

# Bio-Verbraucher e.V. – *Info-Brief* 12/ Oktober 2007

Liebe Leser,

kennen Sie die 90 Argumente für den Biolandbau des Forschungsinstituts für biologischen Landbau in der Schweiz? Sie können die 16-seitige Broschüre bestellen ([info.suisse@fibl.org](mailto:info.suisse@fibl.org)) oder aus dem Internet kostenlos herunterladen ([www.argumente.fibl.org](http://www.argumente.fibl.org)). Zu den 16 Vorzügen des Biolandbaus werden unterschiedlich viele Argumente – meist mit einer Erläuterung - gebracht und zu jedem Argument mindestens eine Literaturquelle angegeben. Beispiel:

## 1 Bio ist gehaltvoller

1.1 Biomilch enthält mehr Omega-3-Fettsäuren/ Erläuterung: Die Biofütterung mit viel Grünfutter führt zu Biomilch mit mehr positiven Fettsäuren. Eine optimale Fettsäureversorgung in der Ernährung ist wichtig für die Prävention von Herz-Kreislaufkrankheiten und Krebs./ Quellenangabe folgt

Wie sicher kann der Verbraucher sein, dass er beim Kauf von Bio-Waren tatsächlich Produkte erwirbt, die wertvoller sind als konventionelle? Bringt der Verzehr von Öko-Lebensmitteln wirklich gesundheitliche Vorteile? Mit diesen und ähnlichen Fragen hat sich auch ein Professor in Franken, Manfred Hoffmann, Ernährungswissenschaftler an der Fachhochschule Triesdorf, seit Jahren beschäftigt und jetzt mit anderen Autoren ein Buch veröffentlicht (Lebensmittelqualität und Gesundheit – Bio-Testmethoden und Produkte auf dem Prüfstand, ISBN 978-3-935 046-005-3, 161 Seiten, 14,95 €).

Hoffmann in einem Interview mit den Nürnberger Nachrichten, abgedruckt am 05. Juni 2007: „Für die Umwelt bringen sie (Bio-Produkte) eine stärkere Entlastung und für den Verbraucher verringern sie gesundheitliche Risiken. An eigenen Untersuchungen an über 9000 Proben konnten wir bei den Bio-Proben zum Beispiel ein besseres Ergebnis hinsichtlich des Anteils an sekundären Pflanzenstoffen messen.“ Frage des Interviewers: „Was sind das für Stoffe und welche Bedeutung haben sie für die Gesundheit?“ Hoffmann: „Neben den primären Inhaltsstoffen wie Kohlehydraten, Fetten und Eiweißen schätzt man seit einigen Jahren auch Farb-, Geruchs- und typische Geschmacksstoffe als gesundheitlich wertvoll ein. Obwohl sie nur in geringen Konzentrationen in den Lebensmitteln vorkommen, sind sie für die Erhaltung der Immunität und als Vorbeugung gegen die so genannten Radikalenkrankheiten ganz besonders wichtig.“ Interviewer: „Meinen Sie damit die zunehmende Allergie-Problematik?“ Hoffmann: „Nicht nur diese. Die Radikalenkrankheiten reichen von Alzheimer über Parkinson und viele innere Erkrankungen bis zu einigen Krebsformen. Manche dieser Krankheiten können durch eine gute Ernährung mit wertvollen Produkten vermieden werden oder es könnte zumindest die Gefahr verringert werden, sie zu bekommen.“

## Termine

Fr 05. und Sa 6. Okt. 07, Bio-Erlebnistage, jeweils 10-22.00 Uhr, auf dem Hauptmarkt in Nürnberg

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

Fr, 05. Okt. 07, 20.00 Uhr, Vortrag von Ralf Rößner: Lichtwurzeln und Ernährung

Ralf Rößner baut seit vielen Jahren die Lichtwurzeln (Dioscorea batata) an und vertreibt Lichtwurzelnprodukte (Kaffee, Kekse, Kräutersalz). Diese Wurzeln gelten als Heilmittel mit der Fähigkeit Lichtäther zu speichern. Eintritt: 5 € (Richtsatz, Ermäßigung möglich)

So, 04. Nov. 07, 10.00-16.00 Uhr, Demeter-Herbsttagung für Landwirte, Gärtner und Verbraucher

Vorträge: Die Frage der Qualität von Demeterprodukten/ Ein biol.-dyn. Betrieb mit Bienenhaltung stellt sich vor/ Bio boomt – und wo steht Demeter?/ Bio-Imbiss in der Mittagspause; Tagungskarte 10 €

Fr, 09. Nov. 07, 20.00 Uhr, Lichtbildervortrag von Wolfgang Ritter: Malawi – Traum oder Alptraum

Bietet der ökologische Landbau eine Chance für die armen Länder Afrikas, die steigende Zahl von Waisen? Eintritt: 5 € (Richtsatz, Ermäßigung möglich)

Mit herzlichen Grüßen

Ihre *Info-Brief*-Redaktion

Unser Vorstandsmitglied Hermann Willanzheimer hat vor einem Jahr die *Bücherstube Martin* in Nürnberg übernommen. Er berät Sie gerne, besorgt jedes erhältliche Buch und liefert frei Haus (ab 25 €); 90408 Nürnberg, Krelingstr. 19, Tel. 0911-358026, [info@buecherstubemartin.de](mailto:info@buecherstubemartin.de)

## 1 Assoziative Zusammenarbeit

### Mit Mistgabel und Federboa – Farmer John

... heißt ein Film, der jetzt in den Kinos angelaufen ist (in Nürnberg im Cinecitta). Er beschreibt den Weg von John Peterson, einem US-amerikanischen Farmer, zur gemeinschaftsunterstützten Landwirtschaft – in Englisch: Community Supported Agriculture (CSA). CSA ist eine Form der Zusammenarbeit von Erzeugern ökologischer Lebensmittel und Verbrauchern, die aus Europa stammt und auch hier praktiziert wird. Aus aktuellem Anlass berichtet Wolfgang Ritter über den Film und beschreibt, wie CSA funktioniert.

