

Bio-Verbraucher e.V. – *Info-Brief* 13/ Januar 08

Liebe Leser,

zu den Aufgaben, die wir im Bio-Verbraucher e.V. pflegen, gehört die Zusammenarbeit mit Bio-Erzeugern und Bio-Händlern. Unter www.bio-verbraucher.de/ Bio-Adressen findet man etwa 230 Landwirte, Imker, Winzer, Brauereien, Bäcker, Metzger, Bioläden, Restaurants sowie andere Dienstleister und Bio-Verkäufer hauptsächlich im nordbayerischen Raum nach Postleitzahlen geordnet, die wir fast alle persönlich besucht haben und die unsere Arbeit mit ihrer Firmenmitgliedschaft unterstützen. Wir fördern sie, wo und wie immer es uns möglich ist, denn nur durch eine Zusammenarbeit von Erzeugern, Händlern und Verbrauchern wird erreicht, dass wir auch morgen noch gesunde und vollwertige Bio-Nahrungsmittel aus der Region kaufen können. Natürlich arbeiten wir auch mit den Verbänden unserer Firmenmitglieder und anderen Organisationen und Persönlichkeiten zusammen, die sich gegen die Grüne Gentechnik und für eine vollwertige Bio-Ernährung einsetzen. In der Arbeitsgemeinschaft *Bio-Modellstadt Nürnberg* (siehe unsere laufende Berichterstattung unter der Rubrik 6 in den *Info-Briefen*), erarbeiten Politiker, Unternehmer und Kulturkreative die Schritte zu einer größeren Akzeptanz von Bio-Lebensmitteln nicht nur in der breiten Bevölkerung sondern auch in Gemeinschaftsverpflegungen. Ein schöner Erfolg ist unserem Mitglied Carmen Hübner in Zusammenarbeit mit dem Bund Naturschutz in Bayern e.V. (BN) gelungen. Beide sind auch Mitarbeiter in der Arbeitsgemeinschaft *Bio-Modellstadt Nürnberg*. Lesen Sie dazu einen Auszug aus der Pressemitteilung des BN vom 16.10.07:

Erste Schulmensa Deutschlands in Nürnberg mit BN Unterstützung bio-zertifiziert

Ab Oktober 2007 werden in der Schul-Mensa der Berufsschule 7 in Nürnberg, einmal pro Woche Bio-Menüs mit Bio-Getränk *ohne* Aufpreis über die Tresen gehen. Die B7 ist eine berufliche Schule, mit insgesamt 4 Berufsfachschulen, der Berufsoberschule für Soziales und zwei Fachakademien des sozial- und hauswirtschaftlichen Bereichs. Die Schulmensa wird eigenständig von Studierenden der Fachakademie für Hauswirtschaft innerhalb ihrer Ausbildung betrieben. Täglich gibt es etwa 60 Essen für Schüler und Lehrkräfte. In den weiteren acht Küchen der Berufsfachschule werden ab Oktober Kartoffeln und Zwiebeln ausschließlich in Bio-Qualität eingesetzt. Für Deutschland einzigartig ist, dass die Schulmensa gemäß EU-Bio-Gesetz zertifiziert ist. „Die Schule machte Nägel mit Köpfen und unterstützt bereits während der Ausbildung eine zukunftsfähige Ernährung im Sinne der Nachhaltigkeit“ so Carmen Hübner, Theorie-Lehrerin für Ernährung. Carmen Hübner, die das Projekt initiierte, fand im Bund Naturschutz Bayern e.V. (BN) „Projektstelle Ökologisch Essen“ einen kooperativen Partner. „Der Bund Naturschutz unterstützt dieses engagierte Schulprojekt, weil das Thema nachhaltige Ernährung bereits in der Ausbildung verankert werden muss“ so Sonja Grundnig, Ernährungswissenschaftlerin beim BN.

Im Rahmen des Projektes erarbeiteten die Studierenden mit dem Bund Naturschutz die wesentlichen Schritte, um die Schulverpflegung zukunftsfähig zu machen. Höhepunkt des Projektes war die Bio-Zertifizierung der Schulmensa. Ob Bio-Einkauf, Bio-Kontrolle oder Marketing des Bio-Angebots – die Studierenden lernen so bereits in der Ausbildung, wie eine nachhaltige Ernährung in die Praxis der Außer-Haus-Verpflegung umgesetzt werden kann.

Um die zukünftigen HauswirtschaftsleiterInnen in ihrer Führungskompetenz zu stärken, wird das so genannte Tandem Verfahren angewandt. Das heißt, dass die Studierenden im letzten Schuljahr (14. Klassen) selbst als AusbilderInnen für die nachfolgende Klassen (13. Klassen) fungieren, indem sie die KollegInnen in alle Bereiche der Gemeinschaftsverpflegung einarbeiten. „Die Ernährungskompetenzen im Sinne einer nachhaltigen gesundheitsfördernden Ernährung werden somit bereits in der Fachausbildung praktisch und kompetent angewandt“ so Frau Anette Possin, Praxis-Fachlehrerin.

