Menschen gar nicht mehr die Kraft, das Geistige im Physischen manifest zu machen. Die Brücke vom Denken zum Wollen und Handeln kann nicht mehr geschlagen werden. Die Nahrungspflanzen enthalten gar nicht mehr die Kräfte, welche sie dem Menschen geben sollten.“*(3) Vor dem Hintergrund dieser Äußerung kann man verstehen, dass gesagt wurde, dass die Segnungen der Präparate „einer möglichst großen Landfläche zugeführt werden sollten - zum Heile der Erde!“

Im Heilpädagogischen Kurs sagt Dr. Steiner: *„Damit Sie in der richtigen Weise in das Denken kommen, habe ich auf dem Landwirtschaftlichen Kursus in Breslau Richtlinien angegeben, um die Landwirtschaft in der richtigen Weise zu behandeln. Moralität muss bei allen diesen Dingen sein. Deshalb setze ich voraus, dass die, welche teilgenommen haben, in voller Moralität der Menschheit zu dienen, der Landwirtschaft zu helfen, an diesem Kursus teilgenommen haben. Deshalb soll man nehmen den Landwirtschaftlichen Ring auch als einen moralischen Ring, der sich zur Aufgabe setzt, dass diese Dinge richtig angewendet werden - da kommt vor allen Dingen in Betracht die Erstarkung des Verantwortungsgefühles“* (4)

Bio-Obst zum selber pflücken



Wir haben sie gefunden, die Bio-Landwirte, bei denen Sie Bio-Obst selber pflücken können:

Erdbeeren bei Dieter Böhm, Biolandhof in 91575 Windsbach, Suddersdorf 23, T. 09871-9269 und

Süßkirschen, Himbeeren, Zwetschgen bei Karl Hausmann, Demeter-Obstgarten, 91174 Spalt-Großweingarten, Dorfstr. 40, T. 09175-872



3 Wissenschaft/ Forschung

Besonders gesund durch Weidehaltung

Schweizer Alpkäse enthält wertvolle Fettsäuren in einer besonderen Zusammensetzung, die sich vermutlich günstig auf das Herz-Kreislauf-System auswirkt. Das führen Schweizer Forscher auf die

traditionelle Alpviehhaltung zurück. Die Kühe verbringen den Sommer in den Bergen in einer Höhe von bis zu 2.000 Metern und ernähren sich ausschließlich von Alpgras und -kräutern. Für ihre Studie untersuchten die Wissenschaftler fünf verschiedene Käsesorten. Sie verglichen das Fettsäuremuster von Emmentaler und englischem Cheddar mit einem Käse von Kühen, die mit Leinsamen zugefüttert wurden, und zwei Sorten aus Gstaad im Berner Oberland. Der eine Käse wurde nach alter Tradition auf der Alp hergestellt, das andere Produkt stammte von Kühen, die im Winter auch Heu und Kraftfutter fraßen. Das Ergebnis: Im Alpkäse ließen sich deutlich mehr wertvolle Omega-3-Fettsäuren als in anderen Sorten nachweisen. Im Vergleich zu englischem Cheddar enthielt die Schweizer Spezialität viermal mehr alpha-Linolensäure und dreimal mehr konjugierte Linolsäuren. Sogar Käse von Kühen, deren Futter Leinsaat beigemischt wurde, ist nicht so reich an diesen gesundheitsfördernden Fettsäuren.

Quelle: Aktuelle Ernährungsmedizin, Jg. 31, Nr. 1, S. 13, 2006, (aid)

Schilfgras statt Atom - Neue Perspektiven der Energiegewinnung

Den folgenden Bericht entnehmen wir „Prisma – Kulturzeitschrift“, Ausgabe 48, Februar/März 2006, www.prismamagazin.de

Weniger als ein Prozent der Weltflora sind Pflanzen zur Nahrungsmittelerzeugung. Es ist sinnvoll, klimafreundlich und naturverträglich unter den übrigen 99 Prozent Pflanzen zum Gewinnen von Energie diejenigen herauszusuchen, die schnell wachsen, hohe Erträge bringen, und keine oder fast keine Düngemittel benötigen. Dafür sind sogenannte C4-Gräser wie Schilfgras am besten geeignet. C4-Pflanzen heißen so, weil die Moleküle der Pflanzen aus vier Kohlenstoffatomen bestehen, im Gegensatz zu den bei uns heimischen C3-Pflanzen mit drei Kohlenstoffatomen.

