

Bio-Verbraucher e.V. – Info-Brief 8/ Oktober 06

Liebe Leser,

die Skandale zeigen, wie wichtig unsere Arbeit ist. Wir melden uns für die Verbraucher öffentlich zu Wort, zeigen aber auch auf, wie man sich als Verbraucher vor manchen Zeit-Erscheinungen schützen kann.

Das Weinabkommen der EU mit den USA erlaubt die Einführung amerikanischer Weine, die so gepanscht sind, dass ein deutscher Winzer sich strafbar machte, wenn er solche Weine produzierte. Es ist schlimm, dass die europäischen Agrarminister den Amerikanern dieses Zugeständnis machen mussten, damit der europäische Wein weiterhin nach USA fließen kann. Noch schlimmer aber ist, dass der Verbraucher durch die mangelhafte Auszeichnungspflicht nicht erkennen kann, was er kauft. Da hilft nur eins: Kaufe nur Wein, dessen Ursprungsland du kennst. Besser noch: Kaufe Qualitätswein aus der Region. (Sogar mit dem VGN-Ticket (Linie R 1 oder R 8) und dem „Bocksbeutelexpress“, Buslinie 109, erreicht man z.B. von Nürnberg aus das fränkische Weinparadies.) Am besten: Kaufe Bio-Wein. Wir haben für Sie eine Reihe von Winzern in Mittel- und Unterfranken besucht und uns von der Qualität ihrer Produkte überzeugt (siehe *Bio-Adressen* unter www.bio-verbraucher.de bei den Postleitzahlen 91483, 91484, 97334, 97337). Außerdem haben wir auf der Grünen Lust einen Demeter-Winzer von der Nahe (PLZ 55444) als Firmenmitglied gewonnen, der, wie unsere fränkischen Winzer auch, seine Produkte gerne zusendet.

Wie ist es möglich, dass gentechnisch veränderter Reis aus China und den USA in deutschen Lebensmittelgeschäften landet, obwohl er in der EU nicht zugelassen ist? Kürzlich erhielten wir schon einmal eine Kostprobe von dem, was uns mit der von Horst Seehofer geförderten grünen Gentechnik erwartet. Der kanadische Landwirt Percy Schmeiser berichtete in Neumarkt/ OPf.: „Es gibt keine Koexistenz, keinen Sicherheitsabstand. Die Imkerei ist zerstört.“ Lesen Sie mehr dazu unter der Rubrik „5 Grüne Gentechnik“ in diesem *Info-Brief*. **Am Samstag, 30. September, demonstrieren wir in Nürnberg mit dem „Bündnis Bayern für gentechnikfreie Natur und Landwirtschaft“. Protestzugbeginn: 11 Uhr Südseite Hauptbahnhof; Kundgebung: 12 Uhr Jacobsplatz.**

In der heutigen Zeit der Massentierhaltung und der Schlachtung am Fließband ist es nicht verwunderlich, dass es zu Überproduktion und Vorratshaltung bis zum Überschreiten des Haltbarkeitsdatums kommt. Die Gewinnsucht treibt manche Unternehmer zu der kriminellen Handlung, auch dieses „Gammelfleisch“ noch verkaufen zu wollen. Man verfährt nach dem Motto: „Zum Essen taugt es nicht mehr, nur noch zum Verkaufen.“ Es stellt sich die Frage, wie viele Skandale noch nötig sind, bis die Masse der Konsumenten umzudenken beginnt. Interessant war dazu die Äußerung eines Metzgers und Fleischkontrolleurs der in den Nürnberger Nachrichten vom 09.09.06 zitiert wurde: „Ich selbst werde mehr und mehr zum Vegetarier.“ Unsere Empfehlung: Leiste dir hin und wieder etwas wirklich Gutes. Kaufe deinen Bedarf dort, wo du der Qualität vertrauen kannst, wo man dir möglicherweise sogar den Erzeuger nennen kann. Kaufe am besten im Bio-Laden oder beim Bio-Bauern, dann bist du vor Gammelfleisch ganz sicher, denn man legt Wert auf zufriedene Kunden. Unter unseren *Bio-Adressen* haben wir eine Vielzahl an direkt vermarktenden Fleischproduzenten – auch mit „Lieferung frei Haus“ – sowie Abo-Kisten und Bioläden.

Im letzten *Info-Brief* berichteten wir über alternative Treibstoffe für PKW und hofften, dass Auto- oder Flüssiggas steuerlich dem Erdgas gleichgestellt wird. Das ist inzwischen geschehen. Die Steuersätze für beide Treibstoffarten ändern sich nicht vor dem 31.12.2018, d.h. wir können noch 12 Jahre lang nicht nur umweltfreundlich sondern auch sehr günstig Auto fahren.

Veranstaltungen im Rudolf Steiner Haus, 90419 Nürnberg, Rieterstr. 20:

- **Sonntag, 5.11.06, 10.00-16.00: Öffentliche Demeter-Herbsttagung mit drei Vorträgen und Aussprache**
- **Dienstag, 5.12.06, 20.00 Uhr: Vortrag von Wolfgang Troeder zum Thema: Risiken und Gefahren der Gentechnik - Auswirkungen auf Landwirtschaft und menschliche Ernährung**

Neuerscheinung: DER BOGEN- Vielfältig - Gesund – Ökologisch - regionales Adressbuch mit 300 Adressen und Infos für ein ganzheitliches Leben in den Landkreisen Ansbach, Roth, Schwabach, Weißenburg-Gunzenhausen; für nur 3,70 Euro zu beziehen in Bioläden und -höfen, ausgesuchten Buchläden, Gesundheitspraxen, u.ä. sowie beim Verlag: Katrin Klemme, Rittern 7, 91741 Theilenhofen, Tel.: 09834/975880, Email: k.klemme@vr-web.de. Ausführlicher Artikel folgt im nächsten *Info-Brief*.

