

# Bio-Verbraucher e.V. – Info-Brief 9/ Januar 07

Liebe Leser,

der Bio-Verbraucher bereitet sich seine Speisen aus den Zutaten, die er sich direkt beim Bauern oder im Bioladen gekauft hat, gerne selber zu, wenn er dazu Zeit und Gelegenheit hat. Das ist für Berufstätige nicht immer der Fall, und so lässt man sich gerne auch einmal vom Profi verwöhnen. Auch die liebevoll für die Familie sorgende Ehefrau und Mutter freut sich, wenn sie hin und wieder zum Essen ausgeführt wird. Wie aber sieht es im Raum Nürnberg, Fürth, Erlangen mit der Bio-Gastronomie aus?

Seit vielen Jahren gibt es in Nürnberg von Montag bis Samstag den vegetarischen Mittagstisch in den **Lotos**-Naturkostläden in der Hessestraße 4 und am Unschlittplatz 1. Die Küche ist sehr abwechslungsreich, denn jede der sechs Köchinnen hat ihren eigenen Kochstil und Kochtag. Alle Zutaten werden dem eigenen Bioladen entnommen oder kommen von bekannten Bio-Höfen. In Erlangen gibt's mitten in der Innenstadt, Hauptstr. 41, das Naturkost Café und Restaurant **Muskat**. Hier kann man an allen Tagen der Woche frühstücken sowie Mittag- und Abendessen und sonntags auch brunchen. Die Chefin ist Diätassistentin und Ernährungsberaterin und legt Wert auf vollwertiges Essen. Seit kurzem haben wir nun auch in Nürnbergs City ein Café und Restaurant, in dem täglich Bio-Gerichte, auch Bio-Menüs angeboten werden: das **Lorenz** am Lorenzer Platz 23. Der Schritt von hochwertiger konventioneller Ware zu Bio-Erzeugnissen war für den Koch Michael Fischer nur konsequent, denn der „Respekt vor dem Produkt und demzufolge auch der Respekt vor der Rohware“ steht bei ihm im Vordergrund. Fischer: „Nur ein einwandfreies Lebensmittel wird auch mit Hingabe und Leidenschaft verarbeitet und mit Stolz verkauft.“

Alle Betriebe sind zertifiziert und werden regelmäßig kontrolliert. Sie bieten Catering- und Partyservice an. Einzelheiten und genaue Öffnungszeiten finden Sie unter [www.bio-verbraucher.de](http://www.bio-verbraucher.de) bei den Postleitzahlen 90402, 90403, 90443 und 91054.

Stichwort „Kontrolle“. Wussten Sie schon, dass im Handel nur die Naturkostläden regelmäßig von einem Prüfer des Bundesverbandes Naturkost Naturkostwaren Einzelhandel (BNN) kontrolliert werden und die Discounter nicht (NN vom 15.11.06)? Hier kommt die Frage auf: Ist da auch überall Bio drin, wo Bio drauf steht?

## Veranstaltungshinweise:

**15.-18. Febr. 07, 10.00-18.00 Uhr Bio-Bahnhof:** Aktionen, Infos und Verkostungen während der BioFach 2007 im Hauptbahnhof Nürnberg in Zusammenarbeit mit der Bio-Modellstadt Nürnberg  
**Fr., 2. März 07, 20.00 Uhr: Bangladesch – Bankier für Arme:** Friedensnobelpreisträger Muhammad Yunus, Lichtbildervortrag von Wolfgang Ritter, Rudolf Steiner Haus , 90419 Nürnberg, Rieterstr. 20

Mit herzlichen Grüßen  
Ihre *Info-Brief*-Redaktion

## Unser Knüller im neuen Jahr: Gran Canaria- oder Italien-Aufenthalt kostenlos!

Sie werben vier ordentliche Mitglieder oder acht Fördermitglieder und erhalten von uns:

**1 Woche kostenlosen Aufenthalt im 2-Personen-Apartment in Playa del Ingles auf Gran Canaria/Spainien**

**1 Woche kostenlosen Aufenthalt für 2 Personen im Haus mit Garten bei Assisi in Umbrien/Italien**

Für Anreise und Verpflegung sorgen Sie selber. Sprechen Sie bitte die gewünschte Reisezeit ab mit: Wolfgang Ritter, Telefon und Fax: 0911-404827

## 1 Assoziative Zusammenarbeit

**DER BOGEN** vielfältig - gesund - ökologisch. Ein regionales Adressbuch mit 300 Adressen, Artikeln und Tipps für eine nachhaltige Lebensweise ist für die Landkreise Ansbach, Roth, Schwabach und Weißenburg-Gunzenhausen erschienen. Durch die Aktivität zweier Frauen werden Erzeuger, Händler, Dienstleister und Verbraucher einander näher gebracht. Der Bio-Verbraucher e.V. begrüßt und unterstützt Initiativen dieser Art. Katrin Klemme und Sabine Rothfuß, die Initiatorinnen, berichten:

### Die erste Idee

Wenn man Brötchen will, geht man zum Bäcker. Wenn man ökologisch bauen will braucht man Handwerker und Architekten, die sich damit auskennen. Aber woher weiß man, welche Handwerker sich wirklich damit auskennen? Nach 10 Jahren Planen und Bauen im fränkischen Seenland und darüber hinaus

- und vielen guten, aber auch manchen weniger guten Erfahrungen mit Handwerkern, die bereit sind, die ökologisch-baubiologischen Prinzipien beim Bauen zu beachten, dachte sich Architektin Sabine Rothfuß, dass es doch sinnvoll wäre, ein Adressverzeichnis zu haben, in das sich die Handwerker eintragen, die sich wirklich auskennen mit Lehmputz, baubiologischen Holzhäusern, Solaranlagen, Holzheizungen etc. Und weil das Leben nicht nur aus Bauen besteht, kamen andere Adressen dazu. Es gibt zwar schon seit mehr als 20 Jahren das Alternative Adressbuch - bundesweit, - aber was nützen uns in Mittelfranken Adressen in Hamburg? Vor drei Jahren entstand so die Idee zum regionalen ökologisch-alternativen Adressbuch für den ländlichen Raum für Ansbach, Roth, Schwabach und Weißenburg-Gunzenhausen.