Forchheim bei Karlsruhe: hier pflanzt die Landesanstalt für Pflanzenbau in Baden-Württemberg seit 1988 Schilfgräser an und erntet jährlich pro Hektar bis zu 30 Tonnen Trockenbiomasse! Das ist soviel Energie wie 14 Tonnen Steinkohle oder 12.000 Liter Erdöl erbringen. Der Leiter dieser Landesanstalt, Dr. Paul Schweiger, legt aufgrund seiner Forschungen dieses Modell vor: wenn 15 Bauern jeweils 10 Hektar Schilfgras anbauen, dann können sie ein 1.000-Einwohner-Dorf komplett mit Strom, Wärme und Fahrzeugsprit versorgen. Zu ähnlichen Ergebnissen kommt Dr. El Bassam mit seiner Schilfgras-Forschung in der Bundesforschungsanstalt für Landwirtschaft (FAL) in Braunschweig. Wenn nur auf der Hälfte der heute in Deutschland stillgelegten landwirtschaftlichen Flächen die schnell wachsenden C4-Gräser, von denen es 1745 verschiedene Arten gibt, angepflanzt werden, können damit alle 17 Atomkraftwerke in Deutschland ersetzt werden. Das hat der Chef des Münchner Technologie-Instituts, Dr. Wolfgang Ständer, im Auftrag des Europaparlaments ausgerechnet. In Österreich und Schweden werden heute schon 15 Prozent aller Energie aus nachwachsenden Rohstoffen gewonnen. In Bayern vier Prozent. Die Europäische Kommission schätzt, dass bis zur Mitte des 21. Jahrhundert etwa ein Drittel aller Energie in der Europäischen Union aus Biomasse gewonnen wird - dies kann zu zwei Millionen neuen Arbeitsplätzen führen.

Die neuen Möglichkeiten, Strom, Wärme und Biosprit aus nachwachsenden Rohstoffen zu gewinnen, werden die Landwirtschaft grundlegend verändern. Strom und Wärme vom Acker und Wald werden eine große Zukunft haben. Grünes Gold statt schwarzes Öl zeigt einen wichtigen Zukunftsweg.

4 Qualitäts- und Preisrecherchen

Kartoffelpüree-Test

Die Stiftung Warentest hat 26 verschiedene Fertigpürees (davon vier in Bio-Qualität) untersucht und das Ergebnis in „test“ Nr. 3 März 2006 veröffentlicht. Nur ein Produkt erhielt die Note „sehr gut“ (Migros/Milfloc Kartoffelstock, vor allem in der Schweiz erhältlich) und nur eines die Note, „mangelhaft“ (Maggi Kartoffelpüree flockenlocker). Das Qualitätsurteil für die Bio-Erzeugnisse: Bruno Fischer Püree Bio „gut“ (2,5); Coop/Knorr Stocki Bio „gut“ (2,0), nur in der Schweiz erhältlich; Gut & Gerne Kartoffelpüree Bio „befriedigend“ (2,6); Baukhof Kartoffelpüree – Natur – Bio „ausreichend“ (4,0).

Manche Bio-Produkte enthalten statt der Zusatzstoffe Kräuter, die u.a. auch der Haltbarkeit dienen. Dieser Kräutergeschmack gefiel den Testern nicht. Ist er wirklich so störend? Wir (Wolfgang, Gabriele und Thomas Ritter) haben drei bei uns im Bioladen erhältliche Fertig-Kartoffelpürees dem sensorischen Test unterzogen, der auch für die Tester von „test“ galt und bei ihrer Bewertung 50% der Gesamtbewertung ausmacht. Hier unser Ergebnis:



	Bauckhof Kartoffelpüree	Holo Bio Kartoffel Püree leicht & locker	Bruno Fischer Bio Püree locker & flockig
Sensorische Fehlerfreiheit			
a) im Trockenzustand	Hier haben wir keine Noten vergeben, sondern Beschreibungen vorgezogen!		
Aussehen	normal	normal	normal
Geruch	würzig	neutral	nach Muskatnuss
Geschmack	leicht würzig	mehlig	leicht würzig
b) nach Zubereitung	Hier die Noten der drei Testpersonen:		
Aussehen	2, 2, 1	3, 1, 2	2, 1, 2
Textur	1, 1, 1	1, 1, 3	3, 2, 2
Geruch	2, 2, 2	2, 3, 1	1, 3, 2
Geschmack	1, 2, 2	3, 5, 4	2, 2, 2
Mundgefühl	1, 1, 1	3, 4, 2	2, 1, 2
Nachgeschmack	1, 2, 2	2, 2, 2	2, 1, 1
<u>Summe</u>	<u>27</u>	<u>44</u>	<u>33</u>
Anzahl	18	18	18
Note	1,5 (sehr gut)	2,44 (gut)	1,83 (gut)

