

Bio-Verbraucher e.V. – *Info-Brief*14/ April 2008

Liebe Leser,

Bundestag und Bundesrat haben ein neues Gentechnikgesetz verabschiedet. Es erlaubt die unkontrollierte Ausbreitung von genveränderten Pflanzen in der Landwirtschaft. Die Mindestabstände beim gentechnisch veränderten Mais gegenüber konventionellem (150 m) und ökologischem (300 m) werden Kontaminationen nicht verhindern; bei wissenschaftlichen Studien in England reichte der Austrag bei Mais bis zu 600 m und bei Raps sogar bis zu 26 km (Biokreis-Bionachrichten, Februar 2008, Nr. 2, S. 8). Kommt es zu Auskreuzungen haften die Genbauern ihren Nachbarn erst ab einem Genanteil von 0,9%. Sie können mit ihren Nachbarn auch eine Verringerung der Abstände vereinbaren und sind dann von der Haftung befreit. Der Dorfkrieg ist vorprogrammiert!

Nach dem neuen Gesetz dürfen Produkte die Aufschrift „Ohne Gentechnik“ tragen, auch wenn es zuvor gentechnische Verfahren für Vitamine oder Enzyme in Futtermitteln gab oder wenn Vieh während der letzten drei Monate seines Lebens ohne Gentechnikfutter gehalten wurde (Nürnberger Nachrichten vom 16.02.08, S. 5). Milch, Fleisch und Eier von Tieren, die mit gentechnisch veränderten Futtermitteln gehalten wurden, brauchen nach wie vor nicht markiert zu sein, wie es seit 2004 für alle anderen gentechnisch veränderten Lebens- und Futtermittel vorgeschrieben ist. Auch bei Honig erfahren wir nicht, ob die Bienen auf Genfeldern waren.

Wie Politiker auf unsere Forderung nach genfreier Landwirtschaft und Nahrung reagieren, können Sie in Rubrik 5 erfahren. Wir setzen jetzt auf zwei Aktivitäten:

- a) Bauern erkennen, dass die Gentechnik ihnen langfristig nicht die Vorteile bringt, die ihnen versprochen werden – abschreckende Beispiele gibt es mittlerweile genug – und verzichten auf ihren Einsatz; Gemeinden schließen sich zu gentechnikfreien Regionen zusammen. Wenn Sie wissen möchten, wie es mit dem Genanbau in ihrer Region aussieht, gehen Sie zu www.greenpeace.de/gen-mais-karte. Danach sind Mittel- und Oberfranken sowie die Oberpfalz noch gentechnikfrei. Der Landkreis Nürnberger Land ist der erste Landkreis Mittelfrankens, in dem alle Bauern auf Gentechnik verzichtet haben (NN vom 01.03.08, S. 16).
- b) In Kooperation mit der *Allianz für Gesundheit, Frieden und soziale Gerechtigkeit (AGFG)* haben wir eine Bürgerinitiative „Für ein gentechnikfreies Europa!“ gestartet. Machen Sie mit! Unterschriftenliste liegt dem Info-Brief bei oder kann bei www.bio-verbraucher.de heruntergeladen werden. Einsendung bitte an uns bis 1. Juli 2008! Mehr Info zur Bürgermitwirkung bei Gesetzgebungen: www.volksgesetzgebung-jetzt.de/willensbekundung, www.willensbekundung.net

Einladung zur Mitgliederversammlung am Mittwoch, 23. April 2008, 19.00 Uhr
Bio-Verbraucher e.V., Rudolf Steiner Haus, Lesesaal, Rieterstraße 20, 90419 Nürnberg, T.0911-30735890
(Straßenbahnhaltestelle Friedrich-Ebert-Platz/ Linien 4 und 9)

Tagesordnung

1 Bio-Abendessen und Kurzberichte anwesender Firmenmitglieder (*Bitte lassen Sie uns wissen, wenn Sie kommen können!*) 2 Tätigkeitsbericht des Vorstandes (Wolfgang Ritter) 3 Rechnungslegung (Brigitte Pukke) 4 Bericht des Rechnungsprüfers (Peter Häberer) 5 Genehmigung des Jahresberichtes und der Jahresrechnung/ Entlastung des Vorstandes 6 Vorstandswahl 7 Wahl zweier Rechnungsprüfer/innen 8 Anträge, Anregungen und Anliegen der Mitglieder (*Bitte lassen Sie uns Ihre Anliegen möglichst vorher wissen!*) 9 Sonstiges 10 „Bio-Ausschüttung“ (Verteilung von Bio-Produkten an unsere Mitglieder)

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

Einladung zu Bio-Ausflügen

In Zusammenarbeit mit dem *Arbeitskreis für biologisch-dynamischen Gartenbau Nürnberg* bieten wir zwei Bio-Ausflüge an. Außerdem fahren wir zu einem Hoffest. Anmeldung und Mitfahrgelegenheiten in unserem Büro oder bei Wolfgang Ritter, T. u. F. 0911 - 40 48 27, ritter@bio-verbraucher.de

Samstag, 14. Juni 2008: Besuch des Zeidlerhofes Manuela und Robert Müller, Großheirath-Gossenberg, Ziegelsdorfer Str. 1 (Oberfranken), Abfahrt 9.30 Uhr an der Rudolf Steiner Schule Nürnberg, Steinplattenweg 25; Wir können Honig selber schleudern und probieren, Möglichkeit zur Mittagspause, Besuch der mittelalterlichen Zwergstadt Seßlach und der romanischen Dorfkirche von Obermerzbach.