Mit herzlichen Grüßen
Ihre *Info-Brief*-Redaktion

1 Assoziative Zusammenarbeit

Vom biologisch-dynamischen Landbau zur humanen Wirtschaftswissenschaft und -praxis

Beitrag von Dr. Dr. Michael Rist/Kreyenbühl-Akademie Dornach und Konsumentenverein Zürich, Mai 2006

Der moderne Mensch wird in einem Tätigkeitstaumel gehalten, damit er nicht zum Nachdenken über den Sinn seines Lebens und der Welt kommt.
Albert Schweitzer

Denkt man wirtschaftlich über das vorangestellte Geleitwort Albert Schweitzers etwas nach, so wird bald einmal klar – wie schon öfter betont –, dass der Mensch nicht lebt, um zu wirtschaften, sondern dass er wirtschaftet, um zu leben, d. h. um sich geistig und sozial weiterzubilden.

Am Beispiel der Diskussionen um die Privatisierung oder Nichtprivatisierung der Swisscom, also um die Grundversorgung, um überall und jederzeit in der Schweiz überall hintelefonieren zu können, wird dies wieder besonders deutlich.

Die einen fordern die Grundversorgung durch den Staat, weshalb die Swisscom-Aktien, von denen der Bund 62,45 % in seinem Besitz hält (Tages-Anzeiger vom 11. Mai 2006), nicht zugunsten eines einmaligen Gewinns und zum Nachteil des Verlustes laufender Einnahmen verkauft werden dürften, obwohl die staatlichen Betriebe nicht immer besonders innovativ und effizient seien. Die andern fordern im Sinne des „Neoliberalismus“, überall in der Wirtschaft müsse Konkurrenz walten, damit die jeweils Innovativsten und Effizientesten zum Zuge kommen. Dem wird wieder entgegen gehalten, dass meist nach einem kürzeren oder längeren Konkurrenzkampf doch irgendein in- oder ausländischer Großkonzern das Monopol auch über die Grundversorgung übernehme und dann im Sinne der Gewinnmaximierung die Preise diktiert und die Randregionen vernachlässige. Aufgrund der Erfahrung haben beide Thesen Recht. Man muss also zu These und Antithese die Synthese finden. Sie besteht zunächst darin, dass man einsieht, wie es eigentlich nicht auf die Betriebsform, staatlich oder privat, sondern auf die Motive und Triebfedern der jeweils dort tätigen und leitenden Menschen ankommt.

Bei weiterem Nachdenken über die Grundversorgung entsteht die Frage, wo denn diese anfängt und wo sie aufhört. Sind nicht auch Elektrizitätsversorgung, Wasserversorgung, Abwasserableitung, Abfallentsorgung, das Eisenbahnnetz, der Straßenbau etc. auch Grundversorgungen? Geht man dieser Frage weiter nach, so wird deutlich, dass z. B. auch die Lebensmittelversorgung und der Wohnungsbau eine Grundversorgung darstellen. Ja, man bemerkt, dass die ganze Wirtschaft eigentlich Grundversorgungscharakter hat, indem sie der Aufgabe dient, die Versorgung aller Konsumenten entsprechend ihrem Bedarf zu gewährleisten. Hat man dies durchschaut, so wird man gemeinnützige Betriebe anstreben, in denen Menschen gemeinnützig denkend und handelnd wirtschaftlich tätig sind.

Die gemeinnützige Stiftung stellt unter den heutigen Verhältnissen tatsächlich einen Weg in die richtige Richtung dar. Allerdings wird eine Stiftung oft so verstanden, dass sie die Mittel geschenkt bekommt und sie nun von den Zinsen dieser Mittel lebt. Dies birgt aber die Gefahr in sich, dass die Stiftungsmittel selbst gerade dem Gegenteil dienen, wofür die Stiftung statuarisch nur die Zinsen einsetzen kann. Allerdings ist heute jeder Pensionskassenangehörige dieser Gefahr ausgesetzt.

Solche Betriebe müssen deshalb wohl den Charakter der Gemeinnützigkeit haben, aber darüber hinaus selbständig aktiv gemeinnützig wirtschaften können. Sie können im Unterschied zu gewöhnlichen gemeinnützigen Stiftungen als gemeinnützige Funktionsträger-Stiftungen bezeichnet werden, die nach und nach die ganze „neoliberale Wirtschaft“ durch eine gemeinnützige Wirtschaft in eine assoziative Wirtschaftsordnung umwandeln, in der man anstelle der Konkurrenz geistreich und sozial auf innovative und effiziente Art wirtschaftlich zusammenarbeitet.