### **Viele persönliche Kontakte**

Adressen wurden gesammelt, ein Konzept gefunden- und sogar schon der Name. Aber dann geriet die schöne Idee mangels Zeit wieder in den Hintergrund. Bis Katrin Klemme kam. Sie nahm das Ganze wieder in die Hand. Von der Ausbildung auch Architektin, sogar Baubiologin, mit der Thematik vertraut, vertraut auch mit Naturkost und alternativen Heilweisen, war sie die Frau, die nun auf die vielen Menschen zuing, die in der Region die unterschiedlichsten Waren und Dienstleistungen anbieten: Von der Biobäckerei und dem Bioladen, über Holzhäuser, Kräutergärtnerei, Naturkosmetik und ganzheitliche Therapieangebote, bis zur Tierheilpraxis reicht nun das Angebot. Fast 300 Inserenten und Inserentinnen schenken dem BOGEN das Vertrauen. Katrin Klemme hat fast alle persönlich kennen gelernt. Viele waren von der Idee, eine Plattform für ganzheitliches, gesundes, zukunftsorientiertes Leben in der Region und für die Region zu schaffen, sehr angetan.

### **Das Konzept**

Der Name „der BOGEN“ ist Programm. Er verbindet Menschen der Region, die Dienstleistungen und Produkte anbieten mit Menschen, die danach suchen, weil sie ihr Leben nachhaltig und bewusst gestalten wollen - oder einfach nur neugierig sind, und Neues ausprobieren wollen. Die Rubrik: "Nachhaltig Leben" oder "Ökologische Produkte" oder "Gesund Leben" findet sich im Branchenbuch nicht. Handfeste Handwerker, Biohöfe und Bioläden inserieren neben Hebammen und Menschen, die alternative Heilweisen oder Schmuck aus Naturmaterialien anbieten und Vereinen und Verbänden aus dem Umweltbereich, sowie Selbsthilfegruppen. Neben dem Adresseintrag wird in einer gesonderten Spalte das Angebot der Inserenten und Inserentinnen beschrieben. In einer weiteren Spalte findet das Logo Platz. Die Nutzer und Nutzerinnen müssen sich nicht durch unterschiedlichst gestaltete Anzeigen wühlen, sondern nach Postleitzahlen und Rubriken geordnet findet man die Angebote in einer klaren, übersichtlichen und einfachen Gestaltung. Keine Werbung wird besonders hervorgehoben. Durch die persönlichen Gespräche und Kontakte entsteht auch eine Qualitätsgarantie für die Nutzer und Nutzerinnen. Der BOGEN ist aber nicht nur ein Adressbuch, sondern die Hälfte des Inhalts besteht aus einem redaktionellen Teil in dem die Leser und Leserinnen Informationen über die unterschiedlichsten Themen gesunden Lebens erhalten - angefangen von ganzheitlichem und energiesparenden Bauen, bis zur Hausgeburt, kreativer Therapie und einem Bericht über den Anbau von 10.000 Jahre altem Getreide in der Region um Feuchtwangen. Die Autoren und Autorinnen sind die Inserenten.

### **Weitere Ausblicke**

Es ist geplant den BOGEN weiter auszubauen. Für die Ausgabe 2007/2008 soll der Adressteil auf ca. 500 Adressen erweitert und auch der redaktionelle Teil ausgebaut werden. Langfristig ist daran gedacht, für das Einzugsgebiet eventuell den redaktionellen Teil auszulagern, und eine Zeitschrift zu den verschiedenen interessanten Themen ganzheitlicher Lebensweise in der Region herauszugeben. Ein Veranstaltungskalender ist ebenfalls angedacht um ein Forum für die Aktivitäten der Inserenten und Inserentinnen zur Verfügung zu stellen.

Den BOGEN erhalten Sie in fast allen Bioläden und Bio-Hofläden, bei vielen Naturheilpraxen, in ausgewählten Buchläden und natürlich auch bei der Herausgeberin. Eine Online-Version des BOGENS finden Sie unter [www.der-bogen.com](http://www.der-bogen.com). Kontakt bei Nachfragen, Interesse an einem Eintrag oder Exemplar: Katrin Klemme, Rittern 7, 91741 Theilenhofen, Tel: 09834-975880, Fax 09834-975376, Email: k.klemme@vr-web.de

## **2 Landwirtschaft und Handel**

### **Art- und wesensgerechte Tierhaltung**

Erfahrungsbericht von Wolfgang Ritter, Nürnberg

Erstaunlich ist das Ergebnis einer Befragung von Verbrauchern, warum sie Bio-Lebensmittel kaufen: Nicht das persönliche Wohlbefinden (78%), die gesunde Ernährung für Kinder (79%)



oder die geringe Belastung mit Schadstoffen (82%) sondern die artgerechte Tierhaltung (88%) wurden am häufigsten genannt (Quelle: „Ökobarometer 2005“). Die Deutschen haben demnach ein größeres Herz für die fremden Tiere, die sie essen, als für ihre eigenen Kinder, die sie zu ernähren haben!