Sonntag, 29. Juni 2008: Hoffest bei Claudia und Hans Dünninger, 97461 Hofheim-Großmannsdorf, Im Steig 1 (Oberfranken), Abfahrt 10.00 Uhr, Rudolf Steiner Haus Nürnberg, Rieterstr. 20
Informationen rund um den Bauernhof, Hof- und Felderführung, SPIELTAG FÜR KINDER mit Pony-Reiten, Kutschfahrten, Spielen und Basteleien, Mittagessen mit vegetarischen Spezialitäten und Fleischgerichten vom eigenen Rind und Schwein, Kaffee und selbstgebackener Kuchen, Vollwert-Spezialitäten, biologisch erzeugte Weine, Limonaden und Bier vom Fass. *Bei Regen wird in der großen Halle gefeiert!*

Samstag, 5. Juli 2008: Besuch des Obstbaubetriebes Karl Hausmann, Spalt-Großweingarten, Dorfstr. 40, Abfahrt um 13.00 Uhr an der Rudolf Steiner Schule Nürnberg, Steinplattenweg 25
Wenn wir Glück haben, sind zu diesem Zeitpunkt bereits die Kirschen reif und wir können pflücken.

Veranstaltungshinweise

Dienstag, 27. Mai 2008, 10.00 Uhr: Duftende Grünzone! Bio! Wildkräuter – Wildgemüse – Blumen/ Vortrag, Rezepte, Kostproben, Ernährungsstudio Nürnberg, Untere Krämergasse 3

Freitag, 08. und Samstag, 09. August 2008: BioErleben in Nürnberg auf dem Hauptmarkt

Mit herzlichen Grüßen
Ihr Wolfgang Ritter

50 € Bargeld für Ihren nächsten Urlaub! Und so geht's: Sie werben zwei ordentliche Mitglieder (Jahresbeitrag 24,-€) oder vier Fördermitglieder (Jahresbeitrag 12,-€) und wählen Ihren Bio-Urlaub aus der Liste unserer Firmenmitglieder aus (siehe www.bio-verbraucher.de/ Bio-Urlaub oder Ausdruck per Post) und wir überweisen Ihnen 50 € gegen Zusendung Ihres Zahlungsbeleges an unser Firmenmitglied. Ansprechpartner: Wolfgang Ritter, Telefon und Fax: 0911- 404827, ritter@bio-verbraucher.de

1 Assoziative Zusammenarbeit

Fair, sozial – oder assoziativ?

Auszüge aus einem Beitrag von Dr. Peter Schaumberger, Geschäftsführer des Demeter-Marktforum e.V. und Vize-Präsident Demeter International e.V. bis März 2008, erschienen in *Lebendige Erde*, 1-08

Fair Trade und Globalisierung

Der aktuelle Schritt des Fair Trade Gedankens in die Industrieländer ist vor allem eine Folge der Globalisierung und der vorübergehend niedrigen Preise bei Bio-Rohstoffen. Der Wirtschaftskolonialismus geht zu Ende. So wandelt sich auch Fair Trade vom Ablasshandel des schlechten Gewissens der Bewohner von Ex-Kolonialmächten und Industrienationen hin zur Erkenntnis: Ich muss dem Bauern ausreichend Geld bezahlen, sonst geht er weg und wirtschaftet woanders! Das ist vielleicht weit voraus gedacht, aber macht den künftigen Zusammenhang klar: Der faire Preis für das Produkt ist der Preis für die zukünftige bestmögliche Tätigkeit der Wertschöpfungskette und damit für die Qualität der Arbeit und ihre Effizienz.

Bio-dynamisch und „Assoziation“

Die bio-dynamische Bewegung, verstanden als einer der praktischen Zweige der Anthroposophie und ganzheitlich auf dieser fußend, hat sich nie allein auf Landwirtschaft und Lebensmittelqualität beschränkt. Immer war die Frage des miteinander Wirtschaftens ein ebenso zentrales Thema, aufbauend auf den Ideen zur sozialen Dreigliederung von Rudolf Steiner. Das kann hier nicht umfassend ausgeführt werden. Steiner kritisiert sowohl das kapitalistische System, als auch die Bildung von Genossenschaften. Als „wirkliches Assoziationsprinzip“ formuliert er: „Da wird zuerst produziert und dann das Produzierte auf Grundlage des Zusammenschlusses der produzierenden Personen zum Konsum gebracht.“ (Vortrag vom 25.10.1919, Das Wirtschaften auf assoziativer Grundlage, in GA 332a). Dies stellt er in deutlichen Gegensatz zum Genossenschaftsprinzip, das darauf beruht, dass Menschen in Gemeinschaft Beschlüsse fassen, um Produktionsprozesse zu verwalten. Was letztendlich wiederum die kapitalistische bzw. von Politikern verwaltete Form darstellt.

Koordination der Wertschöpfungskette – der Demeter Ansatz?

Ist es fair gegenüber einem verarbeitenden Unternehmen, dass bei einer schlechten Ernte die Ware fehlt, oder der Preis aufgrund von Mangel steigt? Ist es fair gegenüber einem Landwirt, wenn der Preis aufgrund von Überangebot sinkt? Ist es fair gegenüber dem Konsumenten, wenn die Preise stark schwanken und Demeter-Produkte (zeitweise) nicht erhältlich sind? Auf jeden Fall wird der Fairness-Gedanke in seiner

Almosen-Funktion bald überholt sein. Auch Demeter Bauern wollen nicht ein „solidarisches Notopfer“ erhalten, sondern den angemessenen Preis für die Qualität ihrer Arbeit, die zu einem Produkt höchster Qualität führt. Diese Arbeit wird vom Einzelnen geleistet. Wie ist es zu schaffen, das das „System Wertschöpfungskette“ unter Nutzung der Leistungen des menschlichen Geistes zu höchster Produktqualität *und* höchster sozialer Qualität führt?