Erstaunliches Ergebnis im Vergleich zur „test“-Beurteilung: Keinen von uns störte der Kräutergeschmack; Bauckhof Püree schnitt bei uns mit „sehr gut“ als bestes ab! Bruno Fischer Püree schmeckte uns mit „gut“ so gut wie den Testern von „test“. Holo Püree war nicht von „test“ beurteilt worden; wir, Wolfgang Ritter (gelernter Reformhaus-Fachkaufmann) und Gabriele Ritter (frühere Bioladnerin) halten es wegen seines milden Geschmacks (ohne Salz und Gewürze) als Kinder- und Diät-Nährmittel für geeignet, wenn es mal schnell gehen muss. Und noch eine Erfahrung: Wir konnten die drei Pürees nicht aufessen und taten die Reste zusammen in einen Topf: Die Mischung schmeckte uns allen am nächsten Tag am besten.

5 Grüne Gentechnik

Naturland warnt vor genverändertem Raps

Beim Honig wird deutlich: Raps und die so genannte „Koexistenz“ passen nicht zusammen

Angesichts der blühenden Landschaften und der emsigen Bienen warnt Naturland vor den Gefahren, die mit der möglichen Ausweitung des Anbaus von gentechnisch verändertem Raps in Deutschland drohen. Schon vor Jahren wurden in Honig kanadischer Herkunft transgene Rapspollen nachgewiesen. Der unbeabsichtigte Eintrag von gentechnisch verändertem Pollen in Honig könnte auch in Deutschland zu einem großen Problem werden, wenn es zu einem großflächigen Anbau gentechnisch veränderter Pflanzen kommt. „Am Beispiel der Honigbiene wird deutlich, dass es mit gentechnisch verändertem Raps keine Koexistenz gibt. Ein Bienenvolk befliegt eine Fläche von 30 bis 160 Quadratkilometern, daran erkennt jeder Laie, dass der Schutz vor gentechnischen Verunreinigungen durch Abstandsregelungen nicht praktikabel ist,“ erläutert Hans Hohenester, Präsidiumsvorsitzender von Naturland.

Wohin mit den Bienen

Naturland Imker wählen bei der Aufstellung der Bienenvölker ökologisch bewirtschaftete bzw. naturbelassene Flächen. Laut Richtlinien muss der Standort der Völker gewährleisten, dass es im Umkreis von

drei Kilometern zu keiner nennenswerten Beeinträchtigung kommt. Bei Verdacht auf Verunreinigungen schreiben die Naturland-Richtlinien vor, dass die erzeugten Produkte nicht mehr unter dem Naturland-Zeichen vermarktet werden dürfen. Die Ausweitung des Agro-Gentechnikanbaus würde dazu führen, dass es keine unbedenklichen Standorte mehr gibt. Heuer blühen über 1,4 Millionen Hektar Rapsfelder in strahlendem Gelb. Mecklenburg-Vorpommern führt mit 240.000 Hektar Rapsanbau die Bundesländer an, gefolgt von Bayern mit circa 170.000 Hektar. Gentechnisch veränderter Raps ist in Deutschland für den kommerziellen Anbau bislang nicht zugelassen, ein Anbau für Versuchszwecke wird durchgeführt.

Keine Wahlfreiheit mit Gentechnik-Raps

Eines ist sicher: die viel propagierte Wahlfreiheit für die Konsumenten, die Imker und für die ökologische Landwirtschaft drohen auf der Strecke zu bleiben. Bienen unterscheiden nicht zwischen herkömmlichen Pflanzen und Gentechnikpflanzen und werden ihren Teil zur Auskreuzung von gentechnischen Veränderungen und damit einer schleichenden Kontamination der ökologischen und konventionellen Landwirtschaft beitragen. „Wenn gentechnisch manipulierte Pflanzen in großem Stil angebaut werden, sind unsere Imker die ersten Verlierer. Sie können ihren Honig nicht mehr als Bio-Produkt anbieten, und die ökologische Bienenhaltung in der bisherigen Form wird unmöglich. Naturland fordert daher die Umsetzung des Verursacherprinzips bei der Haftung und den Erlass einer EU-weiten Verordnung, die einen verbindlichen Rechtsrahmen schafft, um alle Landwirte zu schützen die auch weiter ohne Agro-Gentechnik arbeiten wollen,“ ergänzt Hans Hohenester.

