

# Bio-Verbraucher e.V. – Info-Brief 10/ April 07

Liebe Leser,

gehören Sie auch zu den *Lohas*? Das steht für „Lifestyle of Health and Sustainability“, für Menschen mit grünem Herzen und lässiger Lebensart oder wörtlicher übersetzt für Menschen, die einen Gesundheit und Ressourcen schonenden Lebensstil pflegen. Wenn „Ja“, sind Sie in bester Gesellschaft, denn „Hollywood-Stars haben ihr grünes Herz entdeckt und shoppen am liebsten umweltbewusst“, so der Untertitel eines Berichtes in den Nürnberger Nachrichten vom 13./14. Januar 2007 mit dem Titel „Im Bio-Kaufrausch“. Die Öko-Promis heißen Brad Pitt, Julia Roberts oder Cameron Diaz. Auch Charles und Camilla gehören dazu. Sie kaufen Bio-Lebensmittel, Naturkosmetik und umweltfreundliche Automobile und natürlich sind die schicken Klamotten aus schadstofffreier und fair gehandelter Baumwolle.

Die Grüne Welle läuft im angelsächsischen Sprachbereich merkwürdigerweise in der Farbe Rot: Rockstar Bono hat mit Ehefrau Ali Hewson das Projekt „Red“ erfunden. Von American Express gibt es jetzt in Großbritannien eine rote Kreditkarte, bei der 1 bis 1,25 Prozent des Jahresumsatzes an die Stiftung „Global Funds“ geht, um Projekte in Afrika zu unterstützen. Auch andere Global Player setzen auf Rot: Apple hat einen iPod Red, Armani eine Red-Sonnenbrille und Motorola ein Red-Handy. *Lohas* legen nicht nur Wert auf eine gesunde Lebensweise ohne sich unnötig einschränken zu müssen, sie sind auch modebewusst, kreativ und engagiert. Sie haben gerne beim Geld ausgeben ein reines Gewissen. Trendforscher Matthias Horx sieht in den *Lohas* „die Avantgarde des Konsums“.

Wenn diese Avantgarde dabei ist mit ihrer Kaufkraft die Welt zu verändern, wenn da ein klarer Bewusstseinswandel eingesetzt hat und wenn die Hollywood-Prominenz nur die Speerspitze einer umfassenden Bewegung ist, wie Journalisten glauben, ist auch der bei uns zu beobachtende Bio-Boom noch lange nicht zu Ende. Marktforschungsstudien veranschlagen das Marktvolumen für *Loha*-Produkte in den westlichen Industrienationen auf 500 Milliarden Euro. Öko-Produkte könnten einen Marktanteil von 10 bis 30 Prozent erobern.

Diese Marktforschungsstudien sind unserer Meinung nach der Grund für das Angebot von Bio-Artikeln in den Supermarktketten, denn wir können nicht glauben, dass bei allen Supermarktketteninhabern plötzlich gleichzeitig die Verantwortung für die Umwelt und die Fürsorge für ihre Mitmenschen erwacht ist. Aber es gibt sie, die Unternehmer, die gerade aus den genannten Motiven heraus auf „Bio“ umgestellt haben. Ich, Wolfgang Ritter, habe in den vergangenen zwei Jahren mindestens zweihundert von ihnen überwiegend im Raum Nürnberg kennen gelernt. Eine großartige Erfahrung, der wirklichen Avantgarde unter den Erzeugern und Händlern im Bio-Bereich begegnet zu sein, den Menschen, die sich nicht von Gewinnsucht, sondern von ihrer sozialen Verantwortung leiten lassen. Auch für sie gibt es eine moderne Bezeichnung: *social entrepreneurs* (Sozialunternehmer). Auch wenn Sie es so deutlich noch nicht vor Augen hatten, die Renaturierung unserer Böden durch biologische Landwirtschaft ist für uns alle überlebenswichtig, die Erzeugung, der Vertrieb und der Verbrauch von Bioprodukten ist daher von großem volkswirtschaftlichem und natürlich auch gesundheitlichem Wert. Die Bio-Verbraucher sagen herzlichen Dank!

## **Einladung zur Mitgliederversammlung am Samstag, 21. April 2007, 14.30 Uhr**

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

### **Tagesordnung:**

- 1 Kurzberichte anwesender Firmenmitglieder (*Bitte lassen Sie uns wissen, wenn Sie kommen können!*)
- 2 Tätigkeitsbericht des Vorstandes (Wolfgang Ritter)
- 3 Rechnungslegung (Brigitte Pukke)
- 4 Bericht eines Rechnungsprüfers (Peter Häberer, Veronika Himstedt)
- 5 Genehmigung des Jahresberichtes und der Jahresrechnung/ Entlastung des Vorstandes
- 6 Anregungen und Anliegen der Mitglieder (*Bitte lassen Sie uns Ihre Anliegen möglichst vorher wissen!*)
- 7 Sonstiges
- 8 „Bio-Ausschüttung“ (Verteilung von Bio-Produkten an unsere Mitglieder) und Bio-Imbiss

*Wir freuen uns, unsere neuen Mitglieder kennen zu lernen. Bitte bringen Sie Ihren Mitgliedsausweis mit!*

