

Bio-Verbraucher e.V. – Info-Brief 11/ Juli 07

Liebe Leser,

jetzt werden die Probleme offensichtlich, die uns die Grüne Gentechnik beschert. Noch vor kurzem forderte die Opposition im Bayerischen Landtag (SPD, Grüne) sowie die ÖDP, Gen-Versuche in Bayern sofort zu stoppen (Nürnberger Nachrichten vom 10. Mai 07). Die Politiker folgten damit einem Urteil des Augsburger Verwaltungsgerichts. Ende Juni erfuhr man dann von der Aufhebung dieses Urteils durch den Bayerischen Verwaltungsgerichtshof (NN vom 26.06.07). Es herrscht also schon jetzt Rechtsunsicherheit, bevor die ersten Kontaminationen stattgefunden haben! Mehr zu den beiden Urteilen in den folgenden Auszügen aus den Pressemitteilungen des Bundes Ökologische Lebensmittelwirtschaft (BÖLW). Das wichtigste zu Seehofers Entwurf für ein neues Gentechnik-Gesetz – es übertrifft die schlimmsten Befürchtungen – lesen Sie in diesem Info-Brief unter der Rubrik 5.

Verwaltungsgericht Augsburg: Honig muss vor Pollen von Gen-Mais geschützt werden

Auszüge der BÖLW-Pressemitteilung vom 09.05.07

Das Augsburger Verwaltungsgericht verpflichtet mit einem Eilentscheid den Freistaat Bayern, Honig vor Pollen von genmanipuliertem Mais MON 810 zu schützen. Geklagt hatte ein Imker, in dessen Nähe auf einem staatlichen Versuchsgut der umstrittene Mais angebaut werden soll.

Das Gericht sieht erhebliche Defizite bei der Zulassung und in der Sicherheit des genmanipulierten Maises. Es stellt auch fest, dass Imker und Verbraucher das Recht auf Honig ohne das Gen-Konstrukt haben. Aus diesem Grund soll der bereits ausgesäte Mais umgepflügt oder aber der Pollen in der Blüte unschädlich gemacht werden.

„Das Augsburger Gericht bricht mit dem Entscheid eine Lanze für die Rechte von Imkern, Verbrauchern und Landwirten, die keine Gentechnik haben wollen“, so Thomas Radetzki vom Imkerverein Mellifera e.V., der die Klagen initiierte.

Seehofer lässt Gesetzeslücken: Honig und Bienen ohne Schutz vor Gentechnik

Auszüge der BÖLW-Pressemitteilung vom 26.06.07

Honig soll nun doch nicht gegen die Verunreinigung durch Pollen von genetisch verändertem Mais MON 810 geschützt sein. Der Verwaltungsgerichtshof München bestätigt mit seinem Eilentscheid zwar, dass Lebensmittel, die MON 810 enthalten, nicht zugelassen sind. Zugleich ist er aber der Auffassung, dass dies für Honig nicht gilt.

Imkermeister Radetzki vom Bündnis zum Schutz der Bienen: „Warum sollen Honigkunden und Imker die Verunreinigung von Honig hinnehmen, obwohl weder eine spezielle Risikoprüfung durchgeführt wurde, noch eine entsprechende Zulassung vorliegt? Konzerne wie Monsanto werden das als Freibrief auffassen, ihre risikoreichen Produkte ohne Rücksicht auf die gentechnikfreie Landwirtschaft in Verkehr zu bringen.“

Aktuelle Hinweise

Unser Verein beteiligt sich mit einem Info-Stand am diesjährigen **Gesundheitsmarkt in Nürnberg** vor der Lorenzkirche. Termin: **Samstag, 14. Juli 07**, 13.00-17.00 Uhr

Der Arbeitskreis für biologisch-dynamischen Gartenbau Nürnberg plant am **Samstag, 22. Sept. 07** (Erntezeit!) einen **Besuch bei der Bingenheimer Saatgut AG**. Anmeldung: Wolfgang Troeder, Tel. 0911-591637

Unser diesjähriger **Bio-Erlebnistag** ist in Zusammenarbeit mit der Bio-Modellstadt Nürnberg für den **5. und 6. Oktober 07** auf dem Hauptmarkt in Nürnberg geplant (siehe auch Rubrik 6)!

Gesundheitsberaterin mit langjähriger Erfahrung bietet an, mit Kleingruppen (6 Personen) zu arbeiten. Wer hat größere Küche oder Interessenten? Kontakt: Eva Hägele-Pickelmann, Tel. 0911 - 339602

Mit herzlichen Grüßen
Ihre *Info-Brief*-Redaktion

Machen Sie Bio-Urlaub bei Freunden! Unsere Firmenmitglieder an der Ostsee, im Voralpenland, in Franken und im Bayerischen Wald erwarten Sie (siehe Bio-Urlaubsadressen in der Anlage)!

1 Assoziative Zusammenarbeit

Produzenten, Händler, Dienstleister und Verbraucher arbeiten in einer Bürgeraktien-Gesellschaft zusammen

Auszug aus einem Bericht von Christian Hiß, Freiburg

Am 28.9.2006 wurde auf dem Notariat in Freiburg mit der Einbringung der Betriebe des Demeterhofes Hiß in Eichstetten die „Regionalwert AG - Bürgeraktiengesellschaft in der Region Freiburg“ gegründet.