Naturland fördert den Ökologischen Landbau weltweit und ist mit über 46.000 Bauern einer der größten ökologischen Anbauverbände. Als zukunftsorientierter Verband gehören für Naturland Öko-Kompetenz und soziale Verantwortung zusammen.

Naturland Presse Info, Verantwortlich: Steffen Reese, Naturland - Verband für ökologischen Landbau e.V. Kleinhaderner Weg 1, 82166 Gräfelfing, Tel. 089-898082-0, Fax 089-898082-90, naturland@naturland.de

Widerstand gegen Genmais-Aussaat erfolgreich

Laut einer Meldung der Nürnberger Nachrichten vom 29. April 2006 haben mehrere kleine und zwei große Hofbesitzer, die genveränderte Maissorten in Bayern aussäen wollten, nach massiven Protesten benachbarter Bauern, die Verunreinigungen ihrer Felder durch den gen-manipulierten Mais befürchteten, ihre Anmeldungen für den Anbau zurückgezogen.

Endlich kommen den Politikern Zweifel

Den folgenden Text entnehmen wir www.keine-gentechnik.de, Newsletter Nr. 44 vom 21.04.2006

Selbst die EU-Kommission, die bereits gentechnisch veränderte Lebensmittel zum Verzehr zugelassen hat, traut der Gentechnik nicht: "Es gibt keinen eindeutigen, uneingeschränkten, wissenschaftlich klaren Grenzwert um zu entscheiden, ob ein Gentech-Produkt sicher ist oder nicht." Es sei ein "begründeter und rechtmäßiger Standpunkt" dass schädlingsresistente Pflanzen nicht angebaut werden sollten, heißt es weiter in dem Bericht der Kommission, der bisher geheim gehalten wurde. BUND und Greenpeace fordern Minister Seehofer auf, unverzüglich den Anbau von Gen-Mais in Deutschland zu verbieten. (Auch der Bio-Verbraucher e.V. stellte Seehofer gegenüber diese Forderung mit Schreiben vom 27.04.06. Anmerkung der Redaktion)

Eine Schutzklausel im EU-Recht ermöglicht es den nationalen Regierungen den Import und Anbau von zugelassenen GVOs zu verbieten. Für den Mais MON 810 hat Österreich von diesem Recht bereits Gebrauch gemacht. Jetzt untersagt das Land auch den Import des Gentech-Raps GT73 aus Gründen der Vorsorge.

6 Bio-Modellstadt Nürnberg

Konkurrenz durch den Fußball war zu groß

Bericht von Wolfgang Ritter

Die **Bio-Modellstadt Nürnberg** veranstaltete mit dem **Bio-Verbraucher e.V.** unseren diesjährigen Bio-Erlebnistag und einige Mitglieder der Arbeitsgemeinschaft trugen aktiv zur Gestaltung bei:

Hildegard Hübner, Sozialpädagogin und Gesundheitsberaterin hielt einen Vortrag über „Aktuelle Ernährungsformen im Vergleich“, Cordula Jeschor und Cornelia Rausch vom Umweltpädagogischen Zentrum der Stadt Nürnberg luden Kinder und Jugendliche ein unter dem Titel „Brot backen – vom Dreschen bis zum Essen am offenen Feuer“. Wir selber hatten u.a. Fühl-, Riech- und Schmeckerlebnisse

vorbereitet. Neun Aussteller gaben Bio-Geschmacksproben aus und verkauften Bio-Mahlzeiten und Getränke sowie Bio-Produkte an ihren Ständen. Die Kleinen wurden vom benachbarten Kindergarten „Die Regenbogenkinder“ betreut oder konnten Ponyreiten. Engagement und Organisation waren hervorragend und das Wetter hätte nicht besser sein können. Aber trotz Plakatversand an Grundschulen und Kindertagesstätten, trotz Aushang in Bio-Fachgeschäften und trotz Verteilung von Veranstaltungshinweisen in etwa 6000 Briefkästen der Umgebung, fehlte es an Besuchern. Unsere Veranstaltung war von 14.00-19.00 Uhr angesetzt. Um 17.00 Uhr spielte die deutsche Nationalmannschaft gegen Schweden. Fußball schlägt Bio 2:0!