„Irgendwas herzustellen ist einfach. Eine Wertschöpfungskette zu entwickeln - das ist wirklich schwierig.“ (Yossi Sheffi, Prof. für „Supply Chain Management“ am MIT, zitiert nach Friedman 2006) Die Herausforderung besteht darin, Verlässlichkeit und Zuverlässigkeit mit größtmöglicher Ersparnis zu verbinden und die Wertschöpfungskette mit der schwer zu kalkulierenden Nachfrage in Einklang zu bringen.

Eigentlich ganz einfach: beste Qualität, kostengünstig, in der richtigen Menge zum richtigen Zeitpunkt, durchweg ökologisch und klimaneutral und in sozial fairer Weise über die ganze Wertschöpfungskette. Das ist das Rezept!

Wenn im klassischen Fair Trade der Preis in einem Aufschlag auf den schwankenden Weltmarktpreis gesehen wird, so ist durch diese Koppelung der Qualitätsaspekt von Arbeit und Produkt außen vor. Die Aufgabe für einen künftigen „Demeter Fair Trade“ wäre demnach eine optimale Ressourcen schonende und soziale Koordination der gesamten Wertschöpfungskette zur Mengen- und Qualitätssicherung. Wegen der klimatisch bedingten Ertragsschwankungen kann diese Art Assoziation nicht nur auf regionalen Aspekten fußen, sondern muss klimatisch unterschiedliche Gebiete erfassen und durch eine übergreifende Koordination Schwankungen ausgleichen. Poolpreise nivellieren das Qualitätsbestreben des Einzelnen und führen zu Solidarität. Qualitativer Wettbewerb muss aber möglich sein, wenn man höchste Qualität erzeugen will und nicht nur eine Grundbedarfsdeckung erreichen will.

Eine neue Art Assoziation?

Nicht „small is beautiful“, ist also gefragt, sondern „arbeitsteilig bzw. durch den menschlichen Geist optimal organisierte Arbeit“. Die Größe des Unternehmens muss eine sinnvolle Arbeitsteilung erlauben, inner- oder außerhalb des Unternehmens. Die Demeter Organisationen, die in ihrer Gliederung auf föderalen und nationalstaatlichen Elementen beruhen, aber sind der Entwicklung zwei Schritte hinterher. Vielleicht kommen wir mit einem Stufenplan für Demeter weiter:

- a) Beschluss der „Sozial Charta“ als verbindliche Grundlage aller Mitglieder der Markengemeinschaft in allen Ländern;
- b) verpflichtende Teilnahme an einem jährlichen Marktgespräch für jeden verarbeitenden oder handelnden Betrieb und für alle Erzeugerzusammenschlüsse (durchaus zertifizierbar);
- c) Kooperation mit einem (oder mehreren) Fair Trade Zertifizierer, dessen Zertifizierung in einem ersten Schritt für alle Länder außerhalb der Industrienationen verbindlich werden kann; pragmatische Verbindung mit der Bio/Demeter Zertifizierung um die Projekte möglichst wenig mit Kosten zu belasten bzw. Anerkennung einer schon bestehenden Fair Trade Zertifizierung;
- d) Aufbau eines globalen und regionalen Managements der Wertschöpfungsketten zur Koordination von Mengen, Qualität und Fair-Aspekten.

2 Landwirtschaft und Handel

Alles Bio im Topf – Stippvisite im Kräutergarten

Meine N-ERGIE, das Kundenmagazin der N-ERGIE Nürnberg, berichtet in der aktuellen Ausgabe (Frühling 2008) über unser Firmenmitglied und „Bäuerin des Jahres (2007)“ Tanja Dworschak. Wir übernehmen Auszüge aus dem Bericht.

Vorab noch ein Hinweis: Die Gärtnerei Dworschak beliefert Bio-Großhändler, aber wir haben auch einen Bio-Kräutergärtner im Knoblauchsland, der an Endverbraucher verkauft und wie Dworschak ein Biolandbetrieb ist: Carolin und Jürgen Schuster, Tel. 38 49 173. Am Knoblauchsland 27, gleich neben der Erlanger Straße (B 4) können Sie Mo, Mi, Fr, 9.30-11.30 und 15.00-17.00 Uhr, Kräutertöpfe, Beet- und Balkonpflanzen und Gemüsejungpflanzen im Gewächshaus kaufen.

Nürnberg-Kraftshof, mitten im „Knoblauchsland“. Hinter den Wohngebäuden im Moosfeldweg 8 beherbergen riesige Gewächshäuser ein grünes, duftendes Meer – „mein ganzer Stolz“, sagt Tanja Dworschak. Rund 250.000 Kräutertöpfe stehen auf den Tischreihen rund um die 36-jährige Gärtnermeisterin. Salbei, Thymian, Petersilie, Schnittlauch, Zitronen-Basilikum, Kapuzinerkresse – rund 180 Sorten gedeihen auf dem 7,5 Hektar großen Gelände auf ganz natürliche Art.