Mit herzlichen Grüßen
Ihr Wolfgang Ritter

*Info-Brief 13 wird mit einem Verzeichnis der Firmen verschickt, die unseren Mitgliedern Rabatt gewähren. Mitgliederwerbung lohnt sich: Sie erhalten einen Einkaufsgutschein, wenn Sie ein Mitglied werben oder **50 € Bargeld für Ihren Urlaub** bei einem unserer Firmenmitglieder mit Urlaubsangebot für zwei neue Vollmitglieder (Jahresbeitrag 24 €)! Urlaubsadressen unter www.bio-verbraucher.de/ Bio-Urlaub oder als Ausdruck, den wir gerne zusenden.*

1 Assoziative Zusammenarbeit

Vorsicht vor 4C-Kaffees

Neuer Kaffeekodex der falsche Weg

Fair Handelsorganisationen GEPA, dwp und EL PUENTE sowie Öko-Verband Naturland kritisieren 4C-Initiative/ Pressemitteilung vom 24.09.07

Wuppertal/Gräfelting/Ravensburg/Nordstemmen . Der am Freitag von der Kaffeewirtschaft vorgestellte freiwillige Verhaltenskodex (Common Code for the Coffee Community oder 4C) ist für das Fair Handelsunternehmen GEPA, die Fair-Handelsorganisationen dwp, EL PUENTE (die Import- und Großhandels-Organisationen des Forums Fairer Handel) und den ökologischen Anbauverband Naturland die falsche Antwort auf die Probleme der Kaffeebauern: Standards auf niedrigem Niveau dienen als Marketinginstrument der Kaffeewirtschaft. Die Kaffee-Industrie geht mit 4C keinerlei Verpflichtungen gegenüber den ca. 25 Millionen Kaffeeproduzenten weltweit ein. Es besteht nach Auffassung der Fair Handels-Organisationen und des Naturland-Verbandes die Gefahr der Irreführung der Verbraucher, denn für den Endverbraucher sind die Unterschiede zwischen 4C-Kaffee und fair gehandeltem Öko-Kaffee nur schwer nachzuvollziehen. Darüber hinaus kann 4C gekennzeichnete Kaffee herkömmlichen Kaffee enthalten.

Preiszusagen fehlen

Der wichtigste Aspekt, die angemessene Bezahlung der Bauern, wird von 4C vernachlässigt. Angesichts der aktuellen Weltmarktsituation ist das Hauptproblem für die Bauern, dass sie für ihr Produkt keinen kalkulierbaren Preis erhalten und zum anderen der gezahlte Preis oft zu niedrig ist, um davon menschenwürdig leben zu können. Ob den Bauern in Zukunft mehr für 4C-Kaffee bezahlt wird, bleibt offen.

Nur der Faire Handel bietet einen festen Mindestpreis und garantiert damit den Produzenten einen von den extremen Schwankungen des Weltmarktes unabhängigen Preis. Zusätzlich gibt es Aufschläge für soziale Entwicklung sowie für ökologisch angebauten Kaffee.

Umweltstandards nicht ausreichend

Die Mindeststandards des Kodex im Umweltbereich sollen dazu beitragen, dass schlimmste Umweltsünden wie die Rodung von Urwald oder der Einsatz geächteter Pestizide im Kaffeeanbau vermieden werden, eine nachhaltige Produktion garantieren sie aber nicht.

Öko-Kaffee im Mischanbau, zwischen Obst-, Gewürz- oder anderen Bäumen sorgt für nachhaltigen Anbau, der zukunftsfähig ist. Die Schattenbäume schützen den Boden, dass er nicht austrocknet und die Kaffeepflanzen vor zu viel Sonne. Das Laub der Schattenbäume vermindert die Bodenerosion. Die Naturland Richtlinien für den ökologischen Kaffeeanbau basieren auf einer auf die lokalen Umstände angepasste Kreislaufwirtschaft, diese erhöht die Bodenfruchtbarkeit und damit auch die Kaffee-Ernte der Bauern.

Freiwilligkeit statt Kontrollen

Regelmäßige, unangekündigte Kontrollen durch unabhängige Inspektoren sind im 4C-System nicht vorgesehen. Dieser Mangel im Kontrollsystem macht deutlich, was die Initiative bislang ist: Ein freiwilliger Verhaltenskodex und kein Zertifizierungssystem, das garantieren kann, dass Kaffee nachhaltig produziert wird.

Sozial-Standards nicht berücksichtigt

Wichtige soziale Standards, wie z. B. dass sich Arbeiter gewerkschaftlich organisieren können, dass sie Verträge erhalten und Überstunden ausgezahlt werden, sowie das Problem des ausbeuterischen Zwischenhandels finden im Standardkatalog von 4C keine Erwähnung. Von den Kaffeeproduzenten wird die Einhaltung verschiedener Standards verlangt, sie bekommen im Gegenzug aber wenig dafür: Weder eine Garantie, dass die Kaffeekonzerne möglichst viel von ihrem Kaffee aufkaufen, noch einen festen Preiszuschlag, der die zusätzlichen Ausgaben decken würde. Die Kaffeeproduzenten müssen bis auf weiteres in Vorleistung treten.