Was ist artgerechte Tierhaltung? Wenn z.B. Kälber ihr ganzes kurzes Leben lang niemals aus einer engen Box herauskommen und nur mit Flüssigkeit ernährt werden, wenn sie also niemals herumspringen und niemals ihr Futter rupfen dürfen, dann werden sie nicht artgerecht gehalten. Wenn Hühner in Käfigen gehalten werden, in denen sie nicht mehr Platz zur Verfügung haben, als die Fläche eines DIN-A-4-Blattes ausmacht, dann ist das nicht artgerecht. Wenn Schweine nicht frei laufen, wühlen und im Schlamm suhlen können, dann ist das nicht artgerecht. Deutlicher ausgedrückt: Es ist Tierquälerei! Millionen Nutztiere werden so in Deutschland in Massenunterkünften tierquälerisch gehalten – vom Huhn bis zum Rind. Lange Jahre war ich Mitglied in dem „Verein gegen tierquälerische Massentierhaltung“, der gegen diese Art der Nutztierhaltung ankämpft.

Bio-Landwirte halten ihre Tiere artgerecht: Hühner dürfen scharren und Sand baden, Schweine suhlen und wühlen, Rinder, Schafe und Ziegen frei laufen und feste Nahrung zu sich nehmen.

### **Wesensgerechte Tierhaltung**

Manche Bio-Landwirte gehen noch einen Schritt weiter. Sie halten die Tiere nicht nur artgerecht sondern auch wesensgerecht. Rinder z.B. werden nicht enthornt, Milchkühe machen ihren täglichen Weidegang und dürfen ihr Futter auswählen (Grünfütter, Heu, Stroh), die Schlachtrinder werden im Sommerhalbjahr in Herden auf der Weide gehalten – mit dem Bullen als Leittier und den Kälbern bei den Mutterkühen. Dem Bedürfnis nach Hautpflege, das in der Natur dadurch gestillt wird, dass die Rinder durch Gestrüpp und Buschwerk streifen, wird am Hof durch elektrisch angetriebene Bürsten erfüllt. Die Rinder machen mit sichtbarer Begeisterung davon Gebrauch. Im Sommer können die Kühe im Freien kalben. Auch wenn es aufwendiger ist, wird den Rindern möglichst viel Kleegrass angeboten und Silage nur im Winter gefüttert, denn das Grünfütter ist schmackhafter und nur in ihm kommen die lebensnotwendigen Omega-3-Fettsäuren vor. Eine Studie der Universität Kassel ergab, dass der Anteil an diesen Fettsäuren in ökologisch erzeugter Milch doppelt so hoch ist wie in konventionell erzeugter. Die regelmäßige Aufnahme dieser Fettsäuren kann nach Expertenmeinung helfen, vielen Krankheiten vorzubeugen (Quelle: Uni Kassel/ Greenpeace, veröffentlicht in ECHT BIO, Herbst 2006).

Auch Hühner kann man wesensgerecht halten, so wie früher auf dem Bauernhof, wo sie einen Teil ihrer Nahrung selber suchen, im Boden scharren und zur Gefiederpflege im Sand baden konnten. Man muss ihnen nur eine genügend große Freifläche zur Verfügung stellen und eine nestartige Rückzugsmöglichkeit zur Eiablage. Umzäunungen stören die Hühner nicht. Bei großer Stückzahl ist es sinnvoll, mehrere Kolonien zu bilden – jeweils mit Freifläche und Hühnerhäusern.

Alle unsere Firmenmitglieder halten ihre Tiere artgerecht, viele von ihnen auch wesensgerecht - auch die Ziegen-, Schaf- und Schweinehalter. Im Bio-Laden kennt man den Ursprung der Ware. Wenn Sie solche Produkte kaufen, können Sie sicher sein, wohlschmeckende Premiumqualität auf den Tisch zu bringen. Wollen Sie herausfinden, wo Tiere in Ihrer Nähe artgerecht gehalten werden, schauen Sie auf unsere Internetseiten, [www.bio-verbraucher.de](http://www.bio-verbraucher.de), bei *Bio-Adressen* und Ihrer Postleitzahl. Im Radius von 100 Kilometern rund um Nürnberg finden Sie Betriebe aller Anbauverbände.

Übrigens, es gibt auch eine artgerechte Pferdehaltung, die es den Tieren erlaubt, zwischen Stall und Koppel zu wählen, d.h. die Pferde werden nicht angebunden, sondern können frei herumlaufen und Herden bilden. Ställe mit artgerechter Pferdehaltung erhalten Bewertungen mit Sternen - ähnlich wie bei Hotels. Eines unserer Firmenmitglieder ist ein solcher 4-Sterne-Betrieb: Gut Wahrberg, 91589 Aurach.

## **3 Wissenschaft/ Forschung**

### **Süßstoffe machen krank - lieber Zucker als Süßstoffe**

Wir finden heute kaum noch Getränke oder Nahrungsmittel, in denen nicht Süßungsmittel wie Cyclamat (E952), Saccharin (E954), Acesulfam (E950) oder Aspartam (E951) statt Zucker enthalten sind. Aspartam ist 200-mal süßer als Zucker und hat mit etwa 60 % den höchsten Marktanteil. Man findet es in rund 6.000 Lebensmitteln - bevorzugt in Cola-Getränken, aber auch in Joghurts, Kaugummis, Cerealien, Snacks, Süßigkeiten und Desserts.