7 Verbrauchermeinung

König Kunde ruiniert sein Land

Wie der Verbraucherschutz am Verbraucher scheitert. Und was dagegen zu tun ist. Buch von Bernhard Pötter erschienen im oekom-Verlag. Die folgende Kritik zu obigem Buch von Heike Leitschuh-Fecht erschien am 19.04.06 in den „Frankfurter Nachrichten“ unter dem Titel: „Strafpredigt für die Verbraucher“

"König Kunde - angeschmiert und abserviert", unter diesem Titel listete einst Günter Ogger penibel die Vergehen deutscher Unternehmen auf und wie die Verbraucher unter ihnen zu leiden haben. So ein Buch lasen die "Könige" gerne und machten es zum Bestseller. Genau zehn Jahre später traut sich nun der Umweltjournalist und langjährige Redakteur bei der *tageszeitung (taz)*, Bernhard Pötter, mit einem Titel auf den Buchmarkt, der zum Kassenschlager nicht wirklich geeignet scheint. Nicht die Politiker, nicht die Unternehmen, noch nicht mal die Konzerne seien maßgeblich Schuld, dass es so elend langsam vorangeht mit umwelt- und sozialverträglichen Produkten und Dienstleistungen, dass - Klimaschutz hin oder her - auf den Straßen statt kleiner verbrauchsarmer Autos immer mehr Sprit fressende Großkutschen herumfahren, dass unsere Kleidung noch viel zu oft in fernöstlichen Fabriken unter miesen Arbeitsbedingungen hergestellt wird und dass der Anteil des in ethischen Geldanlagen investierte Privatvermögens erst knapp über einem Prozent liegt. Fakten- und kenntnisreich, aber auch schonungslos hält Pötter den Verbraucherinnen und Verbrauchern einen Spiegel vor und provoziert: Diese Welt könnte besser sein, wenn wir uns nur etwas mehr bemühten.

Konsumenten sind schizophr

Er zeigt dies an den Beispielen Lebensmittel, Mobilität, Energie, Hausbau und Haushalt, Tourismus, Geldanlage sowie anhand von Produkten, die in Entwicklungsländern gefertigt werden wie Textilien oder Rohstoffen, die wir von dort beziehen. Kaffee etwa. In allen Fällen gilt: Wir Verbraucher verhalten uns schizophr. Wir schimpfen auf die Energiekonzerne, die Kohlendioxid in die Luft blasen und hohe Preise verlangen, kommen aber nicht auf die Idee, zu Hause die Stand-By-Anlagen auszuschalten, oder zu einem Anbieter von Ökostrom zu wechseln. Wir beklagen, dass schon wieder ein Fachgeschäft im Stadtteil aufgeben musste, fahren aber zum Discounter auf der Grünen Wiese.

Also können sich Wirtschaft und Politik zurücklehnen, jetzt da es sogar *taz*-Journalisten endlich einsehen, dass die Verbraucher an allem schuld sind? Sie sind nicht an allem schuld, sagt Pötter. Oftmals würden ihnen die Informationen verweigert, die sie für eine verantwortungsvolle Konsumententscheidung brauchen. "Manchmal nutzt die Industrie schamlos die Schwäche, den Zeitdruck und die Armut der Menschen aus" und oft seien auch die politischen Rahmenbedingungen so gesetzt, dass nachhaltiger Konsum bestraft statt belohnt werde. Und trotzdem: Ohne "mehr Selbstverantwortung des Konsumenten" werde es keinen Fortschritt geben. Die Verbraucher als "dritte Kraft" neben Wirtschaft und Politik haben eine Macht, die sie nicht nutzen. Damit sich dies ändere, schlägt der Autor eine neue Organisation vor: ConsumerWatch solle den Verbrauchern auf die Finger klopfen, solle dafür sorgen, dass die Konsumalternativen attraktiv kommuniziert werden, mit professionellen Werbern und Prominenten.

Allzu simple Lösung

ConsumerWatch soll Druck machen auf die Politik, die richtigen Gesetze zu beschließen, soll für nötige Informationen sorgen, soll Vorreiter in den Unternehmen herausstellen, soll... Spätestens beim fünften der 17 Spiegelstriche fragt man sich: Und wer bezahlt das? Dazu schweigt der Autor. Auch scheint er der Versuchung erlegen zu sein, einem komplexen Thema, an dem sich seit Jahren viele - übrigens auch Verbraucher- und Umweltschützer, die der Autor fälschlicherweise beschuldigt, sie trauten sich da nicht ran - die Zähne ausbeißen, mit einer einfachen Lösung beikommen zu wollen. Eine einzige Organisation soll alles richten?