Ihr Unternehmensgegenstand ist:

1. Gegenstand des Unternehmens ist die Beteiligung an Unternehmen sowie die Verpachtung der Infrastruktur an Unternehmen in der Region Freiburg. Die Gesellschaft will so einen Beitrag zur Erhaltung und Verbesserung einer nachhaltigen, ökologischen und regionalen Wirtschafts- und Gesellschaftsentwicklung vom Landbau bis zum Endverbrauch leisten. Dazu schafft sie Wertschöpfungsnetzwerke, in denen Produzenten, Händler, Dienstleister und Verbraucher aktiv zu einander in Beziehung treten. Die AG wird die Übernahme persönlicher Verantwortung möglich machen, in dem sie die Voraussetzungen und Wirkungen sinnvollen Wirtschaftens durch Sozialbilanzen und Ökobilanzen transparent macht. Über die Erfüllung ihrer Aufgaben und die Ergebnisse ihrer Arbeit wird sie öffentlich berichten und mit interessierten Bürgern ins Gespräch treten.
2. Der Gesellschaft ist jede wirtschaftliche, wissenschaftliche und kulturelle Betätigung gestattet, die geeignet ist, mittelbar oder unmittelbar den Zweck des Unternehmens zu fördern.

Der Demeterhof Hiß war bis zu diesem Zeitpunkt ein Familienbetrieb, der seit 50 Jahren biologisch-dynamisch bewirtschaftet wird. Entgegen dem allgemeinen Trend zur Spezialisierung wurde am Demeterhof Hiß der Weg der Diversifizierung gegangen. Die letzten Jahre wurden neue Betriebsteile aufgebaut, um dem Vorbild des geschlossenen Betriebsorganismus näher zu kommen. Saatgut, Züchtung, Verarbeitung, Milchviehhaltung, Gemüsebau und Pädagogik sind hinzugekommen. Unternehmerisch sind die Betriebe verpachtet und in unternehmerische Selbständigkeiten aufgeteilt, um demjenigen die Verantwortung für das Wirtschaften zu übergeben, der den Unternehmensbereich führt. Das Kapitalrisiko trug bis zur Gründung der AG weiterhin die Familie Hiß.

Mit der Reform vom Familienbetrieb zur Aktiengesellschaft will der Gründer Christian Hiß dem Betrieb und seiner weiteren Entwicklung eine neue wirtschaftliche und vor allem eine gesellschaftliche Basis geben. Der landwirtschaftliche Betrieb wird zum regional wirtschaftenden Unternehmen auf der Eigentumsbasis einer Bürgeraktiengesellschaft. Weitere Betriebe werden dazu kommen können, sowohl durch käuflichen Erwerb, wie auch mittels Einbringung durch die bisherigen Eigentümer. Landwirtschaft wird damit stärker als bisher zu einer gesellschaftlichen Unternehmung. Der Nichtlandwirt ist als Aktionär und Eigner von Boden und Infrastruktur enger mit der Landwirtschaft und ihrer weiteren Entwicklung verbunden.

Durch die Trennung von Grundeigentum und Wirtschaftsbetrieb werden neue und vernetzte Wirtschaftsformen möglicher. Die Betriebsnachfolge hängt nicht mehr alleine von Familienmitgliedern ab, Existenzgründungen und Betriebsübernahmen werden erleichtert, denn aufgrund des verhältnismäßig hohen Kapitalbedarfs der Landwirtschaft sind Betriebsneugründungen oder Weiterführungen oft nicht möglich, sie scheitern an mangelndem Kapital oder seiner Absicherung. Landwirtschaftliche Betriebe und ihre Grundstücke stellen für Kreditinstitute in der gegenwärtigen Ertragssituation keine ausreichende Sicherheit dar oder wenn doch, dann für einzelne Investitionsmaßnahmen. Die damit verbundene Maßgabe richtet sich auf die ausreichende Kapitalverzinsung mit einer Laufzeit über Jahrzehnte, was in der Regel eine drastische Erhöhung der Produktivität durch Spezialisierung zu Lasten der mit dem landwirtschaftlichen Wirtschaften verbundenen Nebeneffekte und eine Neuverschuldung der Betriebe bedeutet. Siehe auch: www.regionalwert-ag.de

Zusammenarbeit gesucht

Marktrodach/Oberfranken: Mitarbeiter für Käserei und Hofladen (eventuell eigenverantwortlich) mit Interesse an der Landwirtschaft gesucht; mehr Info: Klaus Backer, Tel. 09223 – 1414

Biolandhof in Oberfranken sucht Abnehmer für Ziegen und Lämmer; mehr Info: Erwin und Petra Martini, Tel. 09223 – 1416, schlossberghof@web.de

Oberfranken: Kundenbetreuung und Pflege für Ferienwohnung auf Demeterhof gesucht; mehr Info: Ute Schäfer, Tel. 09266 – 362