Ein Pass für jedes Kraut

1996 erhielt das KräuterGut das offizielle BIOLAND-Zertifikat. In der Regel dauert es drei Jahre, bis konventionell genutzter Boden auf biologischen Anbau umgestellt ist. Das ging bei der Kräutergärtnerei schneller, weil die Pflanzen ausschließlich im Topf und auf Tischen wachsen, weit vom Boden entfernt. „Wir setzen nur unbehandeltes Saatgut und Erde ein, die Torfersatzstoffe wie Kokosfaser oder Rindensubstrat enthält. Das schont die Moore“, erklärt die Fachfrau. Und natürlich sind chemische Pflanzenschutz- sowie Düngemittel tabu. Jede Partie der Töpfe bekommt einen eigenen Pflanzenpass. Darauf vermerkt ist die Herkunft des Saatguts, die verwendete Erde, die Wachstumszeit im Gewächshaus und das Auslieferdatum. Bei rund vier Millionen verkauften Kräutertöpfen ein „echter bürokratischer Aufwand“ – aber sehr wichtig. „Wie alle Bioprodukte werden auch die Topfkräuter regelmäßig kontrolliert“, erzählt Tanja Dworschak. „Dafür musst du genau nachweisen können, woher alle ‚Zutaten‘ im Topf stammen.“ Besonders stolz ist die Fränkin auf das Qualitätsurteil „sehr gut“, das ihre Kräuter jüngst vom Ökotest-Magazin erhalten haben.

Von Käfern und Löwen

Gemeinsam mit rund 20 fest angestellten Mitarbeitern sorgt die Bio-Gärtnerin dafür, dass tausende winzige Setzlinge oder Keimlinge zu kräftigen Pflanzen gedeihen. Sie trennen die Setzlinge von der Mutterpflanze und drücken sie in ihr neues Topf-Zuhause, holen die Keimlinge aus dem abgedunkelten „Brutkasten“, wenn die ersten Triebe aus der Erde blinzeln, zupfen gelbe Blätter von den jungen Kräutern, prüfen die Feuchtigkeit im Topf oder setzen Nützlinge aus. „Blattläuse machen um Biokräuter leider keinen Bogen – wenn der Befall da ist, gehe ich auf natürliche Weise dagegen vor“, erklärt die Gärtnerin. Ihre Allzweckwaffe: Australische Marienkäfer oder Blattlauslöwen. Sie fressen die Schädlinge auf – bei einem Stückpreis von bis zu 50 Cent allerdings keine ganz billige Angelegenheit. Ständige Gäste im Gewächshaus sind dagegen die Trauermücken. „Die kommen wirklich aus dem Nichts“, sagt die Fachfrau. „Daheim hilft es, Kräuter immer von unten zu gießen – bei trockenem Topfrand hat die winzige Fliege keine Chance. Wir bewässern zwar an den meisten Tischen über ein Ebbe-Flut-System von unten, aber es wird auch herkömmlich von oben gegossen. Da hilft nur Mund zu und durch die Fliegenwolken – wer zu viel schwatzt, geht nach der Arbeit ziemlich satt nach Hause.“

Technik spart Energie

Biogärtnern ist das geschickte Ausnutzen natürlicher Kräfte. Und eine Frage der richtigen Technik: Ein Computer überwacht rund um die Uhr das Klima in den Gewächshäusern. Außen- und Innentemperatur, Luftfeuchte, Sonneneinstrahlung und Windstärke zeigt der Monitor an. Entsprechend diesen Werten steuert der PC das Heizen, Lüften oder Bewässern. Auch das großflächige Rollo an der Decke fährt der Computer je nach Sonnenstrahlung aus oder ein. „In Sachen Technik achten wir als Bio-Betrieb vor allem aufs Energiesparen“, erklärt die Chefin. So erhielten die Gewächshäuser Isolierfundamente und eine Doppelverglasung. Wasserauffangbecken sammeln das Regenwasser von den Dächern und leiten es in einen geschlossenen Wasserkreislauf. Im Winter betreibt Tanja Dworschak sogar ein eigenes Blockheizkraftwerk. „Mit Erdgas von der N-ERGIE produzieren wir damit Strom, wobei ja auch Abwärme entsteht. Die heizt dann gleich die Gewächshäuser – eine umweltfreundliche Sache. Das Kraftwerk läuft aber nur im Winter, wenn die Wärme auch wirklich gebraucht wird.“

3 Wissenschaft/ Forschung

Unsere Nahrung enthält über 350 Zusatzstoffe

Redaktionelle Bearbeitung eines Berichtes in den Nürnberger Nachrichten vom 16./17.02.08 durch Wolfgang Ritter, Nürnberg

In unserer letzten Ausgabe berichteten wir an dieser Stelle von Aromastoffen, die vielen unserer Nahrungsmittel zugesetzt werden, damit sie intensiver schmecken. Aromastoffe sind aber nicht die einzigen Zusatzstoffe. Es gibt auch solche, die Nahrungsmittel und Getränke haltbarer machen oder ihnen ein appetitlicheres Aussehen verleihen. Häufig ersetzen die Zusatzstoffe ganz die natürlichen Inhaltsstoffe. Martina Hildebrand von den Nürnberger Nachrichten beschäftigte sich kürzlich in der Wochenendausgabe vom 16./17. Februar 2008 mit diesem Thema unter dem Titel „Was essen wir eigentlich?“ Nach ihren Recherchen schluckt jeder Bundesbürger mehrere Kilogramm Lebensmittelchemikalien jährlich. Es gebe 350 Zusatzstoffe, die der Verbraucher an den E-Nummern erkennen könne. Diese Zusatzstoffe enthielten mehr als 10.000 Inhaltsstoffe. Die E-Nummern sind zwar in der Europäischen Union zugelassen, doch bei vielen seien die Auswirkungen auf die Gesundheit umstritten.