## **Ernährungsvortrag, Dienstag 8. Mai 07, 10.00 Uhr**

Ernährungsstudio Nürnberg im Deutschen Hausfrauenbund, Untere Krämergasse 3, 90403 Nürnberg

Thema: Alles bio! Die Natur tischt auf. Greifen Sie zu! Köstlichkeiten auch für den kleinen Haushalt  
Vortrag – Zubereitung – Verkostung; mehr Info: Montag und Dienstag, 9-12.00 Uhr, Tel. 0911-227940

### **Einladung zum Bio-Ausflug am Sonntag, 24. Juni 2007, Abfahrt 13.00 Uhr**

Wir besuchen die Demeter-Gärtnerei von Renate Buchhorn & Bernd Scholl in Burgoberbach/Westmittelfranken; Besonderheit: Arbeits-Pferde! Mitfahrt für Mitglieder kostenlos. Anmeldung bitte bis zum 10. Juni 07. Tel. 0911-30 73 58 90, Fax 0911-39 75 38 oder [ritter@bio-verbraucher.de](mailto:ritter@bio-verbraucher.de)

### **Aktuelle Hinweise**

#### **Arbeitsangebot**

Raum Bamberg-Lichtenfels: Biolandhof bietet zeitweise Mitarbeit für Schlosser, Schreiner, Allroundkötter; mehr Info: Rudolf Billinger, Tel. 09573 – 31622, Fax 09573 – 31841

#### **Arbeitsgesuch**

Naturkostfachberaterin, Gesundheitsberaterin, Industriekauffrau mit Auslandserfahrung (engl. in Wort und Schrift) in der Naturkostbranche; Erfahrung im Vertrieb, Öffentlichkeitsarbeit und Erwachsenenbildung; gute Computerkenntnisse, begeisterungsfähig und kreativ sucht Teilzeitstelle oder Job auf 400.- € Basis im Raum Nürnberg/Fürth; Kontaktaufnahme: Cornelia Rausch, E-Mail: [h.c.rausch@t-online.de](mailto:h.c.rausch@t-online.de)

#### **Reiseangebot**

- Bio-Reisen ins Ausland mit Kulturprogramm für und mit Bio-Bauern, z.B. Schottland, Italien, Österreich, (zum „Agrar-Rebell“ Sepp Holzer); mehr Info: Rudolf Billinger, Tel. 09573 – 31622
- Urlaubsseminar mit Einführung in Qigong und Bio-Fünf-Elemente-Ernährung am Lago Maggiore/Italien; mehr Info: Fred Hohner, [www.fredhohner.de](http://www.fredhohner.de), [seminare@fredhohner.de](mailto:seminare@fredhohner.de), Tel.09189-409100

Mit herzlichen Grüßen  
Ihre *Info-Brief*-Redaktion

## **1 Assoziative Zusammenarbeit**

### **Der Konsument, das unbekannte Wesen**

Auszug aus einer Ansprache von Ulrich Rösch anlässlich einer Tagung am Goetheanum, Dornach/Schweiz mit dem Titel „Zur assoziativen Wirtschaftsordnung III“, 18.03.06 (Siehe auch einen Teil der Ansprache unter Rubrik 7 „Verbrauchermeinung“)

Kein Unternehmen kann auf die Dauer existieren, das Produkte herstellt, die niemand kaufen will. Hier sieht man, welche große Verantwortlichkeit der Konsument hat. Letztendlich ist der Konsument dafür verantwortlich, was produziert wird. Es gibt heute schon viele Beispiele, wie bewusste Konsumenten große Konzerne zu Verhaltensänderungen gezwungen haben. Ich möchte nur an das Beispiel des Bohrturms „Brent Spar“ erinnern, der in der Nordsee einfach entsorgt werden sollte, aber nach heftigen Verbraucherprotesten und dem Boykott der Shell-Tankstellen in ordentlicher, sachgemäßer Form entsorgt wurde. Peter Duncan, Vorstandssprecher der deutschen Shell, schaltete in mehr als 100 Tageszeitungen Anzeigen mit dem erklärenden Text: „Wir haben gelernt, dass die Öffentlichkeit unsere Argumente nicht nachvollziehen konnte. Aber nicht nur das. Uns ist auch bewusst geworden, dass wir auf Sie, unsere Kunden, mehr und genauer hören müssen. Wir sind daran erinnert worden, dass wir als Unternehmen unsere Größe und Stärke letzten Endes Ihnen, unseren Kunden, verdanken.“ (Zitiert nach: Bernhard Pötter, König Kunde ruiniert sein Land, Oekom Verlag, München 2006)

Für die Erzeuger ist es aber eine Überforderung zu erkennen, was die Verbraucher wirklich kaufen werden. Vielleicht kann man noch einigermaßen erkennen, was eigentlich das Bedürfnis der Verbraucher ist. Was sie dann aber wirklich kaufen werden, ist ein großes Mysterium. Als Produzent von Bekleidung aus biologisch-dynamisch angebauter Baumwolle könnte ich Ihnen viele Beispiele dafür erzählen. Als wir angefangen haben, haben wir wunderschön gestaltete, kindgemäße Mädchenkleider hergestellt. Überall haben wir großes Lob bekommen. „Endlich gibt es wirkliche Mädchenkleider zu kaufen. Das ist großartig!“ ... Nur gekauft hat sie (fast) keiner. Begeistert waren die Waldorflehrerinnen, die Großmütter und die Kinderlosen. Die Mütter haben aber etwas ganz anderes ihren Kindern angezogen – vor allen Dingen Jeans und T-Shirts, wie sie sie selber getragen haben. Unsere Designerin ist schier verzweifelt. Nur wenn sie Bekleidung entworfen hat, vor allem T-Shirts, die aussahen wie das, was man fast überall kaufen konnte, hatten wir einen guten Absatz. Bis heute verstehe ich die Verbraucher in ihrem Verhalten nicht.