Neuere Untersuchungen weisen vermehrt auf die Gefahr dieser Stoffe hin. Aspartam erhöht etwa das Risiko von Nierenkrebs und Tumorerkrankungen und gilt als multipotenzielles Karzinogen. Beim Abbau entsteht in geringen Mengen Methanol, welches für den Körper toxisch ist. Ein dauerhafter Konsum von Aspartam soll Multiple Sklerose oder auch Alzheimer auslösen können.

Dass nicht Zucker, sondern vielmehr Süßstoffe „dick“ machen, belegen Studien vor allem aus den USA, wo erst mit dem Aufkommen von Zuckeraustauschstoffen immer mehr Übergewicht aufgetreten ist. Der Zusammenhang von Dickleibigkeit und Süßstoffen gilt mittlerweile als bewiesen.

Fazit: Zucker ist etwas Natürliches und in Maßen genossen gesünder als jede noch so winzige Dosis an Süßstoffen. Es gibt keine einzige Studie, die den Nutzen von Süßstoff zur Gewichtsreduktion oder in der Zuckereinstellung eines Diabetikers belegt! Verbannen Sie daher Süßstoff und alle damit versetzten Lebensmittel aus Ihrer Küche und Ihrer Ernährung! Wenn es schon Zuckerersatz sein muss, dann lieber Stevia, eine Pflanze, die 200-mal süßer ist als Zucker, aber in Deutschland nicht als Lebensmittel verkauft werden darf.

Quelle: Prisma – Zeitschrift für Heilung und Bewusstsein, 52. Ausgabe Okt./Nov. in Franken; [info@prismamedien.de](mailto:info@prismamedien.de), [www.prismamagazin.de](http://www.prismamagazin.de), Info: T. 09542 – 771366

Hinweis der *Info-Brief*-Redaktion: Stevia ist zu beziehen über unser Firmenmitglied Michael Hasselbach, [www.natur-trend-produkte.de](http://www.natur-trend-produkte.de), [hassl@gmx.de](mailto:hassl@gmx.de), Tel. 08142-590503, Fax 08142-570748

## 4 Qualitäts- und Preisrecherchen

### Geflügel ohne Garantie

#### Außer Kontrolle

Geflügel gilt als gesund und fettarm. Doch Antibiotika-Rückstände und undurchsichtige Importe haben es in Verruf gebracht. Kann man den Lebensmittelkontrollen vertrauen?

Auszüge aus einem Beitrag von Anne Schröer in: Securvital – Das Magazin für Alternativen im Versicherungs- und Gesundheitswesen, Juli/August 2006, S.6 ff, [www.securvita.de](http://www.securvita.de)

#### Massenimporte

Hähnchenfleisch ist längst eine globale Ware geworden. Massenimporte, fehlende Lebensmittelkontrollen, ungenügende Deklaration machen es schwer, Herkunft und Qualität zu erkennen. Ein Blick in die Importstatistik verdeutlicht die Dimension: Über 150.000 Tonnen Geflügelfleisch hat Deutschland im vergangenen Jahr aus Ländern außerhalb der Europäischen Union importiert, soviel wie nie zuvor. Davon kamen mehr als 120.000 Tonnen aus Brasilien (Vorjahr: 95.000).

Brasilien ist nach China und den USA der drittgrößte Geflügelfleischproduzent der Welt und führend im Export. Die Produktion verzeichnet ein rasantes Wachstum und hat sich in wenigen Jahren verdoppelt. Im Jahr 2004 wurden mehr als 1,5 Milliarden Hühner verarbeitet. Ein Hühnerbrustfilet wird in Brasilien etwa 80 Prozent billiger hergestellt als in Europa. Brasilien nutzt riesige landwirtschaftliche Flächen für den Sojaanbau für Hühnerfutter - eine der größten Gefahren für den Amazonas. Denise Völker, Regenwaldexpertin bei Greenpeace, erklärt: „Für den Sojaanbau werden in Brasilien große Regenwaldgebiete zerstört.“

#### Hühnerbarone im Goldrausch

Auch die Gesundheit der Verbraucher ist in Gefahr. In importiertem Geflügelfleisch aus Brasilien wurden in den letzten Jahren die Antibiotika Nitrofurantoin und Chloramphenicol gefunden. Sie sind in der EU für die Tiermast verboten. Das Bundesinstitut für Risikobewertung bezeichnet die Stoffe als "karzinogen wirksam", d.h. möglicherweise krebserregend. Außerdem kann Nitrofurantoin zu Gen-Veränderungen führen.

Weil die verbotenen Stoffe in importiertem Geflügelfleisch so häufig auftraten, wurden auf Anordnung der EU eine Zeitlang alle Sendungen von brasilianischem Geflügelfleisch untersucht. In Hamburg, wo das tiefgefrorene Fleisch im Container ankommt, zieht der Veterinär-grenzdienst die Proben. Die Amtstierärzte sitzen im Freihafen. Sie kontrollieren jeden Container mit tierischen Produkten, der über Hamburg in die EU eingeführt wird - von argentinischem Rindfleisch bis Viktoriabarsch. Proben werden an das Hamburger Hygieneinstitut geschickt. In den Jahren 2003 und 2004 hat das Hamburger Hygieneinstitut 5.525 Proben untersucht und dabei 14 Mal Nitrofurantoin-Rückstände nachgewiesen. Als die Antibiotika-Funde seltener wurden, hat die EU-Kommission die Pflicht zur Untersuchung Ende 2004 wieder aufgehoben.