Der Film zeigt wie John durch Überschuldung in den 80-er Jahren gezwungen wird den größten Teil seines geerbten Landes zu verkaufen und wie schließlich auch Vieh und Geräte versteigert werden. Ihm bleibt fast nichts. In einer Zeit der Besinnung liest er unter anderem auch Werke von Rudolf Steiner und fast schließlich den Entschluss mit biologisch-dynamischem Gartenbau einen Neubeginn zu wagen. Stadtmenschen schlagen ihm CSA vor, John geht darauf ein und gewinnt dadurch Kunden und Kapital.

Und so geht's: Bevor das Land bestellt wird, zeichnen interessierte Verbraucher bei John einen Anteil an der Ernte und zahlen dafür \$ 580. Sie erhalten dann im Ernte-Zeitraum von Mitte Juni bis Ende Oktober wöchentlich eine Lieferung mit frischem Gemüse. Die Vorteile dieser Zusammenarbeit für beide Seiten liegen auf der Hand: Es entsteht eine nachhaltige Beziehung zwischen Produzent und Verbraucher. Der Produzent erhält Planungssicherheit und entgeht den Zwängen des Wettbewerbs auf dem freien Markt. Der Verbraucher weiß, wo seine Nahrungsmittel herkommen und entwickelt ein Gefühl der saisonalen Verfügbarkeit und landwirtschaftlicher Notwendigkeiten.

John Peterson startete 1993 mit 30 Abonnenten und hat jetzt 850, die auch bereit sind, Kapital für notwendige Investitionen aufzubringen. „Als Landwirt habe ich Freude daran, die Erde zu bearbeiten“, so Peterson (sinngemäß übersetzt von seiner homepage). „Dabei ist es mir wichtig, im Boden ein Klima zu erzeugen, in dem sich die Pflanzen wesensgerecht ernähren und entfalten können. Organischer und biodynamischer Landbau lassen das zu.“

Durch CSA interessieren sich jetzt Menschen für die Landwirtschaft, die vorher keinen Bezug dazu hatten; sie wollen mehr über die Wachstumsbedingungen ihrer Lebensmittel erfahren. Das führte jetzt zu einem Bildungszentrum auf der Farm, in dem man die Erfahrungen mit Städtern, Geringverdienern und Flüchtlingen aus Mittelamerika teilt. Außerdem hilft man über das Bildungszentrum auch Mittel für Menschen aufzubringen, die sich die Gemüsebox nicht leisten können.

Auch in Deutschland gibt es die gemeinschaftsunterstützte Landwirtschaft (CSA). Ein Beispiel ist der Kattendorfer Hof. Erzeuger und Verbraucher bilden eine Wirtschaftsgemeinschaft. Jeder Konsument zahlt einen festen monatlichen Beitrag und der Hof liefert seine Erzeugnisse (Gemüse, Milchprodukte, Fleischwaren und Getreideerzeugnisse) wöchentlich in die Stadt. Auch Abholung ist möglich. „Für 27 Euro pro Woche ist man in der Lage, sich zu 100% mit Bio-Lebensmitteln zu ernähren, deren Erzeugung man miterleben und mitgestalten kann. Wer will da noch in den Supermarkt!“, heißt es im Faltblatt des Hofes.

Die Abokisten, die es inzwischen überall in Deutschland gibt, stellen eine lockerere Zusammenarbeit zwischen Bio-Erzeugern und Verbrauchern dar: Der Kunde kann jederzeit einsteigen, das Abo unterbrechen oder kündigen. Wir berichteten an dieser Stelle in unserem *Info-Brief 4*/ Oktober 05 und stellten dort vier unserer Firmenmitglieder vor.

Info: [www.angelicorganics.com](http://www.angelicorganics.com) (Farmer John Peterson), [www.kattendorfer-hof.de](http://www.kattendorfer-hof.de), Abo-Kistenservice mit komplettem Naturkostsortiment in der Region Nürnberg: [www.baumannshof.de](http://www.baumannshof.de), [www.die-gemuesekiste.de](http://www.die-gemuesekiste.de), [www.abokiste.de](http://www.abokiste.de), [www.hutzelhof.de](http://www.hutzelhof.de), [www.biohof-wolf.de](http://www.biohof-wolf.de)

## 2 Landwirtschaft und Handel

### Bienensterben in den USA hat mehrere Ursachen

Stellungnahme von Thomas Radetzki in *Biene Mensch Natur*, Organ von Mellifera e.V., Vereinigung für wesensgemäße Bienenhaltung, Ausgabe 12, Frühjahr/Sommer 2007

Anfang März meldete das Handelsblatt, dass 60-80% der Bienenvölker in Nordamerika, von der West- bis zur Ostküste und im Norden bis nach Kanada, zugrunde gegangen seien und nun die Weltmarktpreise für Obst und andere landwirtschaftliche Produkte steigen werden. Wirtschaftsverbände wurden aufmerksam,

denn ein Drittel der menschlichen Ernährung steht in Beziehung mit den fleißigen Arbeiterinnen. Sie schaffen in den USA durch ihre Bestäubung einen Wert von 18 Milliarden Dollar. Volkswirtschaftlich sind die Bienen das dritt wichtigste Haustier nach Rind und Schwein.