Nun hat Rudolf Steiner ja Hinweise gegeben, wie die Wirtschaft heute neu zu organisieren sei. Wie das Ei des Kolumbus hat er geraten, Assoziationen der Verbraucher einzurichten, die dann unmittelbar die wirklichen Bedürfnisse der Konsumenten den Produzenten vermitteln könnten. „...und worauf es notwendig in der Gegenwart ankommt: dass zuerst eine gesunde Konsum-Assoziation geschaffen und nicht ins Blinde und Blaue hinein produziert werde.“ (Rudolf Steiner, Vortrag vom 14. 04. 1919, in „Vergangenheits- und Zukunftsimpulse im sozialen Geschehen“. GA 190, Dornach 1980.)

### **Anmerkung der Redaktion**

Eine „Konsum-Assoziation“, ein Zusammenschluss der Konsumenten im Bio-Sektor, ist der gemeinnützige Bio-Verbraucher e.V. Der „schlafende“ Verbraucher ist erwacht. Wir sagen deutlich, was die Bio-Konsumenten wollen, nämlich naturbelassene, vollwertige, genfreie Nahrung. Allerdings nicht den Bio-Produzenten, denn die beliefern uns ja mit dem, was wir wollen.; fast alles gibt es heutzutage in Bio-Qualität. Wir sagen es der Bundesregierung, die mit der Zulassung der Gentechnik in der Landwirtschaft eine Produktion „ins Blinde und Blaue hinein“ einleitet, weil man die Folgen der Gentechnik gar nicht absehen kann. Soviel ist schon heute gewiss: Eine Koexistenz von Gen-Landwirtschaft und genfreier Landwirtschaft wird es nicht geben, denn Kontaminationen sind unvermeidbar und unumkehrbar. Und noch etwas ist bereits gewiss: Gentechnik führt die Bauern – und damit schließlich auch die Verbraucher – in den Ruin (siehe den Bericht in Rubrik 5/ Grüne Gentechnik).

### **Zusammenarbeit gesucht**

Abokistenservice im Raum Bamberg-Lichtenfels-Bayreuth sucht einen Bio-Erzeuger, der für ihn Gemüse anbaut. Die Ware kann abgeholt werden. Mehr Info: Roland Wolf, Tel. 09576-921018, Fax 921019

Demeter-Apfelkraut- und Demeter-Birnenkraut-Erzeuger sucht Bio-Verkaufsstellen für seine Produkte. Mehr Info: Harmen Peters, [www.gelderseiland.com](http://www.gelderseiland.com), Tel. 0031-316-542042, Fax 0031-316-542327

Kräuterpesto-Hersteller (nur Kräuter und kretisches Olivenöl – keine Zusätze) sucht Bio-Verkaufsstellen für seine Produkte. Mehr Info: Paul J. Stoiber, Tel. 08536 – 91091, Fax 08536 – 919782

## **2 Landwirtschaft und Handel**

### **Bio - was wirklich dahinter steckt**

Beitrag von Dr. Andrea Flemmer in der Zeitschrift BIO, 2005/1

„Bio“ - so heißt es im ‚Fröhlichen Wörterbuch Umweltschutz‘ von Stefanie Sanders - ist die Abkürzung für „Believe it or not“ (= Glaub es oder lass es bleiben). Das meinen auch viele Verbraucher und greifen vor konventionellen Ware, in der Meinung, „die ist ja auch nicht schlechter“. Ein großer Irrtum. Wer Bio-Lebensmittel kauft, fördert nicht nur eine umweltfreundliche Landwirtschaft und eine tierschutzgerechte Tierhaltung. Er tut auch sich selbst etwas Gutes. Garantiert!

Und überhaupt, wer kontrolliert denn die Bio-Bauern, ob sie nicht doch spritzen und Kunstdünger streuen? Die sind doch auch nicht besser als andere und verlangen nur mehr für ihre Ware, so die landläufige Ansicht. Weit gefehlt. Die Kontrolle im ökologischen Landbau ist sehr streng - und sie wurde mit den EU-Richtlinien sogar noch strenger! Ein konventioneller Bauer muss sich gar nicht kontrollieren lassen. Wer jedoch Ökolandwirt sein will, der muss es sich gefallen lassen, dass regelmäßig geprüft wird, ob die Verbandsrichtlinien, beziehungsweise die „Ökovorschriften“ der EU eingehalten werden. Ein diplomierter Agraringenieur oder Landwirtschaftsmeister kommt dazu mindestens einmal im Jahr zu einer Betriebsbesichtigung vorbei. Er prüft die Buchhaltung und kontrolliert, ob die Rechnungen und Einnahmen schlüssig sind. Er sieht nach, woher der Einkauf stammt. Dann wirft er einen Blick auf die Felder. Wenig oder gar kein Beikraut ist ein Hinweis auf Pestizide und veranlasst Bodenproben. Eine Getreidepflanze wird herausgezogen. Ist das Saatkorn gefärbt, weiß der Prüfer, dass das Saatgut gebeizt war. Ein Blick in die Ställe folgt: Sind die Tiere artgerecht untergebracht oder müssen Umbaumaßnahmen erfolgen? Schließlich wird auch noch der restliche Betrieb in Augenschein genommen: Steht nicht doch ein Futtersack mit antibiotikahaltigem Mastfutter herum?