„Wir werden beim Einkauf belogen, betrogen und getäuscht“, wird Thilo Bode, einer der größten Kritiker der Lebensmittelindustrie und Geschäftsführer der Verbraucherrechtsorganisation *foodwatch* bei Hildebrand zitiert.

Wüssten wir, was vorgefertigte Nahrung, so genannte convenience-Artikel, Genussmittel und Getränke alles genau enthalten, wir würden sie wahrscheinlich nicht oder nicht so oft kaufen. Wir unterstützen *foodwatch* und die Verbraucherzentralen bei ihrer Forderung nach einer besseren Kennzeichnung unserer Lebensmittel. Der Verbraucher möchte Produkte im Laden einfach und schnell vergleichen können. Wir wollen auch wie Gerd Billen, Vorstand des Bundesverbandes der Verbraucherzentralen, dass die Beliebigkeit der Nährstoffkennzeichnung ein Ende hat.

„Eine Kalorienbombe etwa müsse sofort erkennbar sein“. Nach neuesten Veröffentlichungen des Bundesverbraucherministeriums sind 37 Millionen Erwachsene und zwei Millionen Kinder in Deutschland übergewichtig. Die jährlichen Folgekosten durch ernährungsbedingte Krankheiten belaufen sich nach dem NN-Bericht auf 70 Milliarden Euro – ein Drittel aller Gesundheitskosten. Billen fordert eine einfache und aussagefähige Nährwertkennzeichnung etwa in Ampelform auf jeder Packung: „Rot“ für „fett- und zuckerhaltig“ und „Grün“ für „kalorienarm und gesund“.

Unsere Empfehlung, wenn Sie Zusatzstoffe weitgehend vermeiden wollen: Kaufen Sie Artikel mit den Biosiegeln Demeter, Bioland, Naturland oder Biokreis, denn wenn unvermeidbare Zusatzstoffe enthalten sind, müssen es natürliche sein. Auch Martina Hildebrand kommt in ihrem Artikel am Schluss zu der Einsicht: „Dabei könnte es so einfach sein. Denn *eine* Macht haben wir Verbraucher: Die Entscheidung, welches Produkt wir kaufen, liegt immer noch bei uns.“

4 Qualitäts- und Preisrecherchen

Tiefkühl-Kartoffelprodukte – auf das Öl kommt es an
Bio-Orangensaft „gut“ oder „befriedigend“

ÖKO-TEST hat 26 Tiefkühl-Kartoffelprodukte und 27 Orangensäfte untersuchen lassen (ÖKO-TEST Ausgabe 3/2008) - hier die Ergebnisse:

Tiefkühl-Kartoffelprodukte

Ein Bio-Produkt wurde mit „sehr gut“ bewertet (Grünes Land Bio-Kartoffelecken) und zwei mit „befriedigend“ (Demeter Natural Cool Kartoffelpuffer, Schwarmstedter Bio-Rösti-Ecken). Die Lutosa Bio Backofen Krokette sollte man meiden: „mangelhaft“! Auch von folgenden konventionellen Erzeugnissen mit den Noten „mangelhaft“ (Botato Kartoffel Wedges) und „ungenügend“ lässt man besser die Finger: Agrarfrost Country Steak Frites, Bördegold-Rösti Ecken, Marena Rösti Ecken, Tenery Potato Wedges und Tip Rösti Ecken. Diese sechs Produkte enthalten soviel 3-MCPD-Fettsäuren, dass man mit einer üblichen Portion schon mehr als die Hälfte der täglich tolerierbaren Menge dieses Schadstoffes ausschöpft. Die 3-MCPD-Fettsäure kommt in raffinierten Pflanzenfetten und -ölen vor, z.B. in dem billigen Palmöl, das in Tiefkühl-Kartoffelprodukten verwendet wird und gilt tendenziell als krebserregend. Ungünstig an Palmöl ist auch sein hoher Gehalt an gesättigten Fettsäuren, denn sie erhöhen den Cholesterinspiegel im Blut.

Orangensaft

Alle Bio-Orangensäfte erhielten die Note „gut“ (Alnatura, Beutelsbacher Demeter, Dennree, Naturgut, Voelkel Demeter) oder „befriedigend“ (Bio Sonne, Bio Wertkost, BioBio, Füllhorn, Grünes land, Naturkind). Der konventionelle Premium Direktsaft von Netto wurde mit „ungenügend“ bewertet, weil er im Labor nachgebaute naturidentische Aromastoffe der Geschmacksrichtung Pfirsich/Aprikose enthielt, die im Orangensaft nichts zu suchen haben.

Kontrollen bestätigen: Bio-Obst, -Gemüse, -Wein fast rückstandsfrei

Das Bayerische Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit hat im vergangenen Jahr mehr als 1000 Bio-Lebensmittel unter die Lupe genommen. Unter anderem wurden Obst und Gemüse auf Rückstände von Pflanzenschutzmitteln und Wein auf Kupfer untersucht: nur ein Prozent der Produkte waren zu beanstanden – bei konventioneller Ware 11 Prozent (Nürnberger Nachrichten v.25.02.08, S.29).