Der Umfang der Verluste hat einen globalen Stellenwert. Besorgniserregend ist, dass niemand die Ursache für das Bienensterben angeben kann. Ein großes Spektrum von Krankheitserregern wurde in toten Bienen gefunden. Deshalb sprechen die Medien vom Bienen-Aids, das Immunsystem habe versagt. Bienenwissenschaftler nennen das Phänomen CCD (Colony Collapse Disorder). Das bedeutet etwa „ungeregelter Zusammenbruch der Völker“ und zeigt, dass man nichts weiß.

Bei ihrer ersten Kontrolle stellten die Imker fest, dass die Kästen bienenleer waren; weder tote noch lebende Bienen waren zu finden. Honig war noch vorhanden und zum Teil abgestorbene Brut. Unter dem Titel „Das spurlose Sterben“ fragt die Süddeutsche Zeitung, ob die Bienen uns damit, dass sie einfach gehen, nicht etwas sagen wollen. Wir kennen diesen dramatischen Ruf der Bienen auch aus Europa. Große Völkerverluste traten in den letzten Jahren immer wieder auf: regional, gesamtdeutsch oder wie im Jahr 2003 sogar in den meisten Ländern Europas zugleich. In Polen, Spanien und der Schweiz gibt es dieses Jahr außergewöhnlich hohe Verluste. In Deutschland sind bestimmte Regionen im Schwarzwald betroffen.

Die Gesundheit unserer Bienen hat dramatisch abgenommen, da sie einer Vielzahl von Belastungen ausgesetzt sind. Mal tritt der eine oder der andere Faktor besonders stark auf, überschreitet die Grenze der Belastbarkeit und führt zum Kollaps des Volkes. Weltweit steckt die Imkerei in einer existenziellen Krise, deren Ausmaß durch Medikamente und Zuckerfütterung verdeckt wird. Die traditionellen Haltungsformen wurden im Laufe des letzten Jahrhunderts verdrängt und vergessen. Einige Jahrzehnte gab man sich der Illusion hin, die ständige Rationalisierung der imkerlichen Betriebsweisen habe keine Nebenwirkung und führe nur aufwärts zu mehr Honigertrag.

#### Ein Bündel von Ursachen

Industrialisierte Landwirtschaft raubt Honigbienen und den anderen bestäubenden Insekten die Nahrungsgrundlage. Einseitige Ernährung und Mangel sind die Folge von perfekter Unkrautbekämpfung, früher Mahd und Flurbereinigung. Insektizide (deren Aufgabe es schließlich ist Insekten zu töten!), Pestizide und Herbizide reichern sich im Fettkörper der Bienen an und belastet deren Gesundheit. Diese Mittel werden nur unzureichend auf Bienengefährlichkeit untersucht bevor sie zugelassen werden.

Erste Stimmen wurden laut, welche die Verluste in den USA auch mit dem großflächigen Anbau von gentechnisch verändertem Mais (40% vom Gesamtmaisanbau) und Baumwolle (57%) in Zusammenhang bringen. Diese Pflanzen wurden gentechnisch so verändert, dass jede Zelle der Pflanzen das Gift des *Bacillus thuringiensis* (Bt) erzeugt, ein Gift, das sie vor Fraßinsekten schützen soll. Wenn das Pollenangebot derartig flächendeckend von Bt-Pflanzen stammt, könnte die Aufnahme von Bt-Toxinen erheblich sein. Auch Maissirup, der bisher nicht auf Bt-Toxine untersucht wurde, wird in den USA an die Bienen verfüttert. Prof. Kaatz von der Universität Jena hat in den Medien „Spiegel“ und „Welt“ eine giftige Wirkung von Bt-Mais auf die Bienen nicht ausgeschlossen. „Es könnte sein, dass das Toxin an die Epithelzellen im Darm andockt, zu wirken beginnt und dadurch die Biene so stark schwächt, dass sie Parasiten schutzlos ausgeliefert ist.“ Amerikanische Fachleute haben den Veracht geäußert, dass auch Imidachlopid, der Wirkstoff einer Saatgutbeize, für die Völkerverluste mitverantwortlich sein könnte. In Frankreich wurde dieses Mittel von Bayer nach jahrelangem Kampf der Imker 2004 verboten, bei uns ist es erlaubt.

Das Verschwinden der Bienen in den USA erinnert Kenner des Werkes von Rudolf Steiner an dessen Vorträge über die Bienen aus dem Jahr 1923. Damals äußerte er die Einschätzung, dass die Bienenhaltung in fünfzig, achtzig oder hundert Jahren in eine große Krise geraten würde, wenn nur künstlich gezüchtete Königinnen verwendet würden. Heute sind künstliche Produktion und globaler Handel mit Königinnen eine Selbstverständlichkeit. Steiner machte darauf aufmerksam, dass durch derartige Maßnahmen im Bienenvolk Kräfte, die sonst organisch wirken, mechanisch gemacht und der Zusammenhalt des Volkes beeinträchtigt werde.