In der Regel ergibt die Kontrolle beim Biobauern, dass alles in Ordnung ist. Wurde aber doch eine Kleinigkeit entdeckt, wird der „Sünder“ bestraft. Er erhält eine Geldstrafe und eine gewisse Frist, um die Verbesserungen durchzuführen. Dann wird zusätzlich eine unangemeldete Kontrolle vom Verband angeordnet. In krassen Fällen der Richtlinienübertretung aber erfolgt sogar ein Ausschlussverfahren aus dem Verband. Das bedeutet große finanzielle Nachteile: Alle vorangegangenen Investitionen und Ernteauffälle waren vergeblich und können den Ruin des Betroffenen bedeuten. Für die Kontrolle muss der Bauer etwa 300 Euro (bei einem kleineren Betrieb weniger, bei einem größeren Betrieb mehr)

bezahlen. Mit der Verbandsmitgliedschaft, die mit jährlich rund 1000 Euro zu Buche schlägt, bedeutet dies pro Jahr 1.300 Euro an Kosten, die ein konventioneller Bauer nicht hat und die erst erwirtschaftet werden müssen. Um zu verhindern, dass der Kontrolleur „weich“ und vielleicht sogar gegen Bezahlung großzügig wird, bekommt er stets neue und andere Bauern zur Überprüfung zugewiesen.

Übrigens: Die beste Kontrolle sind immer noch die konventionellen Nachbarn! Wehe, der Biobauer fährt nachts auf die Felder und spritzt irgendetwas (und sei es nur Wasser). Schon erfolgt eine Meldung beim Bioverband oder der EU-Behörde. Auf diese Weise haben die Verbände eine zusätzliche, durchaus scharfe Kontrolle, die dafür sorgt, dass Bio wirklich Bio ist und bleibt.

#### **Hinweise der Redaktion**

- Veröffentlichung der Autorin: Andrea Flemmer, Essen ohne Risiko, Umschau Buchverlag 2002
- Wenn Sie sicher gehen wollen, beste Bio-Qualität zu kaufen, achten Sie auf diese Zeichen:



#### **Hof in der Nähe von Bamberg zu verkaufen**

Biohof mit großem Wohnhaus ganz oder teilweise aus Altersgründen zu verkaufen: 21 Hektar anerkannte Eigenfläche, 16 Hektar Pachtfläche (Milchkühe und Nachzucht, Getreide, Gemüse). Über Teilzahlungen oder teilweise Zahlungen auf Rentenbasis kann gesprochen werden. Kontakt: Ludwig Ritzer, Von-Gutenberg-Str. 2, 96151 Breitbrunn-Hermansberg, Tel. und Fax 09536-492

### **3 Wissenschaft/ Forschung**

Aus dem Kinderleicht Newsletter Nr. 15, Dez. 06

#### **Schadstoffe stören Entwicklung von Babys**

Schadstoffe haben bei Ungeborenen ebenso wie bei Säuglingen und Kleinkindern besonders negative Auswirkungen auf deren Entwicklung. Internationalen Studien zufolge wirkt sich eine chronische Belastung mit Schwermetallen, Pestiziden, Herbiziden, industriellen Weichmachern oder Lebensmittelzusätzen im frühen Entwicklungsstadium bis zum dritten Lebensjahr nachhaltig schädigend auf das Gehirn aus.

Als Ausweg empfehlen die Mediziner Bio-Produkte. "Wenn es um den Pestizidgehalt geht, können sich Bio-Produkte in wissenschaftlichen Studien eindeutig gegenüber Vergleichsproben aus konventionellem Anbau behaupten", erklärt Ernährungsexpertin Ingrid Kiefer. "Gute Ergebnisse erzielen Lebensmittel aus biologischer Landwirtschaft auch bei Vitaminen, Mineralstoffen und sekundären Pflanzeninhaltsstoffen." Auch bei Milch schnitten Bioprodukte eindeutig besser ab: Der Anteil an mehrfach ungesättigten Fettsäuren liegt in allen Untersuchungen bei Bio-Milch über jenem von konventionellen Produkten. Der Gehalt an Mineralstoffen und Vitaminen sei in Bio-Lebensmitteln immer höher oder zumindest gleich hoch wie in der konventionellen Vergleichsprobe. Bei den sekundären Pflanzeninhaltsstoffen, die mit antioxidativen Wirkungen in Zusammenhang gebracht werden, sei Bio eindeutig besser, sagte Kiefer. Quelle: [medizinauskunft.de/food-reports](http://medizinauskunft.de/food-reports) Nr. 7

#### **Grüner Tee kann vor Schlaganfall schützen**

Forscher der Tohoku Universität in Japan erfassten über einen Zeitraum von elf Jahren Gesundheits- und Ernährungsdaten von 40.530 Bewohnern im Nordwesten Japans, in der traditionell viel Grüner Tee getrunken wird. Dabei fanden sie heraus, dass Personen, die täglich mindestens fünf Tassen Grünen Tee tranken, eine um etwa zehn Prozent geringere Sterblichkeitsrate aufwiesen als jene, die höchstens eine Tasse am Tag zu sich nahmen. Dieser Rückgang war im Wesentlichen auf eine verringerte Rate an Herz-Kreislauf-Erkrankungen zurückzuführen, eine krebsvorbeugende Wirkung beobachteten die Forscher nicht.