Erschien es früher als Kuriosum, wenn Gottlieb Duttweiler festlegte, dass 1 % des Umsatzes der Migros für kulturelle Zwecke einzusetzen ist, so sorgen heute Entwicklungshilfe, Interkulturelle Zusammenarbeit und Fair-Trade-Organisationen dafür, dass den Produzenten in der Dritten Welt solche Preise entrichtet werden, die es ihnen erlauben, ihre Kinder in die Schule zu schicken und eine eigene Infrastruktur aufzubauen. Auch im biologischen und biologisch-dynamischen Lebensmittelbereich wird durch gerechte Preise den Produzenten zu einem im Verhältnis zu anderen Gewerbetreibenden paritätischen Einkommen verholfen. Letztlich zielen auch die verschiedenen Gütesiegel immer mehr auf gerechte Preisgestaltung ab, sodass der Grundsatz *Gerechte Preise weltweit* am Horizont der Wirtschaft auftaucht.

Zusammenarbeit gesucht:

Der Biolandhof Adelheid Heinz, 96193 Wachenroth, Hauptstr. 49, Tel. 09548-1611, kann Getreide – auch an Bäcker – im Raum Nürnberg frei Haus liefern.

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!

2 Landwirtschaft und Handel



Vision – Beruf – Lebenserfüllung

Bericht von Waltraud Weber

Als Ein-Fraufirma habe ich vor 14 Jahren mit dem ersten Öko-Feigen-Import aus der Türkei begonnen. 1994 gründete ich, immer noch allein schaffend, den Versand mit Original-Import-Gebinden: Feigen, Aprikosen, Haselnusskerne, Sultaninen, alles aus kontrolliert ökologischem Anbau. Inzwischen sind exotische, wild gewachsene Früchte (getrocknet) aus aller Welt, sowie wilde Beeren (getrocknet) hinzugekommen. Auch schaffe ich (es) nicht mehr allein, wir sind jetzt zu viert.

Damals stellte sich mir die Frage: Wird es Kunden geben für die Öko-Produkte in 12,50-kg-, 6-kg- und 3-kg-Gebinden? Heute weiß ich, die Qualität und der Preis eines Originalgebindes direkt vom Importeur zum Endverbraucher sind überzeugend.

Meine Vision: Beruf – Berufung – Lebenserfüllung begann mit dem Postulat: „Ich erlerne die türkische Sprache, ich suche Kontakte zu Ökobauern, -Verarbeitern und -Kontrollleuren, um mein Projekt zu verwirklichen, Trockenfrüchte und Nusskerne in der besten Öko-Qualität nach Deutschland zu importieren. Im Bild sah ich mich unter vielen lachenden Menschen. Die Vision zu verwirklichen, war mir so wichtig, dass ich im Januar 1990 einen Sprachkurs in Izmir belegte. Ich lernte gut und schnell. An den Wochenenden fuhr ich mit dem Bus aufs Land, entweder zu Feigenbauern oder Kräutersammlern. Alles, was mit Natur im ökologischen Landbau, mit wilden Pflanzen im weitesten Sinne zu tun hatte, nahm ich begeistert auf. Dass ich mich dabei, oftmals im abgelegensten Bergdorf, auf Türkisch verständigen konnte, freute wiederum die Bauern und ich hatte Kontakt und immer ein Dach über mir, wenn der Abend kam. Im Frühling die atemberaubende Vielfalt der wilden Orchideenwiesen; im Juni die balsamisch duftenden Kräuterhänge; im Spätsommer und Herbst die reifen Trauben, wild wuchernd oder kultiviert auf den Feldern, goldgelbe Feigen, Granatäpfel, späte Pfirsiche, Aprikosen, Walnüsse und Haselnüsse. Ich habe den Jahreslauf in der Türkei erlebt und auch den so wichtigen Regen von Oktober bis April. Viele Kontakte und Freundschaften sind entstanden. Die wichtigsten währen immer noch.

Ein Öko-Feigenprojekt in den Bergen wurde gegründet. Die Kooperative suchte weitere Bauern, die zur Umstellung auf ökologischen Feigen-Anbau bereit waren. Ich war vor Ort mit den Leuten einer Firma aus Izmir und den Öko-Kontrollleuren, die das Projekt ausbauen wollten. Vor Ort heißt: im Kaffeehaus beim 10. Glas Tee, im Haus des Dorf-Vorsitzenden im Bergdorf, in den Gärten unterwegs mit abenteuerlichen Jeeps und Chauffeuren. Ich half mit bei der Ernte, ließ mir bei den Feldgängen von den Agrarleuten erklären, dass zur Kontrolle Boden- und Blattproben entnommen werden, sowie dass die unterwachsenden Kräuter für ein Öko-Projekt unerlässlich sind. Auch dazwischenstehende Bäume, wie Granatapfel, Maulbeeren und wilde Trauben, sind wegen der Insekten, die den Nektar der Blüten naschen, äußerst wichtig. Vielfalt der Natur in Schönheit und Ertrag erlebe ich immer wieder, wenn ich im September in die Türkei zum Einkaufen fahre und einige Gärten besuche. Meine Vision hat sich erfüllt; ich bin dankbar und zufrieden mit Menschen für Menschen zu arbeiten.

Die Vielfalt unserer Produktpalette ist einmalig. Wir bieten inzwischen auch 150g-, 500g- und 250g-Packungen an. Sie können direkt von unserem Lager in Diepersdorf einkaufen: Montag –Freitag von 10–13.00 Uhr und nach telefonischer Vereinbarung. Wir heißen Sie herzlich willkommen in unserem Frucht-Paradies. Selbstredend, dass Sie bei Ihrem Einkauf die Möglichkeit haben alle Produkte zu probieren und diese oder jene Neuigkeit zu entdecken.