Hof in Oberfranken bietet Möglichkeiten für pädagogische und/ oder therapeutische Arbeit. Gemüseanbau möglich, Gastwirtschaft vorhanden. Wer ergreift diese Aufgabe? Mehr Info: Ute Schäfer, Tel. 09266 – 362

2 Landwirtschaft und Handel

Biologischer Landbau – die Chance gegen Hunger in Malawi

Beitrag von unserem Vorstandsmitglied Georg Modlmair, Breitengüßbach

Im Jahr 2005 bereiste ich in einer Reisegruppe mit 11 anderen Deutschen das zentralafrikanische Land Malawi. Dabei kam ich in Kontakt mit vielen Malawiern. Am Ende der Reise machte mich der 17-jährige Waise Raphick Petani bei einem Wasserfall im Mulanje-Gebirge zum Vater. Seit dieser Zeit stieg die Anzahl meiner (Waisen-) Kinder stetig. Zwei Ziele kennzeichnen mein Engagement: Ich will den Hunger des Leibes und den Hunger des Geistes nach Bildung stillen.

Waisen und Waisenbetreuer ohne Einkommen

Zu meinem Hauptprojekt hat sich das Madalitso Home Based Care entwickelt. Dabei handelt es sich um einen Hort, in den zurzeit täglich etwa 80 Kinder kommen, die dort beschäftigt, ernährt und erzogen werden. Die Anzahl der Waisen steigt ständig an. Die Frauen die in dieser Einrichtung arbeiten, tun dies alle ehrenamtlich, da einfach kein Geld für eine Bezahlung da ist. Sie sind für ihre Tätigkeit nicht ausgebildet. Diese Frauen haben alle selbst Kinder und haben zusätzlich noch Waisenkinder aufgenommen. Das Haus Madalitso (Haus der Segnungen) bekommt von niemand Unterstützung außer von mir und den Menschen und Institutionen, die mir ihre Hilfe anvertrauen. Die Not in dem kleinen 12-Millionen-Einwohner-Land mit einer Million Waisen ist unvorstellbar. Bei meinem Besuch im Mai 2007 wurde diese Not für unsere kleine Reisegruppe offenbar.

Seit einem Jahr bekomme ich immer wieder Briefe mit der Bitte um Hilfe für Kunstdüngerkäufe. Mein Freund Patrick Mhone schrieb in seinem ersten Brief im Juli 2005: „Kunstdünger ist teuer. Ein Sack kostet 20 Euro. Für die Landwirte ist es fast unmöglich diesen Preis zu zahlen und ohne Kunstdünger ist Landbau ein Problem.“ Diese Bitte schlug ich bisher jedoch stets aus. Ich warb bei den Menschen darum, sich nicht noch mehr von den internationalen Konzernen abhängig zu machen, sich nicht auf den falschen Weg der Abhängigkeiten zu begeben, sondern den einzigen für sie gangbaren Weg, den Weg der ökologischen Landwirtschaft zu beschreiten. Im Mai 2006 schrieb Patrick: „Ich habe mein Abitur gemacht, aber ich habe keinen Job und ich bin auf unserem Hof, ohne eine richtige Aufgabe zu haben. Wenn Du für mich irgendeine Arbeit hast, dann informiere mich. Ich mache jede Arbeit, denn ich weiß, dass es besser ist einen halben Laib Brot zu verdienen als gar kein Brot zu haben. Je länger ich zu Hause bin, desto mehr schwindet mein Wissen.“

Ökolandbau als Überlebensmittel

Die Vorbereitung meiner Reise im Mai 2007 war zunehmend gekennzeichnet von dem Einholen von Informationen über ökologisch-landwirtschaftliche Initiativen. Dabei kam ich in Kontakt mit dem Förderverein Chipunga, der die Chipunga Farm und die 60 Familien, die auf ihr arbeiten, unterstützt. Auf Chipunga wird vor allem die Förderung der Eigeninitiative der Menschen angestrebt. Die Farm wird von Bernhard Schwarz geleitet und von Dr. Willi Ehret, einem Berater der Europäischen Union im Landwirtschaftsministerium von Malawi, tatkräftig unterstützt. Im Rahmen meiner Erkundungen kam es auch zu meiner Mitgliedschaft im Förderverein Chipunga. Bei unserem Besuch auf Chipunga erfuhren wir von Bernhard Schwarz, dass er zur Zeit dabei ist, die letzten kleinen Hürden als erste ökologisch-zertifizierte Farm in Malawi zu nehmen. Die Chipunga Farm erzeugt Kaffee und Macadamianüsse in Bioqualität.

Die Impulse, die wir auf Chipunga erhielten brachten meinen Freund Wolfgang Ritter, den Vorstandsvorsitzenden des Bio-Verbrauchervereins und mich zu der Einsicht, dass man das Projekt Madalitso auf ein ganz neues Fundament stellen sollte. Für 20 € Monatsmiete wurde bisher ein viel zu kleines Haus mit völlig unzureichenden Sanitäreinrichtungen und mit einer Küche, die keine ist, gemietet. Durch Besuch zweier biologisch arbeitender Farmen in der Hauptstadt Lilongwe erfuhren wir die Möglichkeiten des biologischen Landbaus in Malawi. Dazu gehören sowohl die Nutzung von Dusch- und Küchenabwässern zur Bewässerung von Pflanzenkulturen als auch die Nutzung von Komposttoiletten. Seit längerer Zeit suche ich bei meinen Freunden Daniel Fanta und Patrick Mhone, beide in der Landwirtschaft tätig, das Interesse am biologischen Landbau zu wecken. Sie sind beide sehr interessiert und ich werde ihnen die Weiterbildung im biologischen Landbau ermöglichen, indem ich ihnen diese bezahle.