Die Bienen sind Anzeiger einer allgemeinen Situation, die alle Blüten bestäubenden Insekten und unsere Lebensgrundlagen im breitesten Sinne betrifft. Überall werden wir heute herausgefordert ein neues Verständnis der lebendigen Natur zu entwickeln und eine andere Haltung ihr gegenüber einzunehmen. Hier einen Beitrag zu leisten ist die Aufgabe von Mellifera e.V. Machen Sie mit und sorgen Sie für gute Nachrichten, mit einer wesensgemäßen Bienenhaltung, mit blühenden Gärten und Bienen-Patenschaften. Kontakt: [www.mellifera.de](http://www.mellifera.de), [mail@mellifera.de](mailto:mail@mellifera.de), Tel. 07428-9452490, Fax 07428-9452499

Der Baubiologe Uwe Dippold vermutet als Ursache für das Bienensterben auch die zunehmende Verstrahlung unserer Umwelt mit Mobilfunkwellen. Er empfiehlt u.a.: Benutzen Sie Handys nur im Notfall oder gar nicht, kaufen Sie keine genveränderten Nahrungsmittel, sondern nur biologisch hergestellte.

Kontakt: [fam.uwe.d@nefkom.net](mailto:fam.uwe.d@nefkom.net)

### 3 Wissenschaft/ Forschung

Aus KinderLeicht-Foodletter Nr. 21/ Juni 07 und Nr. 22/ Juli 07 ([www.kinderleichtmuenchen.de](http://www.kinderleichtmuenchen.de)) übernehmen wir:

#### Bio-Ernährung gut für Muttermilch

Gesunde Ernährung wirkt sich positiv auf die Qualität der Muttermilch aus. 316 Mütter mit unterschiedlichen Ernährungsstilen ließen ihre Muttermilch für die Studie untersuchen. Rund 70 von ihnen ernährten sich vorwiegend von Fleisch- und Milchprodukten, die biologisch produziert wurden. 60 Frauen waren so genannte "Gemischt-Köstlerinnen", die sich teils biologisch, teils konventionell ernährten. Die übrigen Mütter aßen konventionell. Die Milch der biologisch ernährten Frauen wies einen signifikant höheren Gehalt an Transfettsäuren tierischen Ursprungs und an mehrfach ungesättigten Fettsäuren auf.

Die Analyse konzentrierte sich dabei vorab auf diese beiden Milchlipide, wobei die Transfettsäuren tierischen Ursprungs eine Vorstufe der ungesättigten Fettsäuren sind. Diese mehrfach ungesättigten Fettsäuren sind in der aktuellen Ernährungsforschung von großer Bedeutung, da sie als wirksam zur Verhütung von Diabetes, Arteriosklerose, Krebs sowie als allergiehemmend gelten.

Quelle: British Journal of Nutrition, Bd. 97

#### Vollkorn beugt Typ-2-Diabetes vor

Ein hoher Verzehr von Vollkornprodukten wirkt möglicherweise Typ-2-Diabetes entgegen. Die Aufnahme von Ballaststoffen aus Obst und Gemüse hingegen kann der Erkrankung vermutlich nicht vorbeugen, schließen Forscher aus einer neuen Studie mit rund 25.000 Menschen im Alter von 35 bis 65 Jahren und ihren Ernährungsgewohnheiten. Anhand dieser Daten bestimmten sie die Art und Menge der verzehrten Ballaststoffe und die Magnesiumaufnahme. Innerhalb von sieben Jahren wurde in 844 Fällen Typ-2-Diabetes diagnostiziert. Menschen, die viel Vollkornbrot oder Müsli aßen, hatten im Vergleich zu Teilnehmern mit dem geringsten Verzehr von Vollkornprodukten ein um 28 Prozent geringeres Diabetes-Risiko. Eine hohe Magnesiumaufnahme hatte keinen nachweisbaren Einfluss. Im Gegensatz dazu ergab die Bewertung von acht weiteren Studien, dass eine gute Versorgung mit dem Mineralstoff das Erkrankungsrisiko um bis zu 23 Prozent senken kann. Im Hinblick auf die Ballaststoffaufnahme waren die Resultate ähnlich. Vermutlich unterstützen die Ballaststoffe in Getreideprodukten die Wirkung des Hormons Insulin. Auch das enthaltene Magnesium soll den Blutzuckerspiegel positiv beeinflussen.

Quelle: aid/Archives of Internal Medicine, 167

#### Erneut Verdacht bei Gen-Mais

Der Verzehr von Gen-Mais NK603 ist möglicherweise gesundheitsschädlich. Das ist das Ergebnis eines kürzlich von Greenpeace vorgestellten Reports. Der Report wurde von der französischen Expertengruppe CRIIGEN verfasst und beruht auf firmeneigenen Daten des Gentechnik-Herstellers Monsanto. Die Daten hatte Greenpeace von den EU-Zulassungsbehörden erhalten.

Demnach kam es bei Ratten, die den Gen-Mais gefressen hatten, zu fast 70 signifikanten Befunden. Unter anderem waren Nieren, Gehirn, Herz und Leber betroffen. Auch in Deutschland ist Gen-Mais der Sorte NK603 als Lebens- und Futtermittel zugelassen. "Wer diesen Gen-Mais zulässt, macht Verbraucher zu Versuchskaninchen", sagt Christoph Then, Gentechnikexperte von Greenpeace.