5 Grüne Gentechnik

Bundestagsabgeordnete informiert

Renate Blank antwortet unserem Mitglied Erich Ramberger, der sich in seiner Sorge um die Bundespolitik

zur Gentechnik an seine Bundestagsabgeordnete wendete (Antwort gekürzt):

Sehr geehrter Herr Ramberger,
vielen Dank für Ihre Email vom 12.12.2007. Sie weisen darauf hin, dass Sie sich auch in Zukunft gentechnikfrei ernähren wollen. Ich habe großes Verständnis für Ihr Anliegen. Deshalb erscheint es mir sinnvoll, Sie auf folgende Faktenlage hinzuweisen:

Seit Jahren werden in die EU Ölsaaten und eiweißhaltige Futtermittel eingeführt, weil der Selbstversorgungsgrad der EU bei diesen Produkten bei nur etwa 35 % liegt. 2006 erreichten diese Importe ca. 40 Mio. Tonnen, zum einen Sojaschrot mit 22 Mio. Tonnen, zum anderen 15 Mio. Tonnen Sojabohnen sowie 2,6 Mio. Tonnen Maiskleberfutter. Ein Großteil dieser Futtermittel – vor allem Sojaschrot und Maiskleberfutter – stammen von gentechnisch veränderten Pflanzen. 2006 lag der Anteil gentechnisch veränderter Sojabohnen an der gesamten Anbaufläche in den USA bei fast 90 %, in Argentinien nahezu 100 % und in Brasilien rund 60%. So kommen natürlich auch gentechnisch veränderte Futtermittel nach Deutschland. Die Soja-Einfuhr beläuft sich auf rund 4 Mio. Tonnen jährlich. Die derzeitige Kennzeichnungsregelung dient nicht der Aufklärung des Verbrauchers, sondern führt ihn in die Irre. Nachdem alles, was durch den Tiermagen gegangen ist, nicht gekennzeichnet werden braucht, ebenso wenig wie gentechnisch veränderte Enzyme, meint ein Großteil der Bevölkerung, dass er mit Gentechnik noch nicht in Berührung gekommen ist. Experten der Lebensmittelbranche dagegen stellen fest, dass bei konsequenter Kennzeichnung 80% unserer Lebensmittel als gentechnisch verändert auszuzeichnen wären.

Zum Thema Rechtssicherheit

Die bisherigen Versuche in Deutschland haben gezeigt, dass ein Abstand von 50 m ausreicht, um den Schwellenwert von 0,9 % einzuhalten. Mit dem jetzt festgelegten Abstand zu konventionell angebautem Mais von 150 m ist der Sicherheitsabstand um den Faktor 3 erhöht worden und mit dem Abstand von 300 m zu Flächen mit Ökomais um den Sicherheitsfaktor 6. Insofern ist die Haftungsfrage weitgehend entschärft, da bei diesen Abständen ein unerwünschter Eintrag von gentechnisch veränderten Organismen nicht zu erwarten ist.

Sie fordern das Verursacherprinzip

Dazu ist zu sagen, dass im Mai 2007 vom BMELV ein Fachgespräch zu Haftungsfragen zum Gentechnikrecht durchgeführt worden ist. Dazu waren juristische Experten aus dem Bundesgebiet geladen, vier Inhaber von Lehrstühlen für alle hier in Frage stehenden Rechtsbereiche, außerdem ein Vertreter des Bundesgerichtshofes und eines Oberlandesgerichtes. Einstimmige Aussage dieser Experten war, dass nur der Schwellenwert 0,9 % rechtlich bindend ist und Anbauverträge mit niedrigeren Schwellenwerten auf keinen Fall zu Lasten Dritter führen dürfen. Man muss wissen, dass bisher nur gentechnisch veränderter Mais zum Anbau zugelassen war, dessen Fläche für dieses Jahr auf ca. 1.500 ha geschätzt wird.

Gentechnikfreier Honig

Bienen sammeln Blütennektar, der dann im Honigmagen der Biene mit Hilfe körpereigener Enzyme zu Honig umgewandelt wird. Hinzukommt, dass die biologische Funktionsfähigkeit von Maispollen unter natürlichen Bedingungen im Allgemeinen innerhalb von 20 – 36 Stunden inaktiviert ist. Maisblüten bilden aber keinen Nektar und sind für Bienen daher nicht besonders attraktiv. Es kann aber doch sein, dass Bienen gelegentlich zur Aufzucht von Larven und Jungbienen Pollen vom Mais sammeln. In sehr geringem Maße kann Pollen dann zufällig in Honig gelangen. In allen Untersuchungen ist der gefundene Anteil von Pollen aus gentechnisch verändertem Mais weit unter der Kennzeichnungspflicht.

Es ist noch darauf hinzuweisen, dass Deutschland bei Honig lediglich einen Selbstversorgungsgrad von 29 % (2004/05) hat und demnach große Mengen aus dem Ausland importiert werden. Der größte Exporteur ist dabei Argentinien, dort werden aber 18 Mio. ha mit gentechnisch veränderten Pflanzen angebaut. Auch von Kanada kommt Honig zu uns, dort wird im großen Maße gentechnisch veränderter Raps angebaut.