Der Plan: Nahrung selber erzeugen, Überschüsse verkaufen

Unser Plan ist nun, dass das Komitee um Heimleiter John McLean nach etwa 10 Hektar Land Ausschau halten sollte. Auf diesem Land soll ein Gebäude errichtet werden, in dem nicht nur Platz für Mais und die Versammlungen des Komitees ist, sondern in dem vor allem Platz für die Waisen entsteht, denn in dieser Bergregion regnet es oft und es kann auch empfindlich kalt werden. Außerdem planen wir für die ständig steigende Zahl der Kinder auch Duschen, Toiletten und eine Küche zu errichten.

Unter Anleitung eines biologisch geschulten Farm-Managers sollen die Lebensmittel der Kinder und Erzieher biologisch erzeugt werden. Die Kinder und Jugendlichen können hierdurch sinnvoll beschäftigt werden und bekommen gleichzeitig eine Ausbildung, die sie aufs Erwachsenenleben vorbereitet. Durch diese Maßnahmen soll Madalitso in der Zukunft weitgehend von ausländischen Spenden unabhängig werden. Die Farm soll durch den Verkauf von Eiern, Geflügel und Ziegenmilch sowie durch Herstellung von Schuluniformen auch eigene Einkünfte erwirtschaften.

Projektbegleitung

Mein Konzept gründet auf gute, freundschaftliche, mitmenschliche und persönliche Beziehungen. Von anderen Organisationen weiß ich, dass es mit nicht engagierten, bezahlten Leuten nur Ärger gibt. Ich bin davon überzeugt, die richtigen Leute vor Ort zu haben, auf die ich mich verlassen kann.

- Mein Sohn Raphick Petani überweist die Gelder, so wie ich es ihm sage.
- Mein Freund John McLean wird als Heimleiter mit mir in regem Austausch stehen, so dass ich über alles informiert werde und ich meinerseits diese Informationen an die Spender weitergeben kann.
- Meinem Freund Patrick Mhone ermögliche ich die Ausbildung zum Farm-Manager. Er wird derjenige sein, der den Waisen im „Haus der Segnungen“ hilft den biologischen Landbau zu erlernen. Patrick ist mit seinen 20 Jahren im besten Alter und er ist motiviert. Er sieht in der Chance Madalitso sowohl Segen für die Waisen als auch Segen für sein Leben.
- Von Deutschland aus werde ich mit meinen Leuten vor Ort ständig kommunizieren und ich werde ihnen die Ratschläge der deutschen Experten in Malawi, Dr. Willi Ehret und Bernhard Schwarz und anderer weiter geben.

Der größte Teil der Unterstützung wurde bisher mit 7030 Euro von der katholischen Pfarrgemeinde Breitengüßbach aufgebracht, wo ich mich seit einem Jahr im Arbeitskreis „Eine Welt“ engagiere. Wenn Sie den ärmsten Kindern dieser Welt helfen wollen, dann treten Sie mit mir in Kontakt. Sie bekommen für Ihre Spende von der katholischen Pfarrgemeinde Breitengüßbach eine Spendenquittung.

Mein Motto lautet:

- Vertrauen ist gut, Kontrolle ist besser! Und: Jeder Cent muss bei den Ärmsten ankommen. Ich übernehme alle Verwaltungskosten. Ich bin jederzeit bereit Ihnen alles offen zu legen.
- Ich verspreche allen Spendern eine auf Partnerschaft und Ehrlichkeit beruhende, vertrauensvolle Beziehung.

Kontakt: Georg.Modlmair@t-online.de, Tel.: 09544-5843; Konto: Katholische Kirchenstiftung Breitengüßbach, VR Bank Bamberg, BLZ 770 601 00, Konto 607 11 44 94, Stichwort: Malawi

3 Wissenschaft/ Forschung

Geheimnisvolles Bienensterben gefährdet die Pflanzenvielfalt

In letzter Zeit wurde in den Medien verschiedentlich über ein geheimnisvolles Bienensterben berichtet. Millionen von Bienen seien bereits verschwunden: an der Westküste der USA 60%, an der Ostküste 70%, in Deutschland immerhin schon 20% (Vox am 13. März 07). Der Spiegel (in Nr. 12 vom 19. März 07) zitierte sogar einen Ausspruch, der Albert Einstein zugeschrieben wird: „Wenn die Biene von der Erde verschwindet, dann hat der Mensch nur noch vier Jahre zu leben. Keine Bienen mehr, keine Bestäubung mehr, keine Pflanzen mehr, keine Tiere mehr, keine Menschen.“ Welche Ursachen und Folgen hat dieses Phänomen? Wir fragten bei der Agrarwissenschaftlerin Dr. Alexandra Klein von der Universität Göttingen an und erhielten einen kürzlich veröffentlichten Bericht, den wir in Auszügen hier wiedergeben:

Bis heute gibt es nur grobe Schätzungen, wie viele der für die menschliche Ernährung wichtigen Kulturpflanzen von der Bestäubung durch Tiere, primär Bienen, abhängen. Eine Gruppe von Wissenschaftlern aus Deutschland, Frankreich, Australien und den USA analysierten die Ergebnisse wissenschaftlicher Arbeiten für die 115 weltweit wichtigsten Kulturpflanzen aus über 200 Ländern. Sie ermittelten, welcher Anteil der Erträge direkt von Bestäubern abhängt.