Quelle: Greenpeace

### 4 Qualitäts- und Preisrecherchen

#### Öko-Produkte kaum mit Pestiziden belastet

Aus einer Pressemitteilung des Bundes Ökologische Lebensmittelwirtschaft (BÖLW) vom 27.07.2007: „Die Ergebnisse des heute vorgestellten Ökomonitorings der Chemischen und Veterinäruntersuchungsämter in Baden-Württemberg machen erneut deutlich, dass die Ausweitung des Öko-Landbaus ein Fortschritt für Lebensmittelqualität, Verbrauchergesundheit und Umweltschutz ist“ so Dr. Felix Prinz zu Löwenstein, Vorsitzender des Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft.

Den Untersuchungen nach ist die mittlere Pestizidbelastung von Lebensmitteln aus konventioneller Landwirtschaft 40 Mal höher als bei Bio-Lebensmitteln. Nur in wenigen Fällen finden sich in Öko-Produkten Spuren von Pflanzenschutzmitteln, die zumeist von Anwendungen auf konventionellen Nachbarfeldern stammen. In Obst und Gemüse aus konventioneller Erzeugung wurden fast immer Pestizidbelastungen nachgewiesen - beim Spitzenreiter Paprika wurden die gesetzlich zulässigen Höchstmengen in jeder dritten Probe überschritten.

## 5 Grüne Gentechnik

### Allianz für Gesundheit, Frieden und soziale Gerechtigkeit (AGFG) für gentechnikfreie Nahrung

Auszüge aus einem Bericht von unserem Mitglied Erich Ramberger vom AGFG-GEN-Kongress „Für gentechnikfreie Nahrung! Für gentechnikfreie Landwirtschaft!“ am 23./24. Juni 2007 in Magdeburg

Der AGFG-Landesverband Sachsen-Anhalt ist besonders aktiv im Kampf für gentechnikfreie Nahrung und Anbauflächen, denn in diesem Bundesland ist die Bedrohung der Verseuchung mit gentechnisch manipulierten Organismen (GMO) besonders hoch. Hier versuchen die Saatgutkonzerne von Monsanto bis Bayer durch die Aussaat von GMO-Pflanzen Fakten zu schaffen, um ihr schmutziges Geschäft mit den Lebensgrundlagen der Menschen rücksichtslos und gegen alle wissenschaftliche Vernunft durchzudrücken. Das „Institut für Pflanzengenetik und Kulturpflanzenforschung (IPK)“ in Gatersleben bei Magdeburg, das inzwischen fest in der Hand privatwirtschaftlicher „Sponsoren“ zu sein scheint, spielt in diesem Zusammenhang eine besonders unrühmliche Rolle, da es, gegen den erklärten Widerstand aus der Bevölkerung, unter dem Deckmantel der „wissenschaftlichen Forschung“ immer mehr „Freisetzungsversuche“ unternimmt, die irreversible Fakten schaffen.

Zum Magdeburger GEN-Kongress hatte die AGFG mehrere Experten und Wissenschaftler eingeladen, deren Vorträge die Grundlage der Diskussion in Plenum und Arbeitsgruppen bildeten.

Besonders begrüßt wurde die Teilnahme des ungarisch-britischen Biologen Arpad Pusztai. Prof. Dr. Pusztai, anerkannter Ernährungswissenschaftler und Experte für Lektine, hatte vor zehn Jahren bei seiner Arbeit am schottischen Rowett-Institut festgestellt, dass gentechnisch manipulierte Nahrung (Kartoffeln) massive Schäden an den Organen und vor allem dem Magen-Darm-Trakt von Versuchstieren hervorriefen und hatte aus ethischer Verantwortung darüber öffentlich berichtet. Das Ergebnis war, dass er innerhalb von 48 Stunden seine Stellung verlor, auf Druck aus Regierungskreisen und der Royal Society of Science.

Professor Pusztai legte in seinem wissenschaftlichen Vortrag ausführlich dar, weshalb Genmanipulation, zumindest beim heutigen Stand, nicht als sicher bezeichnet werden kann: Genmanipulation vervielfältigt sich selbst und es ist keine Methode bekannt, das Gen wieder verschwinden zu lassen. Genmanipulation sei, ein „Spiel mit dem Zufall“, da niemand vorhersagen könne, wie bei genetischen Kombinationsmöglichkeiten die Konsequenzen aussehen können.

Der Begriff „Gentechnologie“ sei insofern irreführend, da er rationale, vernünftige und kalkulierbare Abläufe suggeriere. Das sei jedoch nicht der Fall; hier werde auf unverantwortliche Weise mit Methoden hantiert, die geradezu „vorsintflutlich“ seien. Dabei könne ja durchaus vernünftig getestet werden, wenn man es nur wolle. Er forderte Langzeit-(Multigenerationen-)studien, die sehr wohl zu aussagekräftigen Ergebnissen führen können.

Ein weiterer Experte war der Imker Jürgen Binder, der die Kampagne „Gendreck – weg!“ vorstellte und deutlich machte, dass es eines engagierten und couragierten Einsatzes der Menschen bedarf, wollen wir das Ausbreiten der Genmanipulation verhindern. Wenn die Politik uns nicht schützt, müssen wir zur Notwehr greifen! Binder berichtete auch aus anderen Ländern, – er war gerade in Spanien –, wo die Menschen sich auch zu wehren beginnen.