Dennoch lohnt diese neue Idee weiter gedacht zu werden. Über die Mühen des nachhaltigen Konsums wurde schon viel Kluges publiziert. Dieses flott geschriebene Buch könnte aber ein paar ganz neue, andere Leser finden und unter Fachleuten kontroverse Diskussionen auslösen. Gut so.

8 Rezept des Monats

Gebratenes Sommergemüse, mit Reis, Joghurt und Kichererbsensalat

Warum denn das? Dieses Menü ist je nach Appetit variabel: Man kann dieses Gericht warm, lauwarm oder auch kalt essen (Kalt schmeckt es am besten, wenn auch dem Gemüse noch Aceto Balsamico dazugegeben wurde!). Bleibt etwas übrig, kann man Reis, Gemüse und Kichererbsen mischen und als sättigenden Salat am Abend / im Büro etc. essen. (Angereichert mit Feta-Käse schmeckt dieser Salat noch besser!). Wer nicht ohne Fleisch kann: Dieses Menü eignet sich wunderbar fürs Grillfest oder Kurzgebratenes als Beilage!

Gebratenes Sommergemüse

1kg Sommergemüse: z.B. Zucchini, (Lauch-)Zwiebel, rote oder gelbe Paprikaschoten, Champignons oder Austernpilze, Fenchel, Auberginen, Knoblauch nach Geschmack, Olivenöl, Salz, gehackter Knoblauch nach Geschmack (schmeckt auch ohne!), Brechts Griechenlandgewürz (aus dem Reformhaus) oder getrockneter Oregano. Wer es scharf mag: getrockneter Chili.

Alle Gemüse in gröbere Stücke schneiden (den Fenchel in dünne Scheiben), genügend Öl in der Pfanne erhitzen und portionsweise das Gemüse darin braten. Fertige Portionen in eine Schale legen. Ist alles Gemüse gebraten, das Gemüse in die Pfanne zurücklegen mit den Gewürzen, Knoblauch und Salz abschmecken. Für Bequeme oder für mehr Gemüse (für eine Party): Jedes Gemüse einzeln in einer Öl-, Salz-, Kräutermischung in einer Schüssel mischen und separat in einer Auflaufform / Backblech schichten und im Ofen bei ca. 170 Grad Celsius Umluft backen. Zwischendurch die oberen gebräunten Gemüsestückchen vorsichtig umschichten, damit alles gut bräunt.

Joghurtsauce (Tipp für Eilige: Einfach nur den Joghurt pur dazu genießen!)

500g Natur-Joghurt (3,5 % Fett), 1El. Olivenöl, Kräutersalz nach Geschmack, ½ Salatgurke, 3 frische Minzblätter oder ½ Teelöffel zerbröselte getrocknete Pfefferminze, etwas schwarzer Pfeffer. Wer will: 1 Knoblauchzehe halbieren und in die Sauce zum Ziehen hineinlegen; die Gurke raffeln, Minzblätter schneiden, alle Zutaten vermischen. Gerne etwas ziehen lassen und nochmals durchrühren.

Kichererbsensalat

250g Kichererbsen, 1 kleine, fein geschnittene Zwiebel, 2 Tomaten, in Achtel geschnitten (können auch weggelassen werden), Salz, 1 Teelöffel Tomatenmark, Oregano oder Petersilie, frisch oder getrocknet, Aceto Balsamico (Menge nach Geschmack), 2 El. Olivenöl

Kichererbsen einweichen: 1 Tag ganz mit Wasser bedecken, wer mehr Zeit hat: Wasser abschütten, durchwaschen und nochmals feucht stehen lassen (fangen leicht zu keimen an); der Trick: Anschließend müssen die Kichererbsen nur noch ca. 20-30 Minuten gekocht werden (erst die letzten 5 Minuten salzen!) und sind durch das Ankeimen bekömmlicher. Aus den restlichen Zutaten eine Salatmarinade mischen und die Kichererbsen darunter heben. Mit den Tomaten garnieren.



Reis mit Gemüse servieren und einen Klacks Joghurtsauce oder Joghurt darüber geben! Wer will kann sich auch den Salat noch auf den Teller dazugeben.

Guten Appetit wünscht Cornelia Rausch

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!

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, Brigitte Pukke

Der *Info-Brief* erscheint zurzeit vierteljährlich unter www.bio-verbraucher.de 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 ritter@bio-verbraucher.de oder per Fax oder Post an obige Adresse.