Die Produktion der Mehrzahl der weltweit wichtigsten (87 von 115) Obst-, Gemüse-, Gewürz-, Öl- und Genusspflanzen profitiert von Bestäubern, meistens Bienen und Hummeln. Über 35% der Produktion von Kulturpflanzen hängt von Bestäubern ab. Ohne Bestäuber wäre die Vielfalt menschlicher Nahrung nicht gewährleistet, auch wenn die Produktion von Grundnahrungsmitteln wie Weizen, Reis und Mais nicht von Tierbestäubung abhängt.

Im Detail zeigte sich, dass nur wenige Kulturpflanzen ausschließlich Früchte tragen, wenn Bestäuber verfügbar sind oder der Mensch die Blüten mit der Hand bestäubt. Hierzu zählen Kakao, einer der wichtigsten Kulturpflanzen der Tropen, sowie die vitaminreichen und sehr schmackhaften Annona-, Maracuja- Kiwi- und Sapodillafrüchte, Vanille, verschiedene Kürbissorten, Wassermelonen, Para- und Macadamianüsse. Die meisten Kulturpflanzen zeigten Produktionssteigerungen durch Tierbestäubung zwischen 5 und 50 %.

Das Wissenschaftsteam konnte anhand von Studien an neun Kulturpflanzen, die auf vier Kontinenten durchgeführt wurden, zeigen, dass die Zerstörung naturnaher Lebensräume und die Intensivierung der Landwirtschaft wildlebenden Bienen, Hummeln und anderen Insektenbestäubern die Lebensgrundlage entzieht. Dadurch stehen nicht mehr genügend Bestäuber zur Verfügung und die Produktion vieler Kulturpflanzen ist reduziert. Die Wissenschaftler fordern als Konsequenz ihrer Ergebnisse eine naturnahe Gestaltung von Kultur- und Agrarlandschaften, um Organismen die nötigen Lebensgrundlagen zu bieten und Ökosystemleistungen, wie z.B. die Bestäubung von Kulturpflanzen, zu sichern.

Alexandra Klein: „Unsere Ergebnisse beweisen zum ersten Mal, dass die Produktion sehr vieler Kulturpflanzen durch den Rückgang der Bestäubervielfalt negativ beeinflusst wird, wohingegen unsere Grundnahrungsmittel nicht darunter leiden. Die Imkerei geht in vielen Regionen der Welt zurück und viele Kulturpflanzen werden effizienter und einige ausschließlich durch wildlebende Tiere bestäubt. Manche Bestäuber können sehr schwer in unseren Kulturlandschaften leben. Dies könnte dazu führen, dass vitamin- und nährstoffreiche Pflanzenprodukte mit zunehmender Zerstörung von Bestäuber-Lebensräumen teurer werden. Das könnte wiederum zu einer unausgewogenen Ernährung und Gesundheitsproblemen führen. In manchen Ländern ist dies der Fall: Maracuja in Brasilien wird z.B. kaum noch durch Bienen, sondern teuer per Hand durch Tagelöhner oder durch Familienmitglieder, meistens Kinder, bestäubt, weil Insektizide in der Landwirtschaft und die Zerstörung des Regenwaldes den natürlichen Bestäubern, großen Holzbienen, ihre Lebensgrundlagen entziehen. Menschen in Städten von Brasilien können sich teure Früchte und Gemüse nicht leisten und ernähren sich vorwiegend von billigem Zucker, Fleisch und Ölen, um die Großfamilie zu ernähren. Die unausgewogene Ernährung führt in den armen Schichten der Bevölkerung oft zu Übergewicht.“ Kontakt zur Autorin: aklein2@gwdg.de

4 Qualitäts- und Preisrecherchen

Tageszeitung nimmt Öko-Rindfleisch unter die Lupe

„Qualität muss langsam wachsen“ - unter diesem Titel berichteten die Nürnberger Nachrichten (NN) am 17./18. März 07 über Qualität und Preis von Rindfleisch. Wenn man Ochsen erst nach 32 Monaten schlachte, sei das Fett optimal verteilt, die Marmorierung perfekt und das Fleisch reif, so wird ein Züchter zitiert. Die Niedrigpreise für Fleisch in den Supermärkten, so die NN, sei ohne Massentierhaltung, Billigimporten, industriellem Töten und all den unappetitlichen Begleiterscheinungen nicht zu halten. Wer also auch als Fleischesser ein Herz für Tiere habe, lasse sie länger und vor allem angenehmer leben. Qualität aber sei wertvoll und müsse bezahlt werden: Bestes Biofleisch koste ca. 50 Prozent mehr als das von Turbotieren. Fazit: „Rindfleisch aus Ökobetrieben ist teurer, aber schmeckt besser.“