War Jürgen Binders Vortrag die praktische Unterfütterung der wissenschaftlichen Fakten von Professor Pusztai, so stellte William Engdahl, Autor des viel beachteten Sachbuchs „Saat der Zerstörung“ (Kopp Verlag), diese wissenschaftlichen Fakten in einen historischen und geopolitischen Zusammenhang. In einem aufrüttelnden Vortrag machte er deutlich, wie weit sich wirtschaftliche und politische Interessensgruppen schon die Grundlagen des menschlichen, tierischen und pflanzlichen Lebens unserer Welt angeeignet haben und dabei skrupellos Millionen von Existenzen zerstören, ob dies nun im Irak geschieht, wo die USA die Bauern gewaltsam zur Anwendung patentierten Saatguts zwingen, oder in

Argentinien, wo unter Ausnutzung der korrupten Menem-Regierung eine blühende landwirtschaftliche Kultur zur genmanipulierten Soja-Monokultur pervertiert wurde.

Dem Biobauern Friedrich Wenz aus Baden war es vorbehalten zu zeigen, dass es möglich ist, sich den angeblichen Zwängen der lebensfeindlichen Industrielandwirtschaft zu entziehen, die die Gesundheit von Mensch, Tier und Pflanzenwelt gleichermaßen bedroht. Auf seinem Hof wird seit Jahren den Gesetzen der Natur folgend gewirtschaftet - mit immer besseren Ergebnissen. Durch ihn wurde klar: Ökolandwirtschaft, das ist die Zukunft! Das ist moderne Landwirtschaft, nicht die Chemie- und GMO-„Landwirtschaft“, die mit Tonnen von Kunstdünger und Hektolitern von Pestiziden arbeitet und den Acker nur noch als „Standort“ für ihre Produkte ansieht.

Kontakt: [eramberger@web.de](mailto:eramberger@web.de)

## Nachbesserungsbedarf bei Gentechnikgesetzentwurf

Die Bundesregierung hat in ihrem im August beschlossenen Entwurf für ein neues Gentechnikgesetz die bisherige Regelung beibehalten, die die Haftung für Genverschmutzungen dem Verursacher zuschreibt. Ein Erfolg aller, die sich gegen eine Veränderung dieser Regelung eingesetzt haben! Das ist aber nicht ausreichend! Die Haftungsregelung muss auch für Verunreinigungen unter 0,9% greifen. Außerdem sind die Abstandswerte zwischen Genfeldern und genfreiem Anbau zu erhöhen und koexistenzunfähige Pflanzenarten wie Raps von den Anbaugenehmigungen auszuschließen. Schließlich dürfen Sonderabsprachen zwischen Nachbarn nicht möglich sein.

Quelle: [www.campact.de](http://www.campact.de)

## Seehofer zitiert Verbraucher

Bundesagrarminister Horst Seehofer verteidigt die gestiegenen Erzeugerpreise für Milch mit dem Hinweis auf Meinungsumfragen, die zeigen, dass Verbraucher bereit sind steigende Preise hinzunehmen, wenn das Geld bei den Bauern ankommt (NN vom 22.09.07, S. 28). Richtig, Herr Minister! Richten Sie sich bitte bei Ihrer Genpolitik auch nach den Verbrauchern: 75% wollen keine genveränderten Lebensmittel!

## 6 Bio-Modellstadt Nürnberg

Die Bio-Modellstadt Nürnberg hat eine neu gestaltete Internetseite mit einem Newsletter, den man auch abonnieren kann: [www.biomodellstadt.de](http://www.biomodellstadt.de).

Die herausragenden Ereignisse im September waren der Kino-(Kul)Tour-Abend „Mit Mistgabel und Federboa Farmer John“ mit Anwesenheit von Farmer John Peterson am 16.09.07 im Cinecitta (siehe auch Bericht dazu in diesem *Info-Brief* unter der Rubrik 1/ Assoziative Zusammenarbeit) und die Bio-Brotbox-Packaktion für 10.000 Erstklässler in Nürnberg und Umgebung am 20.09.07 in der Messehalle 10.

Das Highlight im Oktober werden die Bio-Erlebnistage am Freitag, 5. und Samstag, 6. Oktober 07, jeweils 10.00-22.00 Uhr, auf dem Hauptmarkt in Nürnberg sein. 100 Bio-Anbieter und ein abwechslungsreiches Programm erwarten Sie.

## 7 Verbrauchermeinung

Margit Kennedy und Bernhard Lietaer äußern in ihrem lesenswerten Buch „Regionalwährungen“ (ISBN 3-570-50052-7) die Auffassung: „Die regionale Ökonomie stellt einen neuen Ordnungsansatz dar gegenüber dem, was wir unter „Globalisierung“ verstehen, und die Einführung regionaler Währungen ist einer der kraftvollsten Wege, diesen neuen Ordnungsansatz zu realisieren“ (S. 210). Unser Mitglied Marianne van Putten, Volkswirtin und Bio-Bäuerin, beschreibt, warum das so ist.

### Ein neuer Umgang mit Geld

Wirtschaftlicher Aufschwung, Frieden und Wohlstand durch Regionalwährungen  
Auszüge aus einem Aufsatz von Marianne van Putten

Kulturell Kreative und Engagierte vor allem aus dem Bereich Ökologie und Soziales, schaffen regionale Währungssysteme, die den Reichtum und den Wohlstand unserer heutigen Zeit erfahrbar werden lassen. Es bilden sich Regiogeld-Initiativen, die zinslose Geldsysteme und damit Möglichkeiten schaffen, die Wirtschaft zu beleben und die Mängel des alten Geldsystems Stück für Stück zu beheben.