Frauen profitierten stärker als Männer. Ihr Risiko, einen Schlaganfall zu erleiden, war um 40 % reduziert, wenn sie täglich mindestens drei bis vier Tassen Grünen Tee tranken. Die geringere Schutzwirkung bei

Männern ist den Autoren zufolge wahrscheinlich darauf zurückzuführen, dass die positive Wirkung des Tees durch einen höheren Zigarettenkonsum aufgehoben wurde. Der Mechanismus der Schutzwirkung ist aber noch nicht geklärt. Quelle: aid/Journal of the American Medical Association 13, 2006

## **Stevia-Pflanze als Süßstoff noch umstritten**

Stevia sind die getrockneten Blätter der südamerikanischen Pflanze Stevia Rebaudiana Bertoni, oder das daraus isolierte Steviosid. In der EU sind beide jedoch als Lebensmittel nicht zugelassen und dürfen nur indirekt, zum Beispiel als Badezusatz oder Zierpflanze, angeboten werden. Stevia-Anhänger wittern dahinter eine Verschwörung der Zuckerlobby und Voreingenommenheit der EU-Kommission. Schließlich wird Steviosid in Asien seit Jahrzehnten erfolgreich als Süßstoff verwendet - bisher ohne negative Folgen. Andererseits finanzierte die EU bis 2002 ein Forschungsprojekt zur Optimierung des Stevia-Anbaus in Europa. Dass der Antrag auf Zulassung nach der Novel-Food-Verordnung 1999 trotzdem abgelehnt wurde, hat gute Gründe. So konnte der Verdacht auf die Krebs erregende oder erbgutschädigende Wirkung von Steviosid bisher nicht ausgeräumt werden. Auch der langfristige Effekt des Stevia-Konsums auf Blutdruck und Blutzucker ist unklar. Mittlerweile ist aber ein neuer Antrag in Vorbereitung. Käme es zu einer Zulassung unterläge Stevia dem Lebensmittelrecht und den entsprechenden Qualitätskontrollen - im Gegensatz zur augenblicklichen Situation. Wer die kalorienfreie Süße zurzeit verzehrt, tut dies auf eigene Gefahr und ist auf die Seriösität seines Lieferanten angewiesen. Quelle: aid, mehr unter was-wir-essen.de

### **Hinweis der Redaktion**

- Wenn Sie sich selber über Stevia informieren wollen, verweisen wir auf das Buch von Barbara Simonsohn: Stevia sündhaft süß und urgesund – eine Alternative zu Zucker und Süßstoffen, ISBN 3-89385-310-3
- Wenn Sie Stevia beziehen möchten, verweisen wir auf unser Mitglied Michael Hasselbach, Tel. 08142-590503, Fax 570748, [www.natur-trend-produkte.de](http://www.natur-trend-produkte.de), [hassl@gmx.de](mailto:hassl@gmx.de). Mitglieder erhalten 10% Rabatt.

## **4 Qualitäts- und Preisrecherchen**

### **Bio ohne Rückstände - Fachhandel punktet bei Obst und Gemüse**

In Deutschland verkauftes Obst und Gemüse ist zu 61 Prozent mit Pestiziden belastet, so die Ergebnisse des jährlichen Pestizidreports der EU-Kommission. Bei acht Prozent der Proben lagen die Rückstandswerte über der gesetzlich erlaubten Höchstmenge. Vor allem Mehrfachbelastungen sind bei konventioneller Ware ein Problem. Über ein Drittel der Proben war mit mehreren Pflanzenschutzmitteln belastet. Beunruhigend, denn Forschungsergebnisse weisen auf gesundheitsschädliche Wechselwirkungen verschiedener Chemikalien im menschlichen Körper hin. Bio-Obst und Bio-Gemüse im Naturkosthandel sind dagegen in der Regel frei von Rückständen, dies bestätigten mehrfach die Ergebnisse des BNN-Monitorings.

Quelle: Bundesverband Naturkost Naturwaren (BNN) [www.bnn-monitoring.de](http://www.bnn-monitoring.de)

## **5 Grüne Gentechnik**

### **Gentechnik führt zu Selbstmorden in Indien**

**Jetzt ist es offenbar geworden: Die grüne Gentechnik hält nicht, was sie verspricht, sondern führt ins Verderben,** Bericht von Wolfgang Ritter, Nürnberg

Unter dem Titel „Wer später stirbt, ist länger arm“ berichtete Karin Steinberger in der Süddeutschen Zeitung Nr. 254 vom 4./5. November 2006 über ein Drama, das sich derzeit in Indien abspielt. Schon über 1000 Bauern haben sich in einer einzigen Provinz, der Provinz Vidarbha im Bundesstaat Maharashtra, umgebracht, weil sie in der Hoffnung auf reiche Ernten mit genmanipuliertem Saatgut arbeiteten, aber nun vor dem Ruin stehen. Es gibt dort schon einen „Herrn der Todeslisten“, der jeden Todesfall dokumentiert, die Bauern zur Umkehr aufruft, die Witwen unterstützt und Aufmerksamkeit für die Misere der Bauern bei Politikern zu erzeugen versucht.