## **Gefährliche Antibiotika**

Man geht davon aus, dass 95% der brasilianischen Hähnchenmäster Antibiotika einsetzen, damit die Tiere schneller wachsen. „Antibiotika haben als Leistungsförderer in der Tiermast nichts zu suchen“, erklärt Professor Reinhard Kurth, Präsident des Robert Koch-Instituts (RKI) in Berlin. Antibiotikaresistenzen können auf den Menschen übertragen werden. „Krankheitserreger, die der Antibiotikabehandlung widerstehen, können vor allem für Patienten mit geschwächter Immunabwehr lebensgefährlich werden.“

Die Qualitätskontrollen für brasilianisches Hähnchenfleisch und damit ein zunehmender Teil dessen, was hierzulande auf dem Teller landet, sind nach Meinung von Fachleuten undurchsichtig. „Ein durchgängiges staatliches Prüfungs- und Kontrollsystem scheint nicht zu bestehen“, resümiert Dr. Nicole Mau, Wissenschaftlerin an der Justus-Liebig-Universität in Gießen. Frau Dr. Mau war im Rahmen einer Studie für den Bundesverband der Verbraucherzentralen in Brasilien, um die Lebensmittelsicherheit, Produktions- und Verarbeitungsbedingungen zu untersuchen.

Der Expertin für Lebensmittelsicherheit sind weitere Missstände aufgefallen: "Das Geflügelfleisch wurde mit chlorhaltigem Wasser angereichert, um Salmonellen abzutöten und das Gewicht des Fleisches zu steigern. Die Kontrollen am Wareneingang und -ausgang sind verbesserungsbedürftig." Kritisch ist insbesondere die fehlende durchgängige Kontrolle entlang der Prozesskette. So führen zu hohe Temperaturen im Warenausgang zur Unterbrechung der Kühlkette – die Salmonellengefahr steigt. Dr. Mau bemängelt: "Wenn angetautes Hühnerfleisch verschickt wird, dann wird natürlich jede Qualitätssicherung und Qualitätskontrolle in Deutschland zur Farce."

## **Dubioser Betrug**

Zuweilen fliegen auch kriminelle Fälle aus China auf. Ermittler der EU haben in diesem Jahr schon 21 illegale Sendungen mit chinesischem Hähnchenfleisch abgefangen, das wegen der Vogelgrippe nicht nach Europa kommen darf, berichtete die Financial Times im Mai. Eine typische Betrugsmasche ist dabei, dass in den Papieren Brasilien statt China als Herkunftsland angegeben wird.

## **Verbrauchertäuschung mit System**

Die Kennzeichnung ist mangelhaft. Geflügelfleisch muss in Deutschland nur gekennzeichnet werden, wenn es roh und unbehandelt verkauft wird. Durch leichtes Salzen oder Würzen wird es zu einer sogenannten Geflügelfleischzubereitung und ist dann nicht mehr kennzeichnungspflichtig. Über 60 Prozent der brasilianischen und 87 Prozent der thailändischen Geflügelimporte müssen deshalb keine Herkunftskennzeichnung tragen. Eine zweite Methode: Das Fleisch wird in Großpackungen aus Südamerika oder Asien importiert und erst in Deutschland portioniert und verpackt. Damit steht dann die sogenannte Hygienenummer des deutschen Betriebes auf der Verpackung - und die beginnt mit DE für Deutschland - auch wenn die Chicken Wings unter unbekanntem Umständen erzeugt wurden und schon über 8.000 Kilometer gereist sind.

## **Antibiotika in Shrimps**

Nach wie vor werden krebserregende Antibiotika in Shrimps gefunden. Nitrofurantoin z.B. fanden Kontrolleure in importierten Shrimps aus Bangladesch, Indien und Vietnam. In diesem Jahr haben Labore in Großbritannien, Belgien und den Niederlanden schon 22 Mal Abbauprodukte von Nitrofurantoin und Chloramphenicol in gezüchteten Shrimps aus Fernost gefunden und an das Schnellwarnsystem der Europäischen Union gemeldet. In Pangasius-Fischfilets aus Südostasien fand man auch die Antibiotika Ciprofloxacin und Enrofloxacin.

Quelle: Securvital, Juli/August 2006, [www.securvita.de](http://www.securvita.de)

## **5 Grüne Gentechnik**

### **Tiere meiden Gen-Futter – Menschen auch**

Eichhörnchen, Ratten, Kühe, Rehe meiden Gen-Futter. Hier einige interessante Kurzberichte aus dem Tierreich, die uns eine Leserin zusandte. Wir ergänzen mit einer Nachricht aus Sambia.