Anders ist dies im Fairen Handel: Seit mehr als 30 Jahren bieten die Fair Handelsorganisationen ihren Partnern im Süden neben einem fairen Preis und Vorfinanzierung auf Anfrage auch langfristige und verlässliche Handelsbeziehungen, Unterstützung bei der Umstellung auf Bio-Anbau sowie Weiterbildung und Beratung.

Fair gehandelten Öko-Kaffee finden Verbraucherinnen und Verbraucher in den Weltläden, im Lebensmittel-, Bio- und Naturkosthandel. Das Logo der jeweiligen Fair Handelsorganisation (GEPA, dwp, EL PUENTE) sowie das internationale Fair Trade Siegel stehen für den Fairen Handel. Die Öko-Qualität wird durch das Naturland-Siegel ausgezeichnet.

Weitere Informationen: www.naturland.de, www.gepa.de, www.dwp-rv.de, www.el-puente.de

Naturland fördert den Ökologischen Landbau weltweit und ist mit über 46.000 Bauern einer der größten ökologischen Anbauverbände. Davon erzeugen über 30.000 Naturland Kaffeebauern über 29.900 t Öko-Kaffee. Als zukunftsorientierter Verband gehören für Naturland Öko-Kompetenz und soziale Verantwortung zusammen.

2 Landwirtschaft und Handel

Wir konnten noch nie die Begeisterung für die so genannten Biokraftstoffe teilen, weil die dazu notwendigen Pflanzen nicht biologisch erzeugt werden. Riesige Mengen an Kunstdünger und Pestiziden werden uns zusätzlich belasten, wenn man jetzt dazu übergeht immer mehr Ackerland, Brachland oder ehemalige Waldgebiete mit Raps oder Getreide für die Gewinnung von Biosprit zu bepflanzen. Aber diese Maßnahme hat noch zwei weitere Folgen, die bedrohlicher sind als die Umweltverpestung: der enorme Wasserbedarf und steigende Preise für Lebensmittel! Lesen Sie dazu die folgenden drei Beiträge:

Biokraftstoffe sind ökologischer Wahnsinn

Auszüge aus einem Beitrag im *Mieter-Echo*, Organ des Mietervereins Nürnberg und Umgebung e.V., 2. Vierteljahr 2007

Der Wasserverbrauch wächst derzeit doppelt so schnell wie die Weltbevölkerung. Außerdem ist Wasser ein begrenzter Rohstoff, der heute schon in manchen Ecken der Welt aus fossilen Vorräten gefördert wird, also solchen, die sich nicht wieder regenerieren.

Alle reden vom Klimawandel, doch der globale Wassermangel ist viel bedrohlicher. Absolut widersinnig ist es, Pflanzen für die Verarbeitung zu Bioethanol anzubauen. Das gilt für Europa, aber vor allem für Länder, die auf künstliche Bewässerung angewiesen sind. Indien und China müssen mittlerweile schon Getreide importieren, weil ihnen das Wasser für den Anbau fehlt. Getreide braucht sehr viel Wasser: Man benötigt eine Million Liter für eine Tonne. Der weltweite Getreidehandel ist also nichts anderes als ein Handel mit virtuellem Wasser.

Biokraftstoffe führen zu Preissteigerungen bei Grundnahrungsmitteln

Die allgemeine Begeisterung für Biokraftstoffe ist ökologischer Wahnsinn. Bis 2008 sollen allein in den USA 138 Millionen Tonnen Mais angebaut werden – nur um daraus Bioethanol zu machen. Für einen Liter Ethanol braucht man 4560 Liter Wasser! Der Preis für eine Tonne Mais ist bereits von 128 auf 335 Dollar gestiegen. Biokraftstoffe führen dazu, dass die Preise für Grundnahrungsmittel kräftig steigen: Die Autofahrer in den reichen Industrienationen werden auf Kosten der Ärmsten der Weltbevölkerung subventioniert. In Mexiko können sich viele schon nicht einmal mehr ihre Tortillas leisten; das ist so, als käme bei uns kein Brot oder keine Semmel mehr auf den Tisch.

Warum ein Handwerksbäcker schwarz sieht und Preiserhöhungen – auch beim Mehl – zum Teil politisch sind

Diese Aufschrift wählte Dieter Drexler für ein Plakat, das er zu einem offenen Brief an die Verbraucherminister Seehofer und Schnappauf am 25.09.07 gestaltete. In seinem Brief bringt er folgende Sorgen zum Ausdruck (sinngemäß wiedergegeben von Wolfgang Ritter):

- Wenige Großkonzerne beherrschen die Märkte für Saatgut, Pflanzenschutzmittel und landwirtschaftliche Betriebsmittel.
- Viele Lebensmittelkonzerne haben eine beherrschende Stellung bei der Weiterverarbeitung und Vermarktung von Lebensmitteln gewonnen.
- Supermarktketten kontrollieren in zunehmender Weise nicht nur den Einzelhandel sondern haben weltweit auch Einfluss auf die Produzentenpreise. Bei den Vertriebsstrategien spielen Umweltschutz, Arbeitsbedingungen und Verteilungsgerechtigkeit meist eine untergeordnete Rolle.