3 Wissenschaft/ Forschung

Heute stellen wir Ihnen den „Kinderleicht-Foodletter“ der Dipl.-Ökotrophologin Agnes Streber, München, vor, mit Beiträgen aus der Ausgabe Nr. 8 vom Mai 06; www.kinderleichtmuenchen.de, info@kinderleichtmuenchen.de

1. Weniger Alzheimer durch Mittelmeerküche

Die mediterrane Kost kann möglicherweise nicht nur Herz-Kreislauf-Erkrankungen, sondern auch einem geistigen Verfall im Alter vorbeugen. Das lassen die Ergebnisse einer amerikanischen Studie vermuten.

Die Wissenschaftler hatten mehr als 2.200 gesunde Freiwillige für einen Zeitraum von vier Jahren begleitet. Die Probanden nahmen regelmäßig an medizinischen Untersuchungen teil und wurden nach ihren Lebens- und Ernährungsgewohnheiten befragt. Die Forscher bewerteten die individuelle Ernährungsweise mit Hilfe einer Skala von null bis neun Punkten. Je stärker sich der Proband nach der Mittelmeerküche richtete, desto höher war die Punktzahl. Bis zum Ende der Studie stellten die Mediziner 262 Fälle von Alzheimer fest. Es zeigte sich, dass die Ernährungsweise einen deutlichen Einfluss auf den Ausbruch der Erkrankung hatte. Wer wenig Fleisch und Milchprodukte, aber viel Obst und Gemüse, Getreideprodukte und Fisch aß, hatte ein um 40 Prozent geringeres Risiko für Demenz. Mit jedem zusätzlichen Punkt auf der Mittelmeerdät-Skala sank die Wahrscheinlichkeit für Leistungsstörungen des Gehirns um etwa zehn Prozent. Weitere Untersuchungen sind jedoch notwendig, um die Ergebnisse zu untermauern.

Quelle: aid, Annals of Neurology, 18. April 06; mehr zur mediterranen Kost unter: www.was-wir-essen.de

2. Nach dem dritten Lebensjahr ist es zu spät

Obwohl viele Eltern wissen, welche Nahrungsmittel schädlich sind, werden viele Kinder falsch ernährt. Dieses Fazit zogen Experten bei einer Tagung auf Einladung der Bundesvereinigung für Gesundheit in Berlin. Offensichtlich scheitert eine gesunde Ernährung an den Schwierigkeiten, die bekannten Empfehlungen in das tägliche Familienleben zu integrieren. Etwa 80 Milliarden Euro kostet jährlich die Behandlung von Erkrankungen, die durch falsche Ernährung entstehen. Das Fundament für die spätere Ernährung werde in den ersten Lebensjahren gelegt, bis zum Alter von etwa drei Jahren, so die Fachleute. Kinder hätten in diesem Alter bereits ihre Vorlieben in Bezug auf Essen und Trinken ausgebildet. Eltern stellen also die Weichen für die Ernährungsgewohnheiten und das Essverhalten ihrer Kinder. Ziel müsse sein, dass die Menschen wieder mehr kochen. Auch das gemeinsame Familienessen müsse wieder entdeckt werden. Ein Problem sehen die Experten in der Werbung. Hier werde weiterhin im Interesse der Industrie Kindern und Eltern als gesund verkauft, was in Wahrheit zu Gesundheitsschäden führen könne. Hier sei der Gesetzgeber ebenso gefordert wie die Industrie.

3. Fast Food führt schon bei Kindern zu Übergewicht

Kinder und Jugendliche, die regelmäßig Fastfood essen, neigen zu Übergewicht. Diese Tendenz ist schon im Alter von sechs Jahren zu beobachten, haben Wissenschaftler des Forschungsinstituts für Kinderernährung (FKE) im Rahmen der so genannten DONALD-Studie entdeckt. Für die Untersuchung wurden rund 7.400 Ernährungsprotokolle von jungen Probanden im Alter von einem bis achtzehn Jahren ausgewertet. In Deutschland isst jeder dritte männliche Jugendliche mindestens einmal pro Woche an der Pommesbude oder im Schnellrestaurant, berichtet Dr. Mathilde Kersting vom FKE. Bei Mädchen ist die Zahl immerhin halb so hoch. Das führt in der Regel zu einem im Vergleich zu Altersgenossen höheren Körpermassenindex. Zudem essen junge Konsumenten von Fastfood in der Regel weniger Obst und Gemüse und nehmen dadurch geringere Mengen Vitamine zu sich. Bei einer insgesamt ausgewogenen Ernährung ist gegen einen gelegentlichen Besuch im Fastfood-Restaurant aber nichts einzuwenden. Eltern sollten auf kleine Portionen achten und den Burger mit Salat statt Pommes kombinieren.