## Regionalwährungen

Die Regios, so die Kurzform für die Währungen der regionalen Gutscheinsysteme, breiten sich seit wenigen Jahren in deutschen Landen aus, und nicht nur hier. Komplementärwährungen, die das offizielle Zahlungsmittel ergänzen, finden auch in anderen rezessionsgeplagten Gesellschaften Initiatoren und Nutzer und haben weltweit Vorbilder, die gleichzeitig Tradition und Toleranz leben.

Seit Jahrhunderten ohne Unterbrechung genutzt werden sie in Regionen, die für ihre hohe Kultur bei gleichzeitig gesunder Natur bewundert werden. In Bali, dessen Einwohner sich durch ihren besonderen Zusammenhalt vor den negativ wirkenden Einflüssen des Tourismus gut schützen können, sorgen die Banjars für ein währungsgleiches Regelwerk. Aber auch im herkömmlichen Sinn modernste Gesellschaften in Fernost begeistern sich für den neuen Umgang mit Geld und bilden Vorbilder für Regios. Japan hat zahlreiche Systeme von Komplementärwährungen, *Fureai Kippus*, übersetzt „Kommunikations-Tickets“, die das Leben im Land des deflationären Yens auf soziale Art bereichern.

Die WAT-Währung dagegen hat dezentral erzeugte Energie als Grundlage und benützt eine Kilowattstunde Strom als Verrechnungseinheit. Die Gutscheine werden von Unternehmen gedruckt und als Werbeträger benutzt. Sein Empfänger kann es anderen Menschen in Zahlung geben, so dass es zirkuliert, bis es wieder zum Aussteller zurückkehrt. Dieser vernichtet es, wenn seine Produktionskapazität erschöpft ist oder verwendet es weiter, wenn er noch zu Leistungen fähig ist. So steht jedem Ticket auch Wert gegenüber, die drohende Gefahr der Inflation ist vermieden. Die Gültigkeit der Scheine beruht auf dem Vertrauen, das dem Herausgeber entgegengebracht wird. Die Kompetenz zu entscheiden, wie viel Wirtschaftskraft und Produktionskapazität hinter der Währung steht, ist statt einer Zentralbank den Unternehmen überlassen, die sie vorhalten, ähnlich den bekannten Vielflieger-Bonusmeilen.

Der Eco Aspromonte in Kalabrien/Italien wurde ersonnen, um ein Naturschutzgebiet mit 38 Dörfern und 77000 Hektar zu beleben. Er folgt dem Beispiel des Credito von Damanhur, einem Ökodorf in Nordwest-Italien, das seit 35 Jahren eine eigene Währung herausgibt. Das verlassene Tal von Valchiusella erlebte eine Blüte: 60 Geschäfte konnten eröffnet oder erhalten werden, und der Wohlstand ist allgemein spürbar.

Der Credito hat eine Sicherheitshinterlegung in Euro, wie auch die meisten Regionalwährungen in Deutschland. Davon gibt es jetzt 20 in Funktion und etwa 50 in Planung (Stand März 2007). Der Vorreiter, der Bremer Roland, und der bekannteste und verbreitetste Regio in Deutschland, der Chiemgauer, werden 1:1 mit dem Euro verrechnet, auch steuerlich, mit Euros erkaufte und können in Euros rückgetauscht werden, wenn es sein muss: Bei einer Rückgabe wird die Umtauschgebühr von 5 Prozent fällig. Drei Prozent gehen als eine Art freiwillige kommunale Sondersteuer oder als Geschenk an Bildungseinrichtungen, soziale Projekte oder ganz einfach an Sportvereine.

## Wirkungen regionaler Währungen

Vielfältig sind Namen, Erscheinungsformen und die Ideen ihrer Schöpferinnen und Schöpfer: Gemeinsam sind ihnen Qualitätskriterien wie Gemeinnützigkeit, Regionalität und Liquiditätssicherung. Letztere soll die neue Währung vor dem Horten und damit der Akkumulation von Mitteln und Macht bewahren. Diese Zahlungsmittel sollen Kommunikationsmittel zur gegenseitigen Bedürfnisbefriedigung bleiben. Regelmäßiger Wertverlust von zwei Prozent im Vierteljahr wie beim Chiemgauer oder ein Prozent im Monat wie beim Roland, dem Justus und dem Kannwas sollen die Umlaufgeschwindigkeit erhöhen. So kommt es ohne Aufblähung der Geldmenge zu erhöhten Wohlfahrtseffekten. Preis und Qualität der Güter und Leistungen genügen dabei stabil den in sie gesetzten Erwartungen: Dafür sorgt die hohe Kommunikationsintensität in den überschaubaren regionalen Märkten, die das Funktionieren der Modelle erfordert.

Liquidität in der Hand breiter Bevölkerungskreise und allgemeiner Wohlstand ist das Ziel der Regio-Geld-Initiativen und der Wirtschaftsringe zur gegenseitigen Kreditvergabe, die zinsfreie Währungssysteme nach den Ideen Silvio Gesells praktizieren. Gesell entdeckte Anfang des 20. Jahrhunderts das Zinssystem als Verursacher regelmäßiger Finanz- und Wirtschaftskrisen und entwickelte die Grundlagen für umlaufgesichertes Geld.