Getreide ist knapp und teuer

Die Weltgetreideernten der letzten sieben Jahre waren nur in einem Jahr höher als die Nachfrage, mit der Folge, dass sich die Lagerbestände halbiert haben und nur noch für wenige Monate ausreichen. Vorliegende Prognosen deuten darauf hin, dass sich dieser Trend noch verstärken wird. Obwohl der Bedarf

an Getreide für Lebensmittel und Tierfutter weltweit steigt, sollen die knappen Anbauflächen nun auch noch Energierohstoffe liefern: „Sprit statt Brot und Fleisch? Eine absurde Vorstellung!“

Dieter Drexler ruft die Verbraucherminister zum Gegensteuern auf. Sie sollen durch Aufklärung über die Bedeutung einer nachhaltigen Landwirtschaft zu einer Konsumwende beitragen; Qualität und gerechter Preis müssen eine neue Wertschätzung erfahren.

Ergänzend teilt Drexler mit:

Brotgetreide ist knapp und wird an den Warenbörsen in Deutschland derzeit zu Preisen zwischen 185 und 210 € pro Tonne gehandelt – nach der Ernte 2006 kostete die Tonne noch 110 €. Das führte zu starken Mehlpreissteigerungen von bis zu 30 Prozent und bei Bio-Getreide sogar bis zu 60 Prozent.

Kontakt: presse@drexler-baekerei.de

Chancen durch Ökolandbau werden vertan: Deutschland verschenkt Wertschöpfung, Beschäftigung und Umweltleistungen ins Ausland

Pressemitteilung des BÖLW/ Berlin, 12.12.2007. „Die Lage ist paradox: Bio-Verarbeiter und -Händler suchen händeringend nach heimischer Rohware. Es fehlen aber Landwirte, die diese Chance wahrnehmen und auf Öko-Landbau umstellen. So wird die stetig wachsende Nachfrage mit Importen gedeckt und wir überlassen die Leistungen des Ökolandbaus dem Ausland: Ein Drittel mehr Beschäftigte, höhere Betriebseinkommen und höhere Umweltleistungen im Vergleich zum konventionellen Landbau“, so Alexander Gerber, Geschäftsführer des Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft (BÖLW), anlässlich einer Anhörung des Bundestagsausschusses für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz.

Einen wesentlichen Grund dafür sieht der BÖLW in einer fehlgeleiteten Agrarpolitik: „Ende 2005, just als sich das Marktwachstum weiter verstärkte, setzte Bundeskanzlerin Merkel eine Kürzung der zweiten Säule durch und die Bundesländer setzten die daraus finanzierte Umstellungsförderung aus“, erläutert Gerber. Im Januar 2007 wurde sie zwar wieder eingeführt, allerdings auf einem deutlich niedrigeren Niveau. Auch die Beibehaltungsförderung wurde in allen Bundesländern gekürzt (außer in Rheinland-Pfalz, das aber ohnehin die niedrigste Förderquote hat). Bayern, Hessen und Sachsen-Anhalt sind die einzigen Bundesländer, die die maximale Höhe der Rahmenregelung des Bundes für die Beibehaltungsförderung bei Ackerflächen voll ausschöpfen. Insgesamt beträgt der Anteil der Ökoflächenförderung an allen Direktzahlungen lediglich 2,2 %.

Schiefelage auf dem Markt für landwirtschaftliche Rohwaren

„Angesichts der Marktsituation und den Leistungen des Ökolandbaus sieht ein effizienter Einsatz von Fördermitteln und eine ermutigende Politik für den Ökolandbau anders aus“, so das Fazit von Gerber, der eine Neuberechnung der Prämienhöhen fordert. Hinzu kommt, dass durch Transferleistungen von bis zu 2000 Euro je ha für die landwirtschaftliche Energieerzeugung eine ungesunde Schiefelage auf dem Markt für landwirtschaftliche Rohwaren hervorgerufen wurde.

Landwirt/ Landwirtin für Raum Bayreuth gesucht

Für unsere biologisch-dynamische Landwirtschaft, Milchvieh mit Nachwuchs (25 Tiere), suchen wir einen zuverlässigen Betreuer/ eine zuverlässige Betreuerin, bis der Hof in eine Pacht übergeben werden kann. Wohnung vorhanden. Mehr Info: Tel. 09201-275

Landwirt/ Landwirtin für Malawi gesucht

Wer ist bereit für einige Monate in einem Waisenprojekt in Malawi/ Südafrika eine biologische Landwirtschaft aufzubauen? Einfache Unterkunft und Verpflegung, sowie Flugkosten und Taschengeld werden gestellt. Mehr Info: Georg Modlmair, T. 09544-5843, georg.modlmair@t-online.de

3 Wissenschaft/ Forschung

Aromastoffe nicht erwünscht

Arbeitskreis für Ernährungsforschung/ Info Nr. 5, Oktober 07

Aromen zählen zu den Zusatzstoffen, die in zunehmenden Maß in Lebensmitteln zu finden sind. Sie kommen dann zum Einsatz, wenn Geschmack oder Geruch verstärkt werden sollen. Dies ist z.B. der Fall, wenn die Rohwaren nicht über genügendes *Eigenaroma* verfügen oder in zu geringer *Menge* im Produkt sind. Die gesetzliche Mindestmenge von drei Erdbeeren pro Becher Fruchtjoghurt reicht selbst bei exzellenter Rohwarenqualität für ein gutes Erdbeearoma nicht aus. Ein schwaches Eigenaroma kann auch eine Folge intensiver *technologischer Belastung* bei der Herstellung sein wie hohe

Temperaturdifferenzen z.B. durch Tiefkühlung mit nachfolgender Erhitzung. Hier wären aromareiche Rohwaren und schonende Herstellung der bessere, aber auch teurere Weg.