### **„Die Weisheit der Eichhörnchen“**

Jahrelang hatte ein im Ruhestand lebender Farmer in Iowa jeden Winter Eichhörnchen gefüttert, indem er draußen Maiskolben auslegte. In einem Jahr wollte er endlich wissen, ob den Eichhörnchen Bt-Mais oder



konventioneller Mais besser schmeckt. Er legte beide Varianten aus, etwa sieben Meter voneinander entfernt. Die Eichhörnchen fraßen die Körner von den konventionellen Maiskolben und rührten den Bt-Mais nicht an. Pflichtschuldig legte der Farmer an der ersten Futterstelle neue konventionelle Kolben aus, und auch sie waren bald wieder abgefressen, während der Bt-Mais weiterhin verschmäht wurde. Den Farmer packte die Neugier. Was würden die Eichhörnchen tun, wenn es keinen konventionellen Mais mehr gäbe? Er legt nur noch Bt-Mais aus. Damals herrschte in Iowa gerade kältester Winter. Trotzdem rührte niemand den Bt-Mais an. Die Eichhörnchen suchten sich ihr Futter anderswo. Nach ungefähr zehn Tagen knabberten sie schließlich von einem Kolben die Spitze ab. Das war alles. Dem Farmer taten die Tiere Leid, so legte er wieder konventionellen Mais an die Futterstellen, und prompt fraßen die Eichhörnchen wieder.

### **„Die Weisheit der Kühe“**

1998 erntete Howard Vlieger auf seiner Farm in Maurice, Iowa, sowohl konventionellen Mais als auch die gentechnisch veränderte Bt-Variante. Er war gespannt wie seine Kühe auf den Pestizid produzierenden Bt-Mais reagieren würden, und so füllte er die eine Seite seines fast sechs Meter langen Futtertrogs mit Bt-Mais und die andere Hälfte mit dem normalen Futter. In der Regel fraßen seine Kühe alles auf und ließen niemals Reste übrig. Als er jedoch 25 Tiere in den Pferch ließ, drängelten sich alle auf der einen Seite des Troges, in der sich der naturbelassene Mais befand. Als sie ihn aufgeessen hatten, knabberten sie noch ein wenig an dem Bt-Mais, überlegten es sich aber bald anders und entfernten sich.

Einige Jahre später nahm Vlieger gemeinsam mit vielen anderen Farmern in Ames, Iowa, an einer Wahlversammlung von Präsidentschaftskandidat Al Gore teil. Besorgt darüber, dass Gore offenbar keine Einwände gegen gentechnisch veränderte Nahrung hatte, bat Vlieger den Kandidaten um Unterstützung für ein kürzlich in den Kongress eingebrachtes Gesetz, das eine Kennzeichnung von Gennahrung verlangte. Gore antwortete, die Wissenschaftler seien der Meinung, es gebe keinen Unterschied zwischen gentechnisch veränderter und konventioneller Nahrung. Vlieger erklärte, er sei - bei allem Respekt - anderer Meinung, und beschrieb wie seine Kühe sich geweigert hatten, den gentechnisch veränderten Mais zu fressen. Am Ende der Geschichte meinte er: "Meine Kühe sind gescheiter als diese Wissenschaftler." Im Raum brach tosender Beifall aus. Gore fragte, ob auch andere Farmer festgestellt hätten, dass ihre Tiere anders auf das transgene Futter reagierten. Ungefähr zwölf bis zehn Hände gingen hoch.

Gale Lush/ Nebraska: "Wenn auf einem Feld Genmais und konventioneller Mais stand, dann hat das Vieh immer erst den konventionellen Mais gefressen."

Gary Smith/ Montana: "Ein Nachbar hat den neuen Bt-Mais angebaut. Als das Vieh auf die Felder getrieben wurde, wollte es den Mais einfach nicht fressen".

Tim Eisenbeis/ South Dakota: "Meine Kühe mögen den offen bestäubten Mais lieber als die Hybridsorten, aber auch die Hybridsorten schlagen den Bt-Mais noch um Längen".

1999 war in einem Artikel von Acres USA zu lesen, dass die Kühe sogar durch einen Zaun gebrochen und durch ein Feld mit Roundup-Ready-Mais gezogen waren, um an den konventionellen Mais zu kommen, den sie dann fraßen. Den Genmais rührte das Vieh nicht an.

GM-FREE Magazine, vol. I, no. 3, August/September 1999, Howard Vlieger, Farmer aus Maurice, IOWA, USA (publiziert in "Trojanische Saaten", J.M. Smith)

### **„Die Weisheit der Rehe“**

Der Schriftsteller Steve Sprinkel beschrieb, wie eine Herde von etwa vierzig Rehen auf einem Feld mit ökologisch angebauten Sojabohnen äste, aber das auf der anderen Straßenseite gelegene Feld mit Roundup-Read-Soja nicht anrührte. Auch Waschbären wussten Öko-Mais zu schätzen, während sie den Bt-Mais auf einem anderen Feld in der Nähe verschmähten. "Und sogar die Mäuse zeigen kein Interesse an den Genpflanzen, wenn es eine Alternative dazu gibt."

Steve Sprinkel, "When the Corn Hits the Fan", Acres, USA 18.September 1999

### **„Die Weisheit der Ratten“**

Die Washington Post berichtete, dass Nagetiere, die gewöhnlich gern Tomaten fressen, die gentechnisch veränderten FlavrSavr-Tomaten verschmäht hatten, mit denen die Wissenschaftler ihre Versuchstiere füttern wollten. Calgenes Vorstandsvorsitzender Roger Salquist sagte über seine Tomate: "Glauben Sie mir, man könnte ihnen ein Feinschmecker Menü daraus zubereiten, und...(sie) würden sie trotzdem nicht mögen." Die Ratten wurden schließlich über Magensonden mit den Tomaten zwangsernährt. Mehrere Tiere entwickelten Magenverletzungen; sieben von vierzig Ratten starben innerhalb von zwei Wochen. Die Tomate wurde zugelassen.