Regierung und Gen-Multis hatten den Baumwollerzeugern im mittleren Indien in den 1980er Jahren mit HochleistungsSaatgut und Maschineneinsatz eine „Grüne Revolution“ mit gesteigerter Nahrungsmittelproduktion versprochen. Anfangs ging es auch gut mit dem genmanipulierten Saatgut, doch dann wurden die Baumwollschädlinge resistent. Nun wurden Gifte gegen die Schädlinge gespritzt,

aber nach kurzer Zeit hatten die Kapselwürmer sich auch daran gewöhnt und es mussten Gifte der zweiten, dann der dritten und vierten Generation eingesetzt werden. Und die Pestizide wurden immer teurer.

Gleichzeitig zu den steigenden Gestehungskosten begann der Preis für Baumwolle zu sinken. Die Bauern fingen an, die Chemikalien zu mischen, die sie bereits am Hof hatten – bis zu 30 verschiedene! Doch die Baumwolle wächst nicht, der Wurm ist schon drin – trotz Gift. Erfolglos arbeiten so die Bauern gegen die Natur und gegen sich selbst, denn sie spritzen ungeschützt und viel zu viel. Die landwirtschaftlichen Berater hindern sie nicht daran, denn je mehr gespritzt wird, umso höher ist ihr Umsatz. Für den Kauf der Chemikalien bekommt keiner mehr Kredite von Banken zu anständigen Zinssätzen. Man ist auf die privaten Geldverleiher angewiesen, die wie Pilze aus dem Boden schießen und Wucherzinsen verlangen. Irgendwann sitzt man in der Schuldenfalle und schluckt das Zeug selber, das auf den Feldern nicht wirkt. Die ersten Bauern begingen im Bundesstaat Andhra Pradesh Selbstmord. Im Jahr 2004 waren es mehr als 2000. Die Bauern sterben, und die Baumwollkapselwürmer leben.

Will man aber zurück zur früheren Praxis, stößt man auf neue Schwierigkeiten: Es gibt nur noch das neue genetisch veränderte Saatgut vom Biotechnik-Konzern Monsanto, das jedes Jahr neu gekauft werden muss. Das alte Saatgut, das man Jahrhunderte lang verwendete, ist nicht mehr zu erhalten. So sind viele Bauern gefangen im Teufelskreis steigender Kosten, sinkender Erträge und zu hoher Verschuldung. Sie können ihre Familien nicht mehr ernähren und sehen keinen anderen Ausweg als den Tod. Kishor Tiwari, der Herr der „Todeslisten“, sagt: „Die meisten leben nur noch, weil sie nicht sterben.“ Und ein anderer Inder, Jaideep Hardikar, meint: „Es wäre humaner, das Land zu bombardieren, dann würden sie schneller sterben“.

Dieser Bericht aus Indien ist für uns auch deshalb schockierend, weil bewiesen ist, dass Baumwollanbau genfrei und biologisch einwandfrei funktioniert (siehe unsere Berichte über Ägypten und Indien in den *Info-Briefen* 1/Januar 05 und 6/April 06). Lesen Sie dazu auch das folgende Interview, das ich mit einem Bio-Baumwollerzeuger in Indien führte:

### **Interview mit einem dem Maikaal-Förderprojekt angeschlossenen Baumwollerzeuger in Indien**

Wolfgang Ritter stellte die Fragen in Englisch, der Landwirt Kharadi aus dem Dorf Lokendra antwortete auf Hindi, Rajeev Barua, Geschäftsführer des Maikaal-Förderprojektes, übersetzte.

*Wie wurden Sie auf die Initiative aufmerksam?*

Das Maikaal-Personal hat den biologisch-dynamischen (bd) Anbau durch Vorträge und Demonstrationen auf der Musterfarm vorgestellt.

*Was hat Sie motiviert, auf Ihren Feldern diese Methode anzuwenden?*

Die Kosten im konventionellen Landbau waren ständig gestiegen; wir machten keinen Gewinn mehr. Außerdem versprach der bd Landbau eine Verbesserung der Bodenstruktur – unsere Felder waren eigentlich tot.

*Haben sich Ihre Erwartungen erfüllt?*

Ich bin von Anfang an dabei – seit 1992. In den Jahren der Umstellung ging der Ertrag zurück. Aber jetzt sind Erntemengen und Qualität so hoch wie früher – bei etwa 30 % geringeren Kosten.

*Hatten Sie Schwierigkeiten sich an den bd Anbau zu gewöhnen?*

Eigentlich nicht, denn wir hatten ja immer die Maikaal-Berater zur Seite. Nur an die Aussaatzeiten nach den Mondphasen mussten wir uns gewöhnen. Aber auch das wurde uns durch einen farbigen Kalender erleichtert.