Heute verwendet man überwiegend „natürliche Aromen“, die von Lebewesen stammen müssen. Dazu zählen Pflanzen, Tiere und Mikroorganismen. Ein Aroma aus Sägemehl wäre ein natürliches, da es aus Holz, einem Pflanzenteil stammt. Bei Fruchtjoghurt mit „Erdbeeraroma“ würde das Aroma zu 90 % aus Erdbeeren gewonnen sein müssen. Allerdings ist diese Aufschrift sehr selten, da diese Namen gebenden Aromen teuer sind und meist ganz andere Quellen verwendet werden. Daneben gibt es naturidentische und synthetische Aromen. Beide dürfen bei Bio Produkten gar nicht verwendet werden.

Wann setzt man Aromen ein?

Die Verwendung von Aromen nimmt seit langem zu - beispielsweise bei Gemüse- oder Obstkonserven. Diese Zusatzstoffe sind billiger als hochwertige Lebensmittel, so dass einige Hersteller auf diese Weise ihre Rohstoffkosten senken. Dies sollte sich der Verbraucher überlegen, der nach den niedrigsten Preisen greift. Fertiglernsmittel (convenience) sind ebenfalls oft aromatisiert. Mit welchen Hilfsmitteln erreicht die Industrie sonst einen haltbaren Geschmack solcher komplexer Speisen?

Wirkung

Aromen prägen den Geschmack vor allem in der Kleinkinderzeit. Es tritt eine *Gewöhnung* ein, vielfach werden natürliche Lebensmittel als fade gegenüber den intensiven Aromen empfunden. Diese *Geschmacksprägung* verändert das Essverhalten hin zu aromatisierten Produkten. Ferner wird der Organismus *getäuscht*, da diese Aromen zwar die Sinne anregen, aber keine entsprechenden Nährwerte folgen lassen. Sie können daher zu vermehrtem Essen führen. 1

Positive Ansätze

Bei ökologischen Lebensmitteln ist der Aromazusatz nur bei wenigen Produkten wie Tee und Fruchtjoghurt erlaubt. Eigentlich widersprechen die „natürlichen Aromen“ dem Bio-Gedanken der authentischen Lebensmittel. Der Demeter Verband hat sie verboten. Nur noch Aromaextrakte sind zugelassen. Dies betrifft vor allem Demeter Fruchtjoghurts, die mit mehr Früchten oder anderen, aromaintensiven Früchten, Gewürzen sowie Aromaextrakten zubereitet werden. Auch im konventionellen Bereich verzichten manche Firmen inzwischen auf Aromen, da zunehmend Verbraucher ablehnend darauf reagieren.

Tip: Verzichten Sie auf Produkte mit Zusatz von „Aromen“. Sie müssen in der Zutatenliste genannt sein. Bei Fruchteees sind so genannte „Kindertees“ meist nicht aromatisiert.

1 Hans-Ulrich Grimm, Annette Sabersky: Die Wahrheit über Käpt`n Iglo und die Fruchtzwerg, 2005

Arbeitskreis für Ernährungsforschung e.V., T. 06101-521875, www.ak-ernaehrung.de, info@ak-ernaehrung.de

4 Qualitäts- und Preisrecherchen

BÖLW hält Testkriterien der Stiftung Warentest zum Vergleich von Bio- und konventionellen Produkten für nicht ausreichend

Pressemitteilung des BÖLW / Berlin, 27.09.2007. „Unterm Strich keine Unterschiede zwischen Bio- und konventionellen Produkten“, so das Fazit einer heute von Stiftung Warentest veröffentlichten Auswertung aller ihrer Lebensmitteltests der letzten fünf Jahre, bei denen auch Bio-Produkte untersucht wurden. Die Bewertungskriterien der Stiftung Warentest allein sind nach Ansicht des Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft (BÖLW) aber nicht geeignet, die Qualität eines Bio-Lebensmittels zu beschreiben. „Bio-Produkte zeichnen sich durch die Qualität des Herstellungsprozesses aus und können nicht ausschließlich über den Preis oder die Analytik beurteilt werden“, so Alexander Gerber Geschäftsführer des BÖLW. „Aspekte wie umwelt- und tiergerechte Produktion, Verzicht auf Gentechnik oder die starke Einschränkung erlaubter Hilfs- und Zusatzstoffe, werden bei den Tests nur in Ausnahmefällen berücksichtigt.“ In diesen wenigen Fällen bekamen die Bio-Lebensmittel aber stets Spitzenbeurteilungen. „Wir begrüßen, dass die Stiftung Warentest die Bedeutung von Prozess- und Nachhaltigkeitskriterien für eine ganzheitliche Beurteilung von Lebensmitteln erkannt hat, kritisieren aber gleichzeitig scharf, dass die Stiftung Warentest nicht Willens ist, diese in das Standardtestprogramm aufzunehmen“, so Gerber.