Quelle: aid, Forschungsinstitut für Kinderernährung Dortmund (FKE), „pädiatrie hautnah“, 1/2006

4. Obst und Gemüse: Antioxidanzien helfen gegen Falten

Wer viel Obst und Gemüse isst, kann vermutlich der Hautalterung entgegen wirken. Denn Tomaten, Möhren und Paprika versorgen den Körper mit wertvollen Antioxidanzien, die sich in der Haut anreichern und die Zellen vor schädlichen freien Radikalen schützen. So lautet das Fazit einer Untersuchung der Berliner Charité-Universitätsklinik. Die Ergebnisse zeigen, dass die Menge an Antioxidanzien auch von der Ernährungsweise abhängt. So waren Vegetarier besonders gut mit den „Radikalfängern“ versorgt. Durch den Verzehr von bestimmten Lebensmitteln wie Tomaten und roter Paprika ließ sich innerhalb von ein bis drei Tagen ein kurzfristiger Anstieg dieser Verbindungen in der Haut bewirken. In einer weiterführenden Untersuchung konnten die Wissenschaftler eine hohe Konzentration an Karotinoiden direkt mit einer geringeren Faltenbildung in Verbindung bringen. Quelle: aid, Der Hautarzt, Bd. 57, Nr. 4, S. 286, 2006

4 Qualitäts- und Preisrecherchen

Landliebe-Lieferanten auf Gen-Soja untersucht

In Futtermittelproben von Landliebe-Milchlieferanten wurde gentechnisch manipuliertes Soja nachgewiesen. Greenpeace veröffentlichte im Februar Analyseergebnisse eines international renommierten Labors. In zwei von fünf Proben wurde Gen-Soja über dem Kennzeichnungsgrenzwert von 0,9 Prozent festgestellt. In einem Fall bestand der Sojaanteil des Futters sogar zu 100 Prozent aus Gen-Soja. Dabei vermittelt das Image der Marke Landliebe eine besonders naturnahe und traditionelle Art der Milchproduktion. Landliebe könne sich jetzt nicht mehr hinter blumigen Werbeversprechen verstecken, mahnte Alexander Histing, Gentechnikexperte von Greenpeace. Mit Anbau und Fütterung von Gen-Pflanzen sind gravierende Risiken für Mensch, Tier und Umwelt verbunden. Bei Fütterungsversuchen an Ratten mit dem Gen-Mais MON 863 der Firma Monsanto zeigten die Tiere Veränderungen an Organen und Blutbild. Gesundheitliche Risiken bei Menschen sind weitgehend unerforscht. Der Anbau von Gen-Soja in Südamerika ist mitverantwortlich für die rasante Urwaldzerstörung und den erhöhten Einsatz von giftigen Spritzmitteln. Gerade in der Milchproduktion ist ein kompletter Verzicht auf Gen-Pflanzen im Tierfutter leicht möglich: In Deutschland machen es die hessische Upländer Bauernmolkerei und die bayerische Andechser Molkerei vor. Molkerei-Riesen wie der Konzern Campina, der die Landliebe-Produkte herstellt, oder Müller Milch beharren dennoch auf der Lüge, dass ein Verzicht auf Gen-Pflanzen nicht möglich sei.

Quelle: www.greenpeace.de/landliebe

5 Grüne Gentechnik

„Es gibt keine Koexistenz, keinen Sicherheitsabstand“ (P. Schmeiser)



Der kanadische Landwirt Percy Schmeiser war am 12.09.06 in Neumarkt/ OPf. und berichtete im Berggasthof Sammüller über seinen Kampf mit dem Agrarchemie- und Gentechnik-Konzern Monsanto. Diesen Kampf hat er auch für uns in Europa geführt, denn seine Geschichte zeigt die negativen Konsequenzen, wenn wir uns nicht gegen die Gen-Lobby durchsetzen können. Wir bringen hier Ausschnitte aus einem Interview, das Schrot&Korn-Autor Leo Frühschütz mit ihm führte.

Foto: Maria Scherf

Percy, Sie haben vor dem Menschenrechtsausschuss der Vereinten Nationen in Genf die kanadische Regierung beschuldigt, Menschenrechte der Verbraucher und Landwirte zu verletzen. Was werfen Sie ihr konkret vor?

Kanada hat vor zehn Jahren den Anbau von genmanipuliertem Raps und Soja erlaubt. Mit der Einführung dieser Genpflanzen haben die kanadischen Bauern jegliche Selbstbestimmung verloren. Ihr Land wird mit Gen-Raps und Gen-Soja kontaminiert, mit allen negativen Konsequenzen: zerstörte Ernten, zerstörte Existenzen. Meine Frau und ich haben über 40 Jahre lang Raps angebaut und gezüchtet. Wir hatten Sorten entwickelt, die speziell an die regionalen Bedingungen angepasst waren. 1998 stellte sich heraus, dass unsere Rapsfelder und damit unser Saatgut mit Gen-Raps von Monsanto verunreinigt waren. Die Arbeit von über 40 Jahren war zerstört.

Hat Monsanto den Schaden ersetzt?

Von wegen. Monsanto hat uns vorgeworfen, ihr Saatgut illegal angebaut zu haben und uns vor Gericht auf Patentzahlungen verklagt. Die ersten zwei Instanzen gaben Monsanto Recht. Sie entschieden, dass es egal ist, wie der Gen-Raps auf unsere Felder gelangte. Der Raps sei das Eigentum von Monsanto. Wir mussten Monsanto unser gesamtes Saatgut ausliefern. Das bedeutet, du kannst als Bauer über Nacht deine gesamte Ernte und dein Saatgut verlieren, weil der Wind deine Felder mit Gen-Pflanzen kontaminiert, die du gar nicht haben willst.

Und die dritte Instanz?