*Was verwenden Sie zur Düngung und Schädlingsbekämpfung?*

Wir düngen mit Kompost und sprühen CPP (abgestandene(r) Rinderdung/Rindergülle) mit dem Präparat 500. Die Pressreste stickstoffhaltiger Saaten werden ebenfalls verwendet. Zur Bekämpfung von Pflanzenkrankheiten und Schädlingen nehmen wir Extrakte aus den Blättern bestimmter Pflanzen, z.B. vom Neem-Baum, Rindergülle und Bacillus (zugelassenes Mittel gegen Würmer).

*Haben Sie schon Sanktionen hinnehmen müssen?*

Ich hatte im vergangenen Jahr zweimal dasselbe Land mit Baumwolle bestellen müssen, weil der Knoblauch auf einem anderen Feld nicht rechtzeitig zur Reife gekommen war. Deswegen drohte man mir

jetzt mit der Dezertifizierung, aber ich habe für die bevorstehende Saison keine Probleme. Es droht also keine Sanktion.

*Konnten Sie als einer der Ersten andere Bauern motivieren bd anzubauen?*

Ja, die meisten Bauern im Dorf haben umgestellt.

## 6 Bio-Modellstadt Nürnberg



Der **Biobahnhof** konnte im Februar 2007 nicht durchgeführt werden, weil bis Anfang des Jahres zu wenig verbindliche Zusagen von Firmen vorlagen, einen Stand im Hauptbahnhof zu übernehmen. Es ist geplant, den Biobahnhof auf alle Fälle **2008** durchzuführen, eventuell in leichter, zeitlicher Versetzung zur BioFach, um Ausstellern der Messe auch die Teilnahme am Biobahnhof zu ermöglichen.

Nach Stadtratsbeschluss ist Nürnberg der italienischen Vereinigung „**Città del Bio**“ beigetreten, die ebenfalls die Förderung und Verbreitung von Biolebensmitteln als Ziel hat.

Auf der **BIOFACH 2007** hatte die Bio-Modellstadt Nürnberg keinen eigenen Informationsstand. Die Besucher wurden aber von Aufstellern der Bio-Modellstadt Nürnberg begrüßt (siehe Bild).

Wir hatten schon mehrmals bei der Messeleitung dafür plädiert, wenigstens den letzten Tag dieser Fachmesse auch für die Verbraucher zu öffnen, damit sie einmal selbst Kontakt zu den Erzeugern und Händlern aufnehmen und sich über das Riesenangebot informieren könnten. Die Messeleitung lehnte bisher immer ab: die Aussteller wünschten sich eine Zunahme der Fachbesucher, sähen sich aber mit einer Vielzahl von Verbrauchern überfordert. Damit Sie dennoch einen Eindruck gewinnen, was dort geschieht, hier einige Fakten:

Aussteller: ca. 2.500 (davon 2/3 Ausländer aus 80 Nationen); Fachbesucher: ca. 40.000 (davon 1/3 Ausländer); BioFach-Angebote: Lebensmittel – vom Rohstoff bis zum Convenienceprodukt, Neuheiten, Winzer- und Brauereierzeugnisse, sonstige Getränke, Genussmittel, sonstige Naturwaren, wie Textilien oder Spielzeug; Vivaness-Angebote: Naturkosmetik, Drogerieartikel, Heilmittel, Wellnessprodukte und Geschenke

Es gibt fast nichts, was es nicht gibt. Alle Verbraucherwünsche können in Bio-Qualität erfüllt werden.

## 7 Verbrauchermeinung

### Ein neues, sachgemäßes Verständnis der Ausbeutung

Aus einer Ansprache von Ulrich Rösch, Dornach/ Schweiz (siehe auch einen Teil der Ansprache in Rubrik 1 „Assoziative Zusammenarbeit“)

Rudolf Steiner beschreibt im zweiten Aufsatz über „Geisteswissenschaft und soziale Frage“ das Prinzip der Ausbeutung so, dass diese nicht von arm oder reich abhängig sei, „sondern allein dadurch, dass ich den Arbeiter, der für mich den Rock anfertigt, zu wenig entlohne ... Ob ich arm bin oder reich: ich beute aus, wenn ich Dinge erwerbe, die nicht genügend bezahlt werden.“ (Geisteswissenschaft und soziale Frage, S. 206) Besser kann man eigentlich die Problematik wirklicher Ausbeutung nicht beschreiben. Jeder von uns ist Konsument und strebt im Rahmen der heutigen Wirtschaftsordnung danach, die Dinge so billig wie möglich zu erwerben. Die Werbeslogans „Ich bin doch nicht blöd“ mehr zu bezahlen, oder „Geiz ist geil“ machen diese Haltung sehr deutlich.