Das Fazit „unterm Strich keine Unterschiede“ hält der BÖLW aufgrund der im Test-Bericht selbst dargestellten Ergebnisse für zu undifferenziert. Zur Verarbeitung von Bioprodukten ist nur ein Bruchteil all

der Zusatz- und Hilfsstoffe zugelassen, die bei konventionellen Lebensmitteln eingesetzt werden. Dass deshalb Bioprodukte nicht bis in den feinporigen Cappuccinoschaum durchgestylt sind, ist genau das, was die Verbraucher an ihnen schätzen: Naturbelassenheit statt Uniformität. Die Testergebnisse zeigen im Übrigen, dass Bioprodukte häufig Testsieger oder in der Spitzengruppe zu finden sind. Bei frischen oder wenig verarbeiteten Produkten sowie bei Pestizidrückständen schneiden sie eindeutig besser als konventionelle Produkte ab. Andererseits wird deutlich, dass es auch bei Bio-Produkten – wie bei konventionellen – innerhalb einer Produktgruppe Qualitätsunterschiede gibt. Unerwünschte Keimbelastungen werden zu Recht beanstandet und müssen selbstverständlich abgestellt werden. Letztlich steht hier hohes handwerkliches Können für Bio-Spitzenprodukte dem Einsatz umstrittener chemisch-synthetischer Haltbarkeitsmacher bei konventionellen Produkten gegenüber.

Dem Resümee am Ende des Artikels kann aber uneingeschränkt zugestimmt werden: Ein schonender Umgang mit der Natur – wie er im ökologischen Landbau gepflegt wird – dient letztlich der Gesundheit aller!

Alarmierende Belastung von Salat

Unter diesem Titel berichteten die Nürnberger Nachrichten (NN) am 13.10.07 über die 4600 Proben, die das *Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit* im vergangenen Jahr untersucht hat.

Hohe Rückstände von Pflanzenschutzmitteln wurden bei Paprika, Trauben, Blattsalaten und Ruccola gefunden, Schwert- und Haifischfleisch sowie Dorschleber-Konserven wiesen bedenkliche Schwermetallbelastungen auf, manche Geflügelfleischproben und Eier enthielten verbotene Schädlingsbekämpfungsmittel oder Dioxine oberhalb der zulässigen Höchstmengen. Wer Belastungen umgehen wolle, könne zu Bio-Obst und –Gemüse greifen, dort seien kaum Rückstände von Pflanzenschutzmitteln gefunden worden, so der Vorsitzende der *Länderarbeitsgemeinschaft Verbraucherschutz*.

Ausgezeichnete Biere - unsere Firmenmitglieder Neumarkter Lammsbräu und Riedenburger Brauhaus erhielten Prämien für ihre Produkte

Beim diesjährigen Award "Best of bio" wurden die besten Bio-Biere gesucht. 26 Biere aus 14 Brauereien wurden prämiert: Sechs Vollbiere, sechs Pils, sieben Weißbiere, zwei dunkle Biere, zwei Biere aus historischem Getreide und drei Biermischgetränke. Eine Fachjury bewertete das sortentypische Geruchs- und Geschmacksprofil sowie die Reinheit. Sechs Auszeichnungen gingen an Neumarkter Lammsbräu, die mit 13 Bieren auch die meisten Produkte eingereicht hatte. Ein Überraschungssieger ist die Privatbrauerei Michael aus Weißenstadt, die für alle fünf nominierten Biere einen Preis kassieren konnte. Die folgenden Brauereien nahmen jeweils eine oder zwei Auszeichnungen entgegen: Brauerei Clemens Härle, Brauerei Gusswerk, Brauerei Hirt, Brauerei Hofstetten, Brauerei Maisel, Brauerei Pinkus Müller, Flensburger Brauerei, Härtsfelder Familien Brauerei, Privatbrauerei Peter KG, Riedenburger Brauhaus, Schnitzerbräu und Weißbrauerei Unertl.

Quelle: www.biohotels.info

Ausgezeichnete Brotqualität – unser Firmenmitglied Wolfgang Wehr erhielt Prämie

Beim traditionellen Bäckertreffen in der Weinheimer Akademie des Deutschen Bäckerhandwerks stellten die Demeter-Bäcker die Brotprüfer vor eine schwierige Aufgabe. Insgesamt wurden 87 Brote eingereicht – absolute Rekordzahl sowohl in der Beteiligung als auch bei den Prämierungen. Gunther Weiss und Steffen Gleich als Demeter-Bäckerbetreuer konnten 21 Brote mit Gold, 42 Brote mit Silber und 20 Brote mit Bronze auszeichnen. Auf Rückfrage gehört auch unser Firmenmitglied Wolfgang Wehr zu den Preisträgern. Er beliefert Bioläden im Raum Nürnberg.