Der oberste Gerichtshof von Kanada bestätigte 2004 die Eigentumsrechte von Monsanto, entschied aber, dass wir keinen Cent an Monsanto zahlen müssen. Der Konzern wollte eine Million kanadische Dollar, das sind etwa 700.000 Euro. Das wäre das Ende unserer Farm gewesen. Allerdings mussten wir unsere Gerichtskosten selbst tragen. Die beliefen sich auf 400.000 Dollar. Wir haben unser Land verpfändet und einen Teil unserer Rücklagen für den Ruhestand aufgebraucht. Außerdem hatten wir viele Unterstützer aus der ganzen Welt. Alleine hätten wir es nicht geschafft.

Was sagten die anderen Farmer dazu?

Ich bekam sehr viel Unterstützung. Aber viele Farmer hatten Angst, sich öffentlich zu äußern. Monsanto drohte den Bauern, wenn ihr euch hinter Schmeiser stellt, dann seid ihr dran. Monsanto hat konzern-eigene Privatdetektive. Sie marschieren ohne Erlaubnis über die Felder und stehlen dort Saatgut oder Pflanzen, um sie auf Monsanto-Gene untersuchen zu lassen. Wenn ein Farmer sie erwischt und mit dem Gericht droht, dann lachen sie nur und sagen: „Verklag´ uns doch. Wenn wir mit dir vor Gericht fertig sind, hast du keine Farm mehr.“ Monsanto ist sehr mächtig. Die kanadische Regierung unterstützt die Gentechnik-Industrie bedingungslos. Monsanto arbeitet mit den zuständigen Behörden Hand in Hand. Wenn Bauern hören, was mich mein Prozess gekostet hat und wie lange das Verfahren dauerte, dann geben sie lieber klein bei. Für einen kleinen Bürger gibt es gegen einen Milliarden-Konzern keine Gerechtigkeit.

Welche wirtschaftlichen Folgen hatte der Anbau von Gen-Raps und Gen-Soja in Kanada?

Die Landwirte haben Exportprobleme bei Raps und Soja, weil viele Länder genmanipulierte Produkte ablehnen. In Kanada gibt es kein gentechnikfreies Raps- und Sojasaatgut mehr. Auch die Imkerei ist zerstört, weil der gesamte kanadische Honig mit genmanipuliertem Erbgut kontaminiert ist. Aber noch schlimmer sind die sozialen Folgen. Monsanto druckt Anzeigen, in denen Farmern eine Belohnung versprochen wird, wenn sie dem Konzern Nachbarn melden, die illegal Gen-Raps oder Gen-Soja anbauen. Der denunzierte Bauer bekommt Besuch von zwei Detektiven. Die sagen, „wir haben Informationen, dass Sie illegal Saatgut von Monsanto anbauen. Entweder Sie unterzeichnen diese Erklärung oder wir sehen uns vor Gericht wieder und dann sind Sie Ihre Farm los“. In der Erklärung müsste er sich verpflichten zu zahlen und über die ganze Angelegenheit nicht zu reden. Dann gehen die Detektive, und der Farmer sitzt da und überlegt, welcher Nachbar ihn verpiffen hat. Das Ergebnis solcher Methoden ist, dass das Misstrauen rapide wächst und der soziale Zusammenhalt im ländlichen Raum zerbricht. Meine Großeltern kamen 1890 aus Bayern über die USA nach Kanada. Sie mussten mit den Nachbarn zusammenarbeiten, um Straßen, Schulen, die ganze Infrastruktur aufzubauen. Dieser Zusammenhalt ist zerstört.

Was können die EU und Deutschland aus den kanadischen Erfahrungen lernen?

Die wichtigste Lektion ist: Es gibt keine Koexistenz, keinen Sicherheitsabstand. Die Ausbreitung genmanipulierter Organismen (GMO) lässt sich nicht kontrollieren. Die Wahlfreiheit ist verloren, wenn GMO eingeführt werden. Ich höre hier dieselben Argumente, die uns 1996 erzählt wurden: hohe Ernten, weniger Chemikalien, Bekämpfung des Hungers. Nichts davon ist wahr. Nach zwei Jahren sanken die Erträge um 15 Prozent bei Soja und um 7 Prozent bei Raps. Die Qualität ist nur noch halb so gut. Hinzu kommt, dass die Getreide-Bauern jetzt dreimal so viel Pestizide brauchen, weil sich der pestizid-resistente Raps ihrer Nachbarn als Super-Unkraut in Getreidefeldern ausbreitet.

Mehr über den Fall Schmeiser

Percy Schmeiser hat alle Dokumente über seinen Streit mit Monsanto unter www.percyschmeiser.com ins Internet gestellt. Die **deutsche Übersetzung eines Vortrages** von ihm hat das Umweltinstitut München veröffentlicht. Percy schildert seinen Fall auch in dem Buch „Gefahr Gentechnik“ von Manfred Grössler, Concordverlag, ISBN 3-9501887-1; 24,90 Euro. **David gegen Goliath: Schmeiser versus Monsanto**

6 Bio-Modellstadt Nürnberg

Im Rahmen der Bayerischen Öko-Erlebnistage 2006 wurden in Nürnberg an verschiedenen Orten und zu verschiedenen Zeiten Informationen zu gesunder Ernährung und Bio-Einkaufsmöglichkeiten gegeben. Der Bio-Verbraucher e.V. war an drei Marktplätzen mit dabei. Um mit Passanten ins Gespräch zu kommen, hielten wir frische Sahne bereit, aus der sie Butter schütteln konnten. Für viele, besonders für Kinder, war das ein unbekanntes Erlebnis. Die selbst erzeugte Butter konnte dann gleich auf ein schmackhaftes Brot (Backhaus Walzel) gestrichen und mit frischem Schnittlauch (Fleischmann-Dworschak) gegessen werden.