Bio-Saladdressings sind Spitze

ÖKO-TEST hat 18 Joghurt-Saladdressings getestet: Nur die beiden Bio-Produkte (Davert, Söbbeke) und die zweier konventioneller Anbieter wurden mit „sehr gut“ bewertet, Der „Auehof Dressing Joghurt“ bekam nur ein „Ausreichend“, der „Erlenhof Joghurt Dressing“ ein vernichtendes „Mangelhaft“.
Quelle: OKO-TEST 6/2007, S. 14 ff

Vorsicht vor „unbehandelten“ Limetten

Die Stiftung Warentest kaufte 18 Limettenproben, die als „nicht behandelt“ ausgezeichnet oder vom Verkaufspersonal als solche bezeichnet wurden. Nur die Bioware war nicht belastet, alle anderen Proben enthielten zwischen 10 und 50 Prozent Pestizidrückstände entsprechend der gültigen Rückstandshöchstmengenverordnung, eine Probe war sogar stark belastet (Rückstandshöchstmenge erreicht oder darüber).

Quelle: test 6/2207

5 Grüne Gentechnik

Wir können nicht mehr sicher sein, dass Gentechnik bei uns nicht auf die Teller kommt. Der Entwurf für ein neues Gentechnik-Gesetz sieht vor, dass Gentechnik-Anwender ganz legal die Ernte ihrer Nachbarn bis zu 0,9% verunreinigen dürfen. Schleichend zöge dadurch die Gentechnik in unsere Lebensmittel ein. Und genauso schlimm: Gentechnikfrei arbeitende Bauern sollen selber für die Schäden aufkommen, die ihnen die Gentechnik-Produzenten zufügen. Das bedeutete ein schleichendes Bio-Bauernsterben, denn sie könnten ihre Produkte nicht mehr als Bio verkaufen und erhielten keine Entschädigung vom Verursacher.

Dieses „Recht auf Verschmutzung“ ist in der Koalition umstritten. Noch vor der Sommerpause soll das Kabinett, im Herbst der Bundestag darüber entscheiden. Jetzt müssen wir Verbraucher handeln! Unser Verein spricht sich mit den Bio-Verbänden gegen diesen Gesetzentwurf aus, aber beteiligen Sie sich bitte auch: Schreiben Sie an Ihre(n) Bundestagsabgeordnete(n). Stellen Sie ihr/ ihm die Frage: „Gentechnik im Essen per Gesetz! Machen Sie da mit?“. Postkarten mit dieser Frage können bei uns oder bei Compact e.V., T. 04231-957440, Fax 04231-957499 angefordert werden. Siehe auch: www.gentechnik-stoppen.de,

Brauchen Sie selber noch Argumente gegen die Gentechnik? Den folgenden Text entnehmen wir aus dem Sonderdruck *Schrot&Korn* 8/2005, Dossier Nr. 2, Agro-Gentechnik, www.schrotundkorn.de,

Wichtige Gründe gegen Gentechnik

Gegen die „Agro-Gentechnik“, also den Einsatz gentechnisch veränderter Organismen (GVO) in Landwirtschaft und Lebensmitteln, gibt es viele gute Gründe. Hier sind die wichtigsten:

- Bisher ist die genaue Wirkung der Mechanismen, mit denen bei Pflanzen und Tieren das Erbgut verändert wird, unklar. Immer wieder tauchen bei Gen-Pflanzen unerwartete Eigenschaften auf.
- Freigesetzte GVO schaden der Umwelt. Bereits jetzt zeigt sich, dass der Gen-Pflanzenanbau zu Artenrückgang führt und neue resistente „Super-Unkräuter“ entstehen. Von Gen-Pflanzen produzierte Gifte reichern sich im Boden an.
- Forscher haben noch nicht geklärt, wie sich der Verzehr von GVO langfristig auf die menschliche Gesundheit auswirkt. Es hat keine Versuche gegeben. Somit werden alle Konsumenten zu Testpersonen gemacht.
- Besonders bedenklich sind die Antibiotika-Resistenzen, die in viele bisher entwickelte Gen-Pflanzen eingebaut wurden. Sie können auf Bakterien übergehen und resistente Keime hervorbringen.
- Sind GVO ausgebracht, lassen sie sich nicht einmal mit extrem großem Aufwand aus der Umwelt entfernen.
- Schon bei einem geringen Ausmaß an Genpflanzen-Anbau können die Verbraucher nicht mehr frei wählen, was sie essen. Denn Pollenflug und Verunreinigungen im Saatgut erschweren einen gentechnikfreien Anbau gleichartiger Pflanzen ganz erheblich.
- Der Bio-Anbau wird durch die Gen-Pflanzen in Frage gestellt. Werden in Bio-Produkten nur Spuren von Gentechnik weit unterhalb der erlaubten Verunreinigungen gefunden, sind die Produkte für die Verbraucher nicht mehr „bio“.
- Es gäbe sehr schnell keinen gentechnikfreien Honig mehr.
- Die seit April 2004 geltende neue Kennzeichnungsregelung der EU hat immer noch Lücken. Fleisch, Milch, Käse und Eier von Tieren, die mit gentechnisch veränderten Pflanzen gefüttert wurden, müssen nicht gekennzeichnet werden. Dies gilt auch für Enzyme, Aromen et cetera, die mit Hilfe gentechnisch manipulierter Mikroorganismen erzeugt wurden. Hier kann der Verbraucher nicht frei entscheiden, da er die Gentechnik nicht erkennt.