Mit freundlichen Grüßen

Ihre Renate Blank MdB, www.renate-anna-blank.de, renate.blank@wk2.bundestag.de

Skandal: Monsanto belügt Seehofer

BÖLW-Pressemitteilung vom 12.03.08: „Monsanto will die von der EU geforderte Überwachung des Gentech-Anbaus auf Untersuchungen von Instituten gründen, die das Unternehmen noch nicht einmal gefragt hat und die teils über gar keine relevanten Daten verfügen!“ sagte der Vorstandsvorsitzende des BÖLW,

Dr. Felix Prinz zu Löwenstein. „Es ist dreist, den Zulassungsbehörden einen solchen Schwindel in den Postkasten zu legen und zu erwarten, dass eine daraufhin gewährte Zulassung aufrechterhalten wird. Seehofer muss Monsanto zeigen, dass er sich nicht verschaukeln lässt und die Anbaugenehmigung für MON 810 sofort zurückzieht.“

6 Bio-Modellstadt Nürnberg

Aus dem Protokoll zur Besprechung am 16.01.08

Termin und Ort für Bio-Erlebnistage 2008

In einem Fragebogen, der an alle Aussteller der Bio-Erlebnistage 2007 ging, bewerteten 81% die Veranstaltung mit „gut“ oder „sehr gut“. Der Termin für die zweiten Bio-Erlebnistage auf dem Hauptmarkt in Nürnberg wurde auf den 8. und 9. August festgelegt. Die Veranstaltung muss laut BLE jetzt aber anders heißen, vorläufiger Arbeitstitel: BioErleben in Nürnberg 8./9. August 2008

Bio-Netzwerkgedanke, kurze Anregung Frau Hietsch und Diskussion

Frau Hietsch stellt ihre bisherigen Ergebnisse zum Bio-Netzwerk-Gedanken in einer Präsentation vor, in der sie erst ein Münchner Förderprojekt vorstellt und anschließend näher auf die Situation in Nürnberg eingeht.

Das Münchner Projekt, unter dem Titel „Netzwerk für Naturkostläden – stärken, stützen fördern“ wurde bereits erfolgreich umgesetzt. Das Projekt mit 20 Teilnehmern bestand aus 3 Bausteinen. Der erste Baustein war eine Kunden/innen-Befragung, der zweite eine Potenzialanalyse speziell für jeden Laden und der dritte Baustein bestand aus dem eigentlichen Netzwerkaufbau. Durch Kundenbefragung und Potenzialanalyse konnten die Stärken der einzelnen Läden ermittelt werden und es konnten so Verbesserungen vorgenommen werden.

In Nürnberg stellt sich die Ausgangssituation etwas anders als in München dar. In Nürnberg besteht bereits eine sehr lange Netzwerktradition. Es gibt auch lose Treffen von einigen Bioladern, allerdings noch kein Netzwerk. Die Konkurrenz und der Preisdruck werden auf dem Biomarkt immer größer, nicht zuletzt auch durch den Einstieg von Supermarktketten in den Biomarkt. Eine Kompensation durch den Bioboom der letzten Jahre ist daher nicht möglich, die kleinen Betriebe sind teilweise einfach nicht so konkurrenzfähig. Die Ladeninhaber haben meist keine Geld- und Kraftreserven mehr für Investitionen in die Zukunft. Es besteht ein großes Interesse an einem Impuls von außen. Die Ladeninhaber mit denen Frau Hietsch gesprochen hat, haben sich durchwegs positiv zu Ihrer Idee eines Netzwerkes geäußert.

Auch die Anwesenden äußern sich positiv. Es wird betont, dass die kleinen Einzelhändler in allgemeinen Auflistungen leicht untergehen. Frau Weber bietet an, eine Liste mit allen kleinen Bio-Einzelhändlern der Region bei sich auszulegen und betont, dass dies bestimmt auch bei anderen Großhändlern möglich wäre. Die Idee einer Auszeichnung für Bio-Pioniere kommt auf. Herr Dr. Ebert würde dieser Idee positiv gegenüberstehen. Es wird vereinbart die Idee eines Netzwerkes für Bioläden auf jeden Fall weiterzuverfolgen und Frau Hietsch als Mittelsmann zwischen ArGe und Einzelhändler einzusetzen.

7 Verbrauchermeinung

Eine neue Bewegung der Weltbürger: Retter der Welt?

Auszüge aus einem Beitrag von Wilhelm Neurohr, erschienen in *Sozialimpulse*, 3/07

Wer rettet und verbessert die Welt? Das ist die Leitfrage einer Artikelserie in einem bekannten deutschen Nachrichtenmagazin, mit der Feststellung: Nicht mehr die Politik, das staatliche Rechtsleben, sorgt für die Zukunftsgestaltung, sondern die vernetzte Zivilgesellschaft mit den kulturell Kreativen. Diese bekommt jetzt massive „Konkurrenz“ und vielleicht auch Verbündete von der Wirtschaft, die dafür nicht nur ihr professionelles know-how einsetzen kann, sondern auch beträchtliche Geldmittel - sind doch die Umsätze mancher großer internationaler Konzerne größer als ganze Staatshaushalte. Der Traum von einer friedlichen und gerechten Welt bewegt anscheinend alle Ebenen der Weltgesellschaft und viele Weltbürger, doch die Motive und Ziele mögen sehr verschieden sein.