Aus: "Trojanische Saaten" von Jeffrey M. Smith (Orig. "Seeds of Deception")

### **„Die Weisheit des Präsidenten von Sambia“**

Im Jahr 2002 wurden mehrere afrikanische Staaten von einer Hungersnot größeren Ausmaßes heimgesucht, weil Trockenheit und Bürgerkrieg die Ernten vernichtet hatten. Die Vereinten Nationen verteilten über ihr Welternährungsprogramm zehntausende Tonnen von Nahrungsmitteln. Ein Großteil davon war eine Spende der USA. Bei dieser Spende handelte es sich um gentechnisch modifizierten Mais. Der Präsident der Republik Sambia löste am 12. Oktober 2002 einen Skandal aus, als er trotz der prekären Ernährungslage in seinem Land den amerikanischen Mais als *poisoned food*, als vergiftete Nahrung ablehnte und das Welternährungsprogramm aufforderte, die Verteilung sofort zu stoppen.

Aus: Jean Ziegler, Das Imperium der Schande, Bertelsmann Verlag München 2005, S. 241

## **6 Bio-Modellstadt Nürnberg**

### **Rückblick auf die Arbeit der vergangenen zwei Jahre**

Einige Veranstaltungen und Aktionen, um den Bio-Verbrauch in Haushalten und bei Großverbrauchern zu fördern: Biobratwürste auf dem Christkindlesmarkt, Workshops „Bio-Produkte in der Schule – ein Genuss, bei dem alle gewinnen“, Stände auf der BioFach 05 und 06, Veranstaltung „Zacherl kocht dein Pausenbrot“, Bio-Erlebnistage 05 u. 06 in Nürnberg-Nord, Bio-Brotbox-Aktionen 05 und 06, Sinnesschule in Kindertagesstätten, Bio-Test-Woche im Rathaus-Treff 06 „Bio. Mir zuliebe“, Bio-Imbissstände bei der Blauen Nacht und beim Bardentreffen 06, WM-Jugendcamp in den Pfingstferien mit 100% Bio-Essen 06, Infostände an drei Markttagen in Nürnberg im Rahmen der Bayrischen Öko-Erlebnistage 06

### **Ausblick auf 2007**

BioBahnhof zur BioFach 2007 im Hauptbahnhof Nürnberg: Aktionen, Infos und Verkostungen, Fachgespräch „Gesunde Ernährung und Bio“ (Ämter der Stadt Nürnberg), Kontinuierlicher Ausbau von Bioverpflegung in Schulen und Kindertagesstätten, weitere Gespräche mit Großverbrauchern insbesondere Klinikum und Rathauskantine, Bericht über die Bio-Modellstadt für den Stadtrat, Biobrotboxaktion 2007

## **7 Verbrauchermeinung**

In unserem *Info-Brief* Nr. 6 veröffentlichten wir eine Buchbesprechung zu: Bernard Pötter „König Kunde ruiniert sein Land. Wie der Verbraucherschutz am Verbraucher scheitert. Und was dagegen zu tun ist“, Oekom-Verlag, 2006 München. In der Zeitschrift BRIGITTE 12/2006 entdeckten wir einen Beitrag von Bernhard Pötter mit dem Titel:

### **Verbraucher an die Macht!**

Wir sind Millionen. Wir können vieles ändern, wenn wir wollen. Warum tun wir es nicht?

**Wir Verbraucher ertragen vieles:** Gammelfleisch im Döner, geschmacksneutrale Tomaten und T-Shirts, die schon nach der ersten Wäsche ihre Form verlieren. Sogar über die Ankündigung, dass wir demnächst mit weiteren „Abstrichen“ bei der medizinischen Versorgung rechnen müssen, murren wir nur ein bisschen. Aber an einem halten wir eisern fest: Wir sind und bleiben Schnäppchenjäger. In einer Infratest-Umfrage gibt die Mehrheit zu, dass sie „Geiz ist geil“ ganz prima findet. Die Regierung hat nämlich ein Gesetz angekündigt, das Preisdumping bei Lebensmitteln verbieten soll, also die Unsitte, Waren unter dem Einkaufspreis anzubieten. Der ruinöse Preiskampf, so die Begründung, führe dazu, dass immer mehr kleine und mittelständische Händler aufgeben müssten. Und am Ende, das ist absehbar, werden wenige große Ketten die Preise und das Angebot diktieren. Und was sagen die Verbraucher zu diesem wirklich sinnvollen Gesetz? Zwei Drittel der Befragten lehnten es ab – vermutlich aus Angst um das Billigschnitzel. Wir sind Schnäppchenjäger, obwohl uns immer öfter das Gewissen zwickt. Wenn wir das preiswerte Grillfleisch in den Einkaufswagen legen, wenn wir für ein paar Euro nach Neapel fliegen, dann ahnen wir: Irgendetwas stimmt hier nicht, irgendwann zahlen wir dafür die Reueprämie. Wir lassen