Die behaupteten wirtschaftlichen und ökologischen Vorteile der Gentechnik in der Landwirtschaft konnten nicht belegt werden. Im Gegenteil: Es mehren sich die Berichte von geringeren Erträgen und empfindlicheren Pflanzen. *Siehe dazu auch unseren Bericht im Info-Brief 10/ April 07 „Gentechnik führt zu Selbstmorden in Indien“ (Info-Brief-Redaktion).*

6 Bio-Modellstadt Nürnberg

Aus dem Protokoll des letzten Treffens der Arbeitsgemeinschaft Bio-Modellstadt Nürnberg geben wir hier Auszüge aus den Notizen zu zwei Besprechungspunkten wieder:

Bio-Erlebnistag am Freitag 5.10. / Samstag 6.10.2007 in Nürnberg auf dem Hauptmarkt

Die Geschäftsstelle Bundesprogramm Ökologischer Landbau hat die eingereichte Projektskizze akzeptiert und zum Antrag aufgefordert. Die Förderung von 50% ist an Eigenmittel (Sponsorengelder) gebunden. Die Vergabe der Richtlinienförderung an eine Stadt wäre einmalig und hat Modellcharakter, denn bisher wurden nur Firmen als Antragsteller zugelassen.

Notwendig ist schnellstmöglich Sponsoren für die 25.000 EUR Eigenbeteiligung zu finden - Projektkosten von mind. 50.000 EUR sind Fördervoraussetzung. Ferner: Ausschreibung für Organisation, Durchführung und PR. Information zum BIO Erlebnistag und den Modulen wie z.B. „Arena der Sinne“ unter <http://bioerlebnistage.oekolandbau.de>

Hausmeister und Bio-Essen in der Schulpause

Die schulischen Hausmeister als Betreiber für den Schulverkauf sind in Nürnberg nicht nach Schularten gruppiert, sondern in 12 Bezirke gegliedert. Die Schulen darin sind über Koordinatoren (Hausmeister) verknüpft.

Idee: Diese Bezirkstreffen aufsuchen, anmelden, Verkostung und Information anbieten. Weiter: Schulforum Nürnberg e.V. kontaktieren (Eltern-Lehrer-Forum), Vorsitz Herr Knapp. Ebenso: In den Schulforen jeder Schule den Wunsch nach Bio-Pausenverpflegung äußern und umsetzen. Bericht Frau Rausch: ZAICH & WOAR erstellt eine Liste mit geeigneten Artikeln für den Pausenverkauf. Eine Verkostung dieser Artikel für die Hausmeister ist für Juli geplant.

Vorschläge aus der Runde der Anwesenden:

- Die Verkostung im Rahmen eines Hausmeister-Bezirkstreffens veranstalten. Dann wäre die Organisation und auch die Raumfrage geklärt und die größte Erreichbarkeit gewährleistet.
- Die Hausmeister sowohl als Kaufleute ansprechen wie auch emotional: Eine Präsentation als Rahmen zur Verkostung entwickeln, Einkaufs- und Verkaufspreise vorstellen, z.B. in Form einer kleinen Hausmesse.
- Für den Einkauf beim Großhändler eine einfache Abwicklung gewährleisten, am besten bevorzugte Behandlung anbieten, ohne bürokratische Öffnungszeiten oder Leergutkomplikationen – als echte Alternative zum Einkauf bei der METRO.
- Eine Alternative zu ZAICH & WOAR entwickeln.
- Geduld behalten, um eine Neuerung wie diese durchzusetzen (vgl. zur Neuerung der Abfalltrennung).
- Schulleiter nicht unterschätzen und Entscheidungsprozesse innerhalb der Schulen kennen und berücksichtigen. Nochmals: Geduld behalten im Wissen, dass es dauert.

Das Hausmeistermodell kann bezüglich der Pausenverpflegung als Auslaufmodell betrachtet werden. Eine Alternative zeigt die Berufsschule 14 in Nürnberg Süd, mit BIO Pause als Angebot einer privaten Unternehmerin innerhalb der Schule.