Quelle: Demeter-Pressemitteilung vom 03.12.07

5 Grüne Gentechnik

Auszug aus Nachrichten des Informationsdienst Gentechnik, Berlin, vom 12.10. und 05.12.07:

Resistente Pflanze gegen Maiswurzelbohrer

Experten der Südwestsaat GbR haben eine Maispflanze entwickelt, die gegen den gefährlichen Maiswurzelbohrer weitgehend resistent ist. Damit stehe eine neue gentechnikfreie Bekämpfungsmethode zur Verfügung, teilte das Unternehmen mit.

<http://www.keine-gentechnik.de/news-gentechnik/news/de/16076.html>

David gegen Gotech-Goliath

Der Alternative Nobelpreis geht unter anderem an das kanadische Farmerpaar Schmeiser. Die beiden

kämpfen gegen Monsanto und die "perverse Auslegung des Patentrechts". Ob der 76-jährige Kanadier und seine gleichaltrige Frau Louise den übermächtigen Gegner tatsächlich schlagen können, ist ungewiss. Aber dafür, dass sie es versuchen, hat ihnen die Stiftung Right Livelihood Award den Alternativen Nobelpreis verliehen.

<http://www.keine-gentechnik.de/news-gentechnik/news/de/16111.html>

Seehofer will Agrar-Gentechnik vorläufig stoppen

Bundeslandwirtschaftsminister Horst Seehofer will einen vorläufigen Stopp der EU-Genehmigungsverfahren für gentechnisch veränderte Pflanzen durchsetzen. Das Zulassungsverfahren sei 'hoch unbefriedigend', erklärte der CSU-Politiker am Montag bei einem EU-Landwirtschaftsministertreffen in Brüssel. Das 'sollte man jetzt einmal stoppen und einmal schauen: Ist das Verfahren so in Ordnung?'

<http://www.keine-gentechnik.de/news-gentechnik/news/de/16432.html>

6 Bio-Modellstadt Nürnberg

Auszüge aus dem Protokoll der letzten Besprechung der Arbeitsgemeinschaft am 14.11. im Rathaus:

Rückblick

Der Bioerlebnistag fand am 5./6. Oktober erstmals auf dem Nürnberger Hauptmarkt statt. Über 70 Aussteller beteiligten sich daran. Ca. 25.000 Besucherinnen und Besucher belegen, dass der Bioerlebnistag ein großer Erfolg war. Problematisch war die extrem kurze Vorbereitungszeit.

Die Anwesenden bewerteten den Bioerlebnistag ebenfalls insgesamt als sehr gelungen. Zu folgenden Punkten gab es ein spezielles feed back:

- Das Rahmenprogramm war zu laut; die Lautsprecher sollten besser geregelt werden
- Aufbau war „schachbrettartig“, besser wären evtl. eine konzentrische Anordnung oder auch „Inseln“ gewesen
- durch den Bus war der schöne Brunnen komplett verstellt
- mit Beginn des Kulturprogramm abends traten die Bio-Lebensmittel und das Einkaufen völlig in den Hintergrund
- Noch mehr Erlebnisse für Erwachsene schaffen

Die Biobrotboxaktion fand am 21. September statt. Mit über 10.000 Boxen wurden nochmals 1.000 mehr als im Jahr vorher verteilt. Packaktion und Verteilung haben fast reibungslos funktioniert. Von den Anwesenden kam die Anregung, dass die Eltern noch mehr und frühzeitiger informiert werden sollten. Ein konkreter Vorschlag ist, den Eltern bei der Schulanmeldung im April ein kurzes Info zur Biobrotboxaktion mitzugeben.

Anregung

Herr Rottner betont nochmals die Notwendigkeit, die Bedeutung der Biobranche in der Metropolregion Nürnberg genauer dazustellen und mit Zahlen zu belegen. Eine weitere Idee wäre auch, einen Verband aller Bio-Unternehmer zu gründen.

7 Verbrauchermeinung

Klimawandel, Bio-Konsum und Investitionen

Dr. Michael Rist, Johannes Kreyenbühl-Akademie und Konsumentenverein Zürich (Artikel gekürzt)

Der Klimawandel ist in aller Munde. Der Film von Al Gore, dem Vice-Präsidenten von Bill Clinton, „Eine unbequeme Wahrheit“, hat manchem die Augen geöffnet, sowohl bei den Konsumenten als auch in der Politik und Wirtschaft.

Immer mehr Menschen ernähren sich biologisch oder biologisch-dynamisch. Sie ernähren sich damit gesund, ersparen Krankheitskosten und Energie verschwendenden Kunstdünger sowie giftige Spritzmittel. Auch gehen sie zu Fuß oder fahren per Fahrrad zum Einkaufen oder zum Bahnhof und benützen die öffentlichen Verkehrsmittel. Sie setzen auf Mini-Energiehäuser, Holzheizung und Sonnenenergie.