uns gern hätscheln. Ohne uns Verbraucher gibt es keinen erfolgreichen Börsengang, keinen Wahlsieg und keinen Wirtschaftsaufschwung. Wir halten uns einen Bundesminister, der neben Ernährung und Landwirtschaft auch für den Verbraucherschutz zuständig ist. Wir werden in Verbraucherzentralen informiert und lassen Organisationen und Bürgerinitiativen Musterklagen für uns durchkämpfen. Und trotzdem – oder gerade deshalb – machen wir ziemlich viel verkehrt. Wir wollen mehr Bio-Lebensmittel, beteuern wir ein ums andere Mal in Meinungsumfragen. Aber zugreifen wollen wir erst, wenn die Preise gefallen sind. Wir fordern sparsame Autos und setzen uns in einen spritfressenden Jeep. Wir sind empört, wenn wir davon hören, wie schlecht die Mitarbeiter bei einigen Discountern behandelt werden. Aber wir kaufen unsere Zahnpasta trotzdem nicht bei der Konkurrenz. Wir verabscheuen Gen-Essen, aber wenn es billig ist, schlagen wir zu. Wir rufen: „Kein Geld!“ Aber wir wissen, dass wir mit gesundem Essen, Energiesparen und Radfahren unseren Geldbeutel entlasten. Wir behaupten: „Keine Zeit!“ Und vergessen den Aufwand, den wir neulich getrieben haben, um an diese schicken roten Schuhe zu kommen. Wir klagen: „Keine Gelegenheit!“ Und sehen, dass im Supermarkt die Bio-Milch gleich neben der Milch von weniger glücklichen Kühen steht. Dabei tut verantwortungsbewusster Konsum nicht mal weh. Wer ein Auto braucht, der kann wenigstens die Reifen voll aufpumpen und auf „sportliche Fahrweise“ verzichten. Und damit eine Menge Sprit sparen. Wer gern Schweinebraten mag, der kaufe Bio-Fleisch – dafür eben nur einmal die Woche. Wer viel Geld hat, frage seine Bank nach ethischem Investment und staune, dass man damit genauso viel oder genauso wenig verdient wie mit den Aktien von Rüstungsfirmen. Wer jeden Tag die Waschmaschine anwirft, der wechsle zu einem Ökostrom-Erzeuger. Und wer nicht Außenminister ist, der muss nicht zehnmal im Jahr ins Flugzeug steigen. Gerade beim Konsum sind wir Gewohnheitstiere. Kein Grund zum Verzweifeln! Gewohnheiten kann man ändern. Waren nicht letztes Jahr ganz andere Farben und Frisuren angesagt? Waren wir Deutschen nicht mal ein Ex-und-Hopp-Volk, ehe der Grüne Punkt uns wieder zu Jägern und Sammlern machte? Haben wir nicht im vergangenen Herbst durch breiten Protest „Linda“ gerettet, die schmackhafteste aller Kartoffelsorten? Wir sind nicht irgendwer. Im Jahr 2005 hatten wir 1,4 Billionen Euro zur Verfügung, hat die Gesellschaft für Konsumforschung ermittelt. Davon kann selbst Bill Gates nur träumen. Wir sollten uns mehr in unsere eigenen Angelegenheiten einmischen und vor dem Kauf den Kopf benutzen: Weil wir so eine Menge Geld sparen. Weil wir so ab und zu die Welt retten. Und weil Shopping mit gutem Gewissen doppelt so viel Spaß macht.

## 8 Rezept des Monats

### **Gebratene Gemüse-Nudeln mit Kraut und Linsensauce**

Sicherlich geht es Ihnen so wie mir: Sie haben vom Vortag noch Nudeln, Reis oder Hirse übrig und möchten trotzdem etwas Neues auf den Tisch bringen. Mit wenig Aufwand kann man ein ganz neues, leckeres Gericht zaubern.

#### **Linsensauce**

Mit der Sauce muss man rechtzeitig beginnen, denn die Linsen (ein bis zwei Tassen) müssen mindestens drei Stunden oder über Nacht in Wasser quellen. Das Wasser danach abgießen und die Linsen mit vier bis fünf Tassen frischem Wasser und einem Brühwürfel etwa eine halbe Stunde kochen lassen. Zum Schluss gibt man einen Schuss Essig dazu und schmeckt mit Kümmel und Pfeffer ab.

#### **Gemüse mit Räuchertofu oder Speckstückchen**

Zwei Knoblauchzehen mit Tofu oder Speck in Butter und Öl anbraten, gewürfeltes und geschnittenes Gemüse (Möhren, Sellerie, gelbe Paprika, Broccoli) dazugeben und in der geschlossenen Pfanne dünsten. Nach Belieben entweder mit indischen Gewürzen (Curcuma, Cumin) oder Mittelmeerkräutern (Kräuter der Provence) abschmecken.

#### **Sauerkraut und Nudeln**

Eine große Zwiebel mit Öl in einem Schmortopf glasig anbraten, das Sauerkraut hinzugeben und bei bedecktem Topf wärmen. Später die Nudeln vom Vortag hinein geben und mit dem Kraut verrühren. Wenn alles gut durchwärmt ist, gibt man zunächst diese Sauerkraut-Nudelmischung auf die Teller, legt dann die Gemüsemischung drauf und übergießt alles mit der Linsensauce.

Guten Appetit wünscht Jennifer Ritter

Impressum: Bio-Verbraucher (gemeinnütziger) e.V., VR 3878, Rieterstr. 20, 90419 Nürnberg, Tel 0911 – 30 73 58 90, Fax 0911 – 39 75 38, [www.bio-verbraucher.de](http://www.bio-verbraucher.de), [info@bio-verbraucher.de](mailto: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](http://www.bio-verbraucher.de) und wird auf Wunsch zugeschickt: Fördermitgliedern per Email, ordentlichen Mitgliedern auf Wunsch per Post. Artikel zur Veröffentlichung, Verbraucher-/Lesermeinungen sowie Rezepte nehmen wir gerne entgegen. Zusendungen bitte per Email an [ritter@bio-verbraucher.de](mailto:ritter@bio-verbraucher.de) oder per Fax oder Post an obige Adresse.