7 Verbrauchermeinung

Forschungsförderung im Agrarbereich: An der Zukunft vorbei

Der Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft (BÖLW) ist der Spitzenverband der deutschen Erzeuger, Verarbeiter und Händler von Bio-Lebensmitteln. Da die Verbandsmitglieder natürlich auch Verbraucher sind und uns aus dem Herzen sprechen, übernehmen wir hier eine neuere Pressemitteilung:

Berlin, 15. Mai 2007. „Die Bundesregierung formuliert zwar den Anspruch, die Forschung zur Ökologischen Lebensmittelwirtschaft entsprechend der Bedeutung und den Entwicklungspotenzialen dieses Sektors zu fördern – in der Realität ist sie aber weit davon entfernt“, so Felix Prinz zu Löwenstein, Vorstandsvorsitzender des Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft. Völlig unbefriedigend nennt Löwenstein daher die Antwort der Bundesregierung auf eine kleine Anfrage der Bundestagfraktion von Bündnis 90/Die Grünen zur Verteilung der Forschungsmittel im Agrarbereich.

Die Forschungsförderung des Bundes für die Ökologische Lebensmittelwirtschaft beschränkt sich mittlerweile fast ausschließlich auf das Bundesprogramm Ökologischer Landbau. Klar ist, dass nach den

Kürzungen in 2007 dort künftig nur noch ca. 5 Mio. Euro pro Jahr für die Forschung zur Verfügung stehen. Hingegen werden für die Forschung an gentechnisch veränderten Pflanzen in den Programmen GABI-FUTURE und FUGATO-plus jährlich 15 Mio. Euro ausgegeben. Wie viele Steuermillionen durch den Bund genau in die Agro-Gentechnik gepumpt werden und wie sich die Forschungsgelder im konventionellen Bereich im Einzelnen verteilen, lässt die Bundesregierung entweder bewusst offen oder sie weiß es selbst nicht genau. „Beides wäre im Lichte eines transparenten Umgangs mit Steuergeldern ein Skandal“, kritisiert Löwenstein.

In jedem Fall zeigten die Zahlen, dass die Förder-Akzente völlig falsch gesetzt seien, erklärte Löwenstein. Die Anforderungen an eine zukunftsfähige Landwirtschaft seien die möglichst umweltfreundliche und tiergerechte Erzeugung gesunder und schmackhafter Lebensmittel. Hier bescheinigten vorhandene Studien der Bio-Landwirtschaft nahezu für alle Bereiche die Vorreiterrolle. Gleichzeitig bestünde noch ein großes Optimierungs- und Entwicklungspotenzial, für dessen Erschließung Forschung dringend erforderlich sei.

Ganz anders das Bild für die Agro-Gentechnik: Nach jahrzehntelanger Forschung gebe es lediglich zwei Anwendungen, für die es aber einfache ackerbauliche Alternativen gebe und dazu weder Bedarf noch Akzeptanz bei den Verbrauchern.

„Mit ihrem System-Ansatz stellt sich die Ökologische Lebensmittelwirtschaft als die eigentliche Innovation der Land- und Ernährungswirtschaft dar. Ich fordere die Bundesregierung daher auf, mit der Finanzierung von Forschungsvorhaben endlich stärkere Akzente für diese besonders nachhaltige und den gesellschaftlichen Zielen am besten entsprechende Form der Landwirtschaft zu setzen“, so Löwenstein.

Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft e.V. (BÖLW), Marienstr. 19-20, 10117 Berlin, www.boelw.de

8 Rezept des Monats

Rezept-Ideen vom Kräuterbauern

Spaghetti mit Pesto

500g Spaghetti nach Anleitung kochen, abgießen und abtropfen lassen. In den noch heißen Kochtopf 3-4 EL Olivenöl und 1-2 KL von meinem Pesto dazugeben, kurz rühren, und mit den Spaghetti mischen. Auf Tellern anrichten und nach Gusto mit geriebenem Parmesan bestreuen.

Pfannkuchen mit Pesto

Pfannkuchen-Teig nach Anleitung zubereiten. Nach dem ersten Mal umdrehen, dünn mein Pesto aufstreichen und dünn Käse drauf geben. Die Pfanne mit einem Deckel verschließen und so lange weiter braten, bis der Käse geschmolzen ist. Variante: Auf das Pesto noch einige Scheiben Tomaten geben.

Baguette mit Pesto

Eine Stange Baguette in Scheiben schneiden, mit meinem Pesto dünn bestreichen, kurz im Ofen bei 200 Grad überbacken. Heiß servieren.

Gegrillter Schafskäse mit Pesto

200g Schafskäse in Würfel schneiden und in eine Aluschale legen. 2-3 EL Olivenöl mit 1-2 Spritzer Tabasco und 1-2 TL von meinem Siesta-Pesto verrühren und mit dem Schafskäse mischen. Auf den Grill legen und ca. 5-10 Minuten grillen. Oder im vorgeheizten Ofen bei ca. 200 Grad backen. Variante: zu dem Käse noch eine klein geschnittene Chilischote geben.

Viel Spaß beim Kochen wünscht Kräuterbauer Paul Josef Stoiber/ T. 08536-91091

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 mit Bildern unter www.bio-verbraucher.de und wird auf Wunsch zugeschickt (ohne Bilder): Fördermitgliedern per Email, Ordentlichen Mitgliedern auf Wunsch auch per Post. Artikel zur Veröffentlichung, Verbraucher- und Lesermeinungen sowie Rezepte nehmen wir gerne entgegen. Zusendungen bitte an ritter@bio-verbraucher.de oder per Fax oder Post an obige Adresse.