Die deutsche Bundeskanzlerin Angela Merkel, selbst Physikerin, nannte es einen „qualitativen Durchbruch“, dass bis 2020 in der EU verbindlich 20 % des Energiekonsums durch Sonne, Wind, Wasser und Biomasse abgedeckt werden müssen. Auch der englische Premier Tony Blair und Frankreichs Präsident Jacques Chirac stimmten zu. Die Brasilianer sind führend in der Erzeugung von Spiritus aus nachwachsenden Rohstoffen, die Japaner (Toyota und Honda) in der Herstellung von Hybrid-Autos, die

einen Teil der Brems- und Talfahrtenergie als elektrische Energie zurückgewinnen und dadurch nur 4,5 – 5,0 l Benzin für 100 km benötigen.

Diese ganze Entwicklung war allerdings nur möglich, weil sich die verschiedenen kleinen Unternehmer (KMU) oft mit eigenen Mitteln auf Energieeffizienz, die Ausnützung von Sonnen- und Windenergie und Recycling spezialisierten.

Nun haben aber auch die Banken – wenn auch etwas spät – eingesehen, dass „die Erderwärmung eine unbestreitbare Tatsache ist“ (Zürcher Tages Anzeiger vom 1. 2. 07). Ein UBS-Chefökonom stellte eine Studie zu der Auswirkung des Klimawandels auf die Finanzmärkte vor und bemerkte, „der Anstieg der Treibhausgaskonzentrationen ist die Folge eines Marktversagens“. Auch die Credit Suisse meldet sich mit Annoncen wie „Neue Perspektiven. Für Sie!“ in „Saft und Kraft“, (dem Kundenmagazin der Elektrizitätswerke des Kantons Zürich Nr. 1, 207) zu Wort.

Infolge der großen Geldmengen, die die Pensionskassen der Industrieländer und damit meist die Banken verwalten kommen die letzteren immer mehr in einen Investitionsnotstand. Schlaue Banker sind deshalb auf die Idee gekommen, auch Kleinkredite, z. B. an indische Frauen auszugeben, indem sie Geld zu niedrigen Zinsen in den reichen Industriestaaten aufnehmen und zu relativ hohen Zinsen in den ärmeren Ländern ausleihen. Die indischen Frauen zahlen sehr korrekt die Zinsen und die Investitionen zurück und stecken ihre mäßigen Gewinne aus ihren Kleinrationalisierungsmassnahmen vor allem in die Bildung ihrer Kinder.

Natürlich besteht bei der Verwendung von Rohstoffen und Energie aus nachwachsenden Rohstoffen die Gefahr, dass vor allem bei wachsender Weltbevölkerung (heute 6,5 Milliarden) die Lebensmittelproduktion für die Menschheit knapp wird und die einzelnen Staaten sowohl in der Nahrungsmittelerzeugung als auch in der industriellen Produktion sich die Rohstoffe und Energien für ihre eigene Autokratie sichern wollen. Dies kann leicht zu neuen Wirtschaftskriegen führen und steht der Sozialverträglichkeit entgegen. (Hervorhebung d.d.Red.)

Deshalb bietet sich für die vernünftige Menschheit die bereits von Aristoteles (384 – 327 v. Chr.) befürwortete Wirtschaftsweise des Ausgleichs von Mangel und Überschuss an, denn auf dem ganzen Erdball sind die materiellen Ressourcen und auch die Energieeinstrahlung endlich.

Das Ausgeführte lässt sich bildhaft so zusammenfassen: Das Erwachen der Individualitäten führt zunächst in alter Selbstversorgermentalität zum Neoliberalismus mit dem selbst verursachten Klimawandel, der mit einer Kinderkrankheit verglichen werden kann. Durch eine vernünftige öko- und sozialverträgliche Wirtschaftsordnung mit den entsprechenden weltweiten Investitionen in Alternativen und namentlich deren Vernetzung ist diese jedoch heilbar.

8 Rezept des Monats

Salzige Haferklößchen als Suppeneinlage oder als Hauptgericht

Gemüsebrühe (selbst gemacht oder Gemüsebrühwürfel), ca. 500g geputztes und geschnittenes Suppengemüse, 60g Butter, 80g Hafermehl oder feine Haferflocken, 2 Eier, ½ Teelöffel Kräutersalz, Muskatnuss, gehackte Petersilie

Gemüsesuppe mit dem Gemüse köcheln lassen, bis das Gemüse halb gar ist. Butter schmelzen, dann die Eier, das Kräutersalz, etwas geriebene Muskatnuss, Petersilie und die Haferflocken hinzu geben und unter Rühren bei geringer bis mittlerer Hitze eine Art Brandteig herstellen, das heißt: So lange rühren, bis sich ein glatter, glänzender Kloß gebildet hat. Aus dem Teig mit zwei Teelöffeln Klößchen formen und in der Gemüsebrühe ziehen lassen. Nicht stark kochen, sonst zerfallen sie! Wenn die Klößchen aus der Brühe aufsteigen, sind sie fertig.

Als Hauptgericht in Salzwasser köcheln und mit Käse bestreut mit Salat servieren.

Guten Appetit wünscht Cornelia Rausch, Naturkostpädagogin, Kontakt: h.c.rausch@t-online.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, 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. 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 oder per Fax oder Post an obige Adresse.