Es vergeht kein Tag, an dem nicht irgendwo in der Welt Menschen zusammensitzen, um lokale Strategien gegen soziale und ökologische Fehlentwicklungen zu beraten, gegen Armut, Hunger, Krankheit, Unmenschlichkeit oder Klimawandel. Jeder ist begabt, selber verantwortungsvoll zu leben und Verantwortung für die ganze Welt zu übernehmen, wenn man ihn nur lässt. Davon ist auch Muhammad Yunus überzeugt, der Friedensnobelpreisträger, Bankier und Kleinkreditgeber der Armen, der in der Artikelserie des

Spiegel „Die Retter der Welt“ häufig als Verfechter einer neuen Ethik und Weltmoral zitiert wird. Er ist auch überzeugt, dass die herrschenden Theorien des Kapitalismus falsch sind, weil diese den Unternehmer ausschließlich als „money maker“ definieren, statt ihn als Menschen und soziales Wesen zu begreifen, der genauso gut gemeinnützige Nonprofit-Unternehmen zugunsten der Dritten Welt managen könnte: Ein sozialer Unternehmer misst seinen Profit nicht in Bilanzsummen, sondern im Erreichen richtiger und nachhaltiger Ziele wie etwa Gesundheit, Bildung, saubere Umwelt.

Neue Bündnisse im Interesse des Gemeinwohls

Wie realistisch aber ist es, dass die Wirtschaft Bündnisse eingeht mit der Gesellschaft und nicht nur Geschäfte mit ihr abschließen will? Und welchen Einfluss können die Bürger als Käufer oder Verbraucher ausüben? Gibt es genügend Menschen, die so denken und handeln und sich in Netzwerken zusammenfinden mit der Erkenntnis: „Wer, wenn nicht wir; wann, wenn nicht jetzt?“ Offenbar werden es täglich mehr, die sich als Weltbürger der Rettung der bedrohten Erde und Menschheit verschrieben haben, seitdem klar geworden ist, dass die Staaten in der globalisierten Welt ratlos sind, die Vereinten Nationen auf den wesentlichen Politikfeldern zu spät kommen und die Selbstverpflichtungen von Industrie und Wirtschaft nicht länger glaubhaft erscheinen. Die „neuen Weltbürger“ fragen deshalb nicht mehr zuerst danach, wer zuständig ist oder wie und ob die Welt gerettet werden kann, sondern danach, was sie selber dazu beitragen können auf ihrem Platz, mit ihren Mitteln, auch ohne formelle Legitimation. Es wird sehr viele solcher Menschen brauchen.

Waisen in Malawi arbeiten biologisch

Anmerkung zu obigem Beitrag von Wolfgang Ritter

Zwei Vorstandsmitglieder des Bio-Verbraucher e.V. waren im vergangenen Jahr auf eigene Kosten zur Beratung von Waisenhäusern und Kleinbauern in Malawi, einem der ärmsten Länder der Welt (siehe Bericht in *Info-Brief* 11/ Juli 07). Daraus ist jetzt ein Projekt geworden, in dem 50 Waisenkinder und 40 Jugendliche betreut werden. Die Jugendlichen erlernen die biologische Landwirtschaft und zusätzlich noch Schreiner oder Schneider. So wird Vieles selbst erzeugt, was man braucht und die Jugendlichen können sich später selbst ernähren. Und sie sollen Multiplikatoren werden, selber Leben rettende Projekte aufbauen und betreuen. Für die Zusammenarbeit wurden zwei Vereine gegründet: *Hoffnung für Misanjo* in Malawi und *Freunde der Malawi-Waisen* in Deutschland. Gelder, die wir für dieses Projekt erhalten, geben wir zu 100% weiter, denn alle Kosten tragen wir selber. Kontakt: www.malawi-waisen.de, freunde@malawi-waisen.de, Konto: 300 855 160, SPK Bamberg, BLZ 770 500 00

8 Rezept des Monats

Gratin dauphinois

Entnommen aus „Was kocht ma Guats am Irghof“, eine Sammlung von Rezepten unseres Firmenmitglieds Marianne Aicher in Schnöbling 2, 83329 Waging am See (siehe auch www.bio-verbraucher.de/ Bio-Urlaub)

1 kg speckige Kartoffeln, Salz, Pfeffer, geriebene Muskatnuß, 2 Eier, ¼ l Sahne, ¼ l Milch, 2 Knoblauchzehen, 4 Eßlöffel Butter, 150 g Emmentaler oder Greyerzer

Kartoffeln waschen, Schälen und in dünne Scheiben schneiden. Kartoffelscheiben mit Küchenkrepp trockentupfen und in einer Schüssel mit Salz und Pfeffer mischen. Muskat dazugeben. Eier mit Sahne und Milch verquirlen. Eine große, flache, feuerfeste Form mit den geschälten, zerdrückten Knoblauchzehen und der Hälfte der Butter austreichen. Die gewürzten Kartoffelscheiben dachziegelartig in drei Schichten in die Form legen. Jede Schicht mit etwas Eiermilch beträufeln und mit etwas Reibekäse bestreuen, die restliche Eiermilch angießen und die Butter in Flocken darauf setzen. Den Auflauf etwa eine Stunde bei Mittelhitze backen. Nach 30 Minuten Backzeit die Form mit Alufolie abdecken.

Anmerkung der Redaktion: Wir haben zusätzliche Gewürze (Kräuter der Toscana, Majoran) verwendet und die oberste Schicht mit Hokkaido-Kürbis und Schnittlauch garniert. Im Elektro-Backofen waren 220 Grad notwendig, damit die Kartoffeln gar wurden. Die Alufolie haben wir weggelassen. Guten Appetit!

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 und 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, Lesermeinungen sowie Rezepte nehmen wir gerne entgegen. Zusendungen bitte an ritter@bio-verbraucher.de oder per Fax oder Post an obige Adresse.