Geld ist ein Kommunikationsmittel, das Werte schafft. Diese positive Rolle kann es in der zinsfreien, liquiditätsgesicherten Form erfüllen. Geld als fluktuierendes Tauschmittel ist ein Merkmal hochzivilisierter und arbeitsteiliger Gesellschaften, die Kulturen zur Blüte führen. So kann Geld die Sicherung der materiellen Grundlage für ausnahmslos alle Menschen werden. Gleichzeitig ermöglicht seine gerechte Verteilung den sorgsamsten Umgang mit unseren Lebensgrundlagen, der Gemeinschaften mit ihren sozialen Strukturen von der Familie bis zum Staat und der Natur mit ihren Lebewesen.

Wenn der Staat seine Einnahmen aus Steuern nicht für die Deckung von Zinsen verwenden muss, kann er Bildung, Forschung und Kunst besser finanzieren und Menschen fördern, die in diesen Bereichen tätig sind. Intelligente Systeme des öffentlichen Nahverkehrs und Anlagen zur Gewinnung erneuerbarer Energie rechnen sich ohne Kapitalkosten schneller. Investitionen verlieren an Risiko, Beschäftigung entsteht. Damit bilden sich wieder Ressourcen für Beiträge zum Gemeinwesen.

Umlaufgesicherte Regionalwährungen und zinsfreie Gelder bewirken, dass das Kapital nicht mehr bedient werden muss, sondern den Menschen dient. Regionalwährungen werden von Menschen für Menschen geschaffen. Ihre Strukturen sind so angelegt, dass sie nur dann funktionieren, wenn sie auch die Bedürfnisse der Teilnehmer erfüllen.

In Nordbayern gibt es die folgenden Organisationen: den Tauschring Gib+Nimm, den Tauber-Franken aus Kraidelsheim, den Engel vom Kulmbacher Land und die Initiative zum Franken für den ganzen Bereich Franken, wofür wir auch schon prominente Unterstützer haben, wie den Bundestags-Abgeordneten Hans-Josef Fell und den Landtagsabgeordneten Wolfgang Hoderlein.

Kontakt: [marievp@gmx.de](mailto:marievp@gmx.de)

## 8 Rezept des Monats

### Quark-Apfelkuchen mit Streusel

1. Hefeteig: 450 g fein gemahlenes Dinkelmehl, ein Päckchen Trockenbackhefe oder 30g frische Hefe, eine große Tasse lauwarmes Wasser, 50 g zerlassene Butter, 50 g Vollrohrzucker, eine Prise Salz

2. Belag: 1 kg Äpfel,

3. Quarkmasse: 250 g Speisequark, 100 ml süße Sahne, 2–3 Esslöffel Rohrohrzucker, 1-2 Eier, 5 Tropfen Zitronenöl oder abgeriebene Schale einer Bio-Zitrone, Vanille

Variation des Belags: 1 Glas Gelee/Marmelade (z. B. Johannisbeergelee)

4. Streusel: 350 g mittelfein geschrotetes Dinkelmehl, 200 g geschmeidige Butter, 140 g Rohrohrzucker, 2 Teelöffel Zimt, eine Prise Salz

1. Die Hefe mit einer Prise Zucker in das lauwarme Wasser einrühren und bedeckt ca. 15 Minuten gären lassen. Nach dieser Zeit sollten auf der Oberfläche kleine Gärbläschen sichtbar sein. Das Mehl in eine große Schüssel geben, am Rand mehrere kleine Mulden formen und die abgekühlte Butter, Zucker, Ei und die Prise Salz jeweils in diese Mulden geben. Zum Schluss eine weitere Mulde in die Mitte des Mehls formen, die Hefe dort hineingießen und mit Mehl vermengen, dann die weiteren Zutaten unter den Teig kneten. Die Schüssel mit einem Geschirrtuch abdecken und an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis der Teig ungefähr doppelt so groß ist (ca. 25 Minuten). Ein gefettetes Backblech mit dem Teig auslegen und einen Rand formen.

2. Die Äpfel vierteln, schälen und in ca. 0,5 cm dünne Scheiben schneiden und damit den Teig belegen.

3. Quark, Eier, Zucker und Gewürze miteinander verrühren und diese Masse über die Apfelstücke verteilen.

4. Mehl, Butter, Zucker, Zimt und Salz miteinander verkneten und über den Kuchen streuen. Bei 160°C Heißluft / 180°C E-Herd etwa 25 Minuten backen.

Guten Appetit wünscht Susanne Müller-Rubelt, Heilpraktikerin

Kontakt: [mueller-rubelt@cityweb.de](mailto:mueller-rubelt@cityweb.de)

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 mit Bildern unter [www.bio-verbraucher.de](http://www.bio-verbraucher.de) und wird auf Wunsch zugeschickt (ohne Bilder): Fördermitgliedern per Email, ordentlichen Mitgliedern auf Wunsch auch per Post. Die vier *Info-Briefe* aller Jahre versenden wir auf Wunsch zusammen gefasst in DIN-A-4-Format. Artikel zur Veröffentlichung, Verbraucher- und Lesermeinungen sowie Rezepte nehmen wir gerne entgegen. Zusendungen bitte an [ritter@bio-verbraucher.de](mailto:ritter@bio-verbraucher.de) oder per Fax oder Post an obige Adresse.