Am 5. Oktober läuft in Nürnberg und vielen anderen Gemeinden der Region wieder die Bio-Brotbox-Aktion: 9000 Erstklässler sollen dadurch Geschmack an Bio-Lebensmitteln bekommen. Auch einige unserer Firmenmitglieder gehören zu den Sponsoren. Herzlichen Dank dafür! **Für die Packaktion am 4.10., ab 13 Uhr in der Messehalle 10 in Nürnberg-Langwasser, werden noch Helfer gebraucht! Zwei unserer Mitgliedsfirmen halten für die Helfer ein Bio-Büfett bereit**

7 Verbrauchermeinung

Biologische Nahrungsmittel nur für elitäre Geldbeutel?

Von Cornelia Rausch, Naturkostfachfrau

Dieses weit verbreitete Vorurteil möchte ich mit meinem Artikel zu entkräften versuchen! Natürlich werden Sie jetzt sagen: Aha, vom Fach, da muss man das ja sagen. Aber ganz falsch. Meine Anfänge im Bio-Laden waren weder mit einem Lotto-Gewinn gesegnet, noch trug ich lila Latzhosen vielmehr die Uniform einer Flugbegleiterin und –siehe Uniform- hatte ich sowieso einen ganz anderen Beruf. Aber eines hatte ich seit jeher: Die Freude am Essen und am Kochen! Wie ich berufsbedingt feststellte, teile ich diese Freude mit Menschen aller Kulturen dieser Welt. In vielen Ländern der Erde ist es eine schätzenswerte Delikatesse, als Nachtisch eine vollreife, wohlschmeckende Frucht zu verzehren. Man bereitet viel Sorgfalt und Mühe darauf, aus den lokal angebauten, oft wenigen Dingen, immer wieder ein leckeres, abwechslungsreiches Essen hervorzubringen. In den Entwicklungsländern präsentieren Bauern stolz ihre Erträge auf den Märkten. Man ist für die Ernte dankbar und hält Nahrung nicht für eine allgegenwärtige Selbstverständlichkeit!

Zurück nach Deutschland: So muss es auch einmal vor nicht allzu langer Zeit bei uns gewesen sein. Vielleicht haben wir, wenn wir im Urlaub durch einen Sonntagsmarkt schlendern, eine gewisse Sehnsucht nach dem Echten, den verloren gegangenen Gerüchen und Farben? Füllen uns etwa die schnell in den Einkaufswagen geramschten abgepackten Päckchen doch nicht so aus? Wer weiß schon noch, wo seine Lebensmittel herkommen, kennt die Gemüse und Früchte der Saison, kann mit einfachen, naturbelassenen Lebensmitteln kochen und hat da überhaupt die Zeit noch dazu? Wir haben uns teilweise schon so sehr an den künstlichen Geschmack hochverarbeiteter Lebensmittel gewöhnt, dass uns der Natürliche suspekt erscheint!

Natürlich werden Sie jetzt wieder sagen: Schön und gut, aber bio und lecker ist trotzdem nichts für meinen Normalverdiener-Geldbeutel. Ja, biologischer Anbau und artgerechte biologische Tierhaltung sind auf den ersten Blick tatsächlich teurer! Aber wie sieht es mit dem gerechten Preis aus dem konventionellen Bereich aus?

Was wir indirekt zahlen, wird nicht auf dem Preisschild sichtbar!

Mit Nitrat verunreinigtes Grundwasser und der immense Wasserverbrauch tragen dazu bei, dass Trinkwasser immer teurer in der Aufbereitung und Bereitstellung wird.

Der Energieverbrauch: Kunstdünger verschlingt Unmengen an Energie, ganz zu schweigen von den Transportkosten der Laster quer durch Europa oder mit dem Flugzeug aus der ganzen Welt. Die Rohstoffe für Energie sind endlich und wie man an der Teuerung merkt: höchstbegehr!

Unsere Bequemlichkeit hat auch ihren Preis: Tiefkühlessen und Fertigprodukte aller Art müssen aufwändig hergestellt und auch noch energieaufwändig (große Kühlschränke und Tiefkühltruhen) gelagert werden. Die Abfallberge sprechen für sich. Und wie sieht es mit den Erzeugern der Lebensmittel, unseren Bauern aus? Sie bekommen trotz aller Subventionen (jetzt raten Sie mal, wo dafür das Geld herkommt) nicht annähernd den gerechten Preis für ihre Arbeit bezahlt. Die Folge davon: Immer mehr Bauern müssen aufgeben, die Flächen liegen brach. Wo wir schon beim Raten sind: Wer betreibt wohl zukünftig die Landschaftspflege, wenn es die Bauern nicht mehr mit ihrer Arbeit tun? Wo wir schon von den Menschen sprechen: Eine gerechtere Entwicklungshilfe (ich wiederhole mich ungern: Steuergelder) für die dritte Welt könnte auch so aussehen, dass wir für deren Produkte den Preis bezahlen, der den Bauern vor Ort ein menschenwürdiges Leben ermöglicht. So machen wir sie vom Bittsteller zum gleichberechtigten Handelspartner! Dies sind nur einige Beispiele, die den Preis für Konventionelles bei genauer Betrachtung ganz schön in die Höhe schnellen lassen. Also: Gezahlt wird immer, nur kommen die Rechnungen von verschiedenen Stellen. Haben Sie immer noch Einwände? Dann kommen meine Tipps aus meiner über 17-jährigen Praxis, aber Vorsicht, etwas psychologische Umgarnung ist auch dabei!