Das Bewusstsein, dass jeder, der nicht einen gerechten Preis bezahlt, teilhat an einem unsozialen System, könnte Verantwortung bei jedem Konsumenten erzeugen. Es ist eine der Grundlagen unserer sozialen Schädigungen, dass der Konsument heute die Produkte nicht mehr „wertschätzen“ kann. Viele Produkte, gerade solche, die im nicht-industriellen Prozess in der Landwirtschaft oder in den Entwicklungs- oder Schwellenländern hergestellt werden, müssen zu einem viel zu geringen Preis auf dem Markt angeboten werden. Oftmals steckt das Leid und das Elend, manchmal sogar das Blut der Produzenten in den Produkten. Nicht zuletzt werden Kinder ihrer Kindheit beraubt, damit die Produkte billiger produziert werden können. Daneben wird die Naturgrundlage rücksichtslos geschädigt. Würde der Konsument solche Produkte nicht mehr kaufen, würden diese auch ganz schnell vom Markt verschwinden. Und kein Konsument kann sich heute herausreden, er habe davon nichts gewusst. Der interessierte

Konsument kann sich ohne viel Aufwand über die tatsächlichen Verhältnisse in der Produktionskette kundig machen und alle Informationen erhalten. Viele Unternehmungen, die auf ihr Image, den Ruf ihres Unternehmens bedacht sind, legen heute schon ihre Produktionskette offen.

Aber die Ausbeutung geht noch weiter. Wenn der Konsument einen industriell produzierten Apfel kauft, trägt er zu einer Förderung einer solchen lebensfeindlichen Agrar-Ökonomie bei. Gleichzeitig kann der biologisch arbeitende Bauer, der liebevoll aus der Verbindung mit der Erde, zur Natur, zu den Tieren und zum Konsumenten sein Land bearbeitet, seine Produkte nicht verkaufen, weil der Konsument nicht den Preis für diese Produkte bezahlen will, der ihrem Wert entsprechen würde. Es ist ein Ausbeutungsverständnis, das uns alle mitschuldig macht, das uns aber alle auch aufruft, an einer Überwindung dieser Verhältnisse mitzuwirken. Es ist ein großer Fortschritt unserer Gesellschaft, dass eben nur noch solche Produkte produziert werden können, die der Verbraucher dann auch abnimmt. Dass unsere „perfekte“ Wirtschaft auch Mechanismen entwickelt hat, den Verbraucher so zu manipulieren, dass aus ihm Bedürfnisse herausgelockt oder gar aufmanipuliert werden, ist auch ein Teil der Wahrheit. Der bewusste Konsument wird aber immer weniger auf solche „geheimen Verführer“ hereinfliegen.

## **8 Rezept des Monats**

### **Kimchi - die Gemüseernte konservieren**

#### **Was ist Kimchi?**

Kimchi sind verschiedene Gemüsesorten, die man in Korea einmacht, um den ganzen Winter davon zu essen. Es eignen sich dafür Wurzel-, Stängel- und Fruchtgemüse, Kräuter und Pilze. Es wird darauf geachtet, dass oberirdisch und unterirdisch gewachsene Gemüse zu gleichen Teilen verwendet werden.

#### **Welche Vorzüge bietet es?**

Ein durch Milchsäuregärung haltbar gemachtes Gemüse kommt in seinem Gesundheitswert der Frischkost sehr nahe. Es wird von Magen und Darm leichter verdaut als rohes Gemüse, ja sogar leichter als gekochtes. Alle Vitamine bleiben erhalten. Es ist sehr kalorienarm und hilft Harnsäure abzubauen und wirkt deshalb rheumatischen Ablagerungen entgegen. Man entdeckte eine blutdrucksenkende Wirkung. Gutes Kauen vorausgesetzt, kann Darmträgheit bekämpft werden. Zudem stärkt es die körpereigenen Abwehrkräfte. Auch Zuckerkrankte dürfen es essen.

#### **Wie wird Kimchi gemacht?**

Nachdem ich die Gläser gespült habe, bereite ich meine Zutaten vor. Die verschiedenen Gemüse, Karotten, Knollensellerie, Pastinaken, Stangensellerie, Kürbis (Muskat de Provence), Äpfel und Zwiebeln putze ich und schneide oder rasple sie klein. Dann gebe ich die Kräuter, den Ingwer, die Paprika oder Peperoni und den Knoblauch dazu und würze mit Chili und Salz. Ich vermische nun alles und fülle es in die Gläser. Das Füllgut muss fest in die Gläser gepresst werden, um möglichst wenig Sauerstoff im Glas zu haben. Das Glas darf nur bis 2 Finger breit unter den Rand gefüllt werden. Ich übergieße das Gemüse nun mit einem 1%igen Salzwasser, dem ich etwas Molke beigegeben habe. So wird die Gärung sicher eingeleitet. Jetzt verschließe ich die Gläser mit Gummiring und Schließklammer. Die Gläser bleiben ca. 10 Tage bei Zimmertemperatur stehen. Das Füllgut beginnt zu gären, füllt das ganze Glas aus und wird trüb (was sich nach der Hauptgärung wieder gibt). Jetzt ist es schon genussfertig, erlangt aber seine volle Reife nach ca. drei Wochen. Ich stelle die Gläser nun in den kühlen Keller (nicht wärmer als 10 Grad). Dort hält es sich den ganzen Winter über.

#### **Wie isst man Kimchi?**

Hier lasse ich meiner Fantasie freien Lauf. Meist essen wir es roh mit etwas Öl als Beilage. Für wechselnde Geschmacksrichtungen Sorge ich, indem ich es mit Salaten und anderer Rohkost je nach Jahreszeit mische. Wir essen es auch gerne mit Sauerrahm oder frischem Quark. Sehr gut schmeckt es auf einem Butterbrot, zu Weißbrot oder auf Reis, wie es die Koreaner essen.

Guten Appetit wünscht Maria Lips

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.