Kaufen Sie regional und saisonal!

Die Ware ist ausgereift, wurde nicht weit transportiert und ist oft günstiger. Ist es nicht ein schönes Gefühl zu wissen, wo sein Essen herkommt und im Ernst: wem schmecken die unreif geernteten Erdbeeren zu Weihnachten denn wirklich? Ist es denn nicht viel besser zu warten und sich auf die nächste Spargelsaison zu freuen, sich schon auszumalen, was man – wenn es endlich so weit ist - alles daraus machen wird?

Kaufen Sie lieber weniger, aber dafür hochwertigeres Fleisch aus biologischer Landwirtschaft!

Sie schonen das Grundwasser damit. Als Fleisch bei uns auch noch ein Luxusgut (da von der Weide) war, kannte man viele leckere fleischlose Gerichte aus Getreide oder Kartoffeln mit Gemüse der Saison! Experimentieren Sie! So halten Sie auch Ihr Budget für Lebensmittel in Grenzen. Werden Sie überhaupt neugierig! Was bringt unsere Region an Grundnahrungsmitteln hervor? Was kann man alles daraus machen? Sie werden erstaunt sein! Viele Naturkostläden und die Abo-Kisten halten Rezepte für Sie bereit.

Besuchen Sie „Ihre“ Bauern auf deren Hoffesten!

Sie werden merken, dass Sie bei all den Eindrücken und dem Wohlgeschmack der frischen Produkte vergessen werden, über teuer oder nicht teuer nachzudenken. Man ist es sich und der Umwelt einfach wert! Sie werden immer mehr merken, wie unbefriedigend oft Fertiggerichte schmecken und wo bleibt denn da schließlich der Spaßfaktor? Man isst ja nicht nur, um satt zu werden, sondern genießt auch. Ein schön gedeckter Tisch und liebenswerte Mitgenießer sind allemal ein paar Minuten in der Küche mehr wert. Es gibt ihn tatsächlich: Den goldenen Mittelweg zwischen Mikrowelle und Haute Cuisine! Viele Naturköstlichkeiten können trocken auf Vorrat gelagert werden. Lassen Sie den guten alten Vorratskeller zu Ehren kommen und kaufen Sie günstige Großpackungen im Bio-Supermarkt ein.

Die oben genannten Tipps können Ihr Einkaufsverhalten schulen und ändern helfen. Auf diese Weise ernähren Sie sich im Endeffekt sogar kostengünstiger und gesünder als früher. Schauen Sie sich jetzt Ihren „alten“ Einkaufswagen an: Sehr viel ist getrost unter Junk-Food und Impulskauf einzustufen! Diese Gefahren sind im Bio-Bereich entschieden geringer.

Wie manche Diäten behaupten: **Essen beginnt im Kopf! Entscheiden Sie als Verbraucher, wo Ihre Wertigkeiten zu setzen sind!**

8 Rezept des Monats

Vegane „Spaghetti Bolognese“

Demnächst erscheint ein Rohkost-Rezeptebuch – nicht nur für vegane Vegetarier, denn auch der Normalverbraucher möchte vielleicht einmal einen Rohkosttag einlegen. Wir haben für Sie schon einmal Michael Lederstatters Rohkost-„Spaghetti Bolognese“ probiert. Wirklich lecker!



Benötigte Küchenhelfer: Spaghettischneider "Spirali" von der Firma "Lurch", Pürierstab mit Zerkleinerer-Aufsatz; Zubereitungsdauer: ca. 10 Minuten; essbar: sofort

Zutaten für 2 Personen: 600g Gurken oder Zucchini (je nach Vorliebe), 4 Tomaten (ca. 200 g), 200g Blumenkohl, 2 EL Olivenöl, 4 EL Sojasoße (Shoyu), frischer Basilikum (optional), Pulver aus Haselnüssen (optional)

Zubereitung der Spaghetti: Gurke/Zucchini schälen, falls erwünscht.

Gurke/Zucchini durch den Spaghettischneider drehen, um Spaghetti herzustellen.

Zubereitung der Soße: Tomaten, Öl und Shoyu in Zerkleinerer geben und alles in Stücke häckseln. Mischung in ein anderes Gefäß geben und zur Seite stellen. Blumenkohl und Basilikumblätter in Zerkleinerer geben und in winzige Krümel zerkleinern. Blumenkohlkrümel in Tomatensoße geben und gut umrühren.

Servieren: Spaghetti auf Teller geben. „Bolognese“-Soße als Klecks obendrauf geben. Haselnusspulver als veganen "Parmesan" darüber streuen. Wenn gewünscht mit ganzen Basilikumblättern dekorieren.

Der Spaghettischneider ist im Internet erhältlich. Er heißt "Spirali" von der Firma Lurch. Kosten ca. 30 Euro. Vorsicht, nicht verwechseln mit dem "Spiralo", das ist ein anderes Gerät von Lurch. Derzeit für nur 25,- Euro ist er z.B. unter folgender Internetadresse bestellbar: <http://www.alfred-wittenauer.de/prod/spirali.htm>

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.