

Bio-Verbraucher e.V. – Info-Brief 15/ Juli 2008

Liebe Leser,

kurz vor der UN-Artenschutzkonferenz in Bonn fand dort vom 12. bis 15. Mai 2008 ein Treffen mit dem Titel *Planet Diversity* (etwa: Vielfalt auf unserem Planeten) mit 700 Teilnehmern aus allen Kontinenten statt. In sechs Plenarsitzungen, 30 Workshops und 20 Kurzpräsentationen wurden Ideen, Projekte, Konzepte und Ergebnisse dazu vorgestellt und diskutiert. Ich war dabei und berichte hier über meine Erkenntnisse zum Anteil der Landwirtschaft an Artenschwund und Klimawandel. Lesen Sie dazu auch die Pressemitteilung in der Rubrik „1 Assoziative Zusammenarbeit“ und das Interview zur Saatgutforschung und -pflege in der Rubrik „3 Wissenschaft/ Forschung“.

Klimaerwärmung und Artenschwund - zwei Seiten einer Medaille

Bis zum Ende des Jahrhunderts könnten bis zu einem Drittel unserer Pflanzen- und Tierarten verschwunden sein, schätzt das Bundesamt für Naturschutz in Deutschland. Dazu gehören auch die Wälder und Fluren, die unsere Abgase binden. Global gesehen besitzen die Urwälder des Tropengürtels das größte Kohlendioxid-Bindungspotential. Die Länder in diesen Weltregionen müssen unbedingt motiviert werden, ihr grünes Kapital zu erhalten. Das könnte zum Beispiel durch eine Prämie geschehen, die man ihnen für Nichtabholzung und Aufforstung bezahlt, wie bei der Weltklimakonferenz auf Bali im letzten Dezember gefordert wurde.

Überdüngung führt zu Artensterben

Nach einer Greenpeace-Studie, die während der Konferenz vorgestellt wurde, machen die Abgase aus der Landwirtschaft - neben denen aus Industrie, Verkehr und Energieversorgung - weltweit etwa ein Viertel aller Emissionen aus, die für den Treibhauseffekt verantwortlich sind. Die (Über-)Düngung der Felder ist dabei das Hauptproblem. Allein in Deutschland sind diese Auswirkungen der Landwirtschaft für das Verschwinden von mindestens drei Viertel unserer Boden- und Wasserlebewesen verantwortlich. Diese Erkenntnis ist neu, denn bisher galten unsere Bauern als Landschaftspfleger, die für diese Tätigkeit eine Prämie erhielten. Ein folgeschwerer Irrtum, wie sich jetzt zeigt. Neben dem Abholzen der Wälder greift nichts so stark in die Natur ein, wie die Einrichtung industriell geführter Agrarbetriebe.

Massentierhaltung hat Anteil am Abholzen der Tropenwälder

An zweiter Stelle der landwirtschaftlichen Abgase steht die Massentierhaltung. Einerseits haben die Methangasausscheidungen der eineinhalb Milliarden Rinder weltweit einen bedeutenden Anteil an den Treibhausgasen, die zur Aufheizung der Atmosphäre führen, andererseits muss für sie sowie für die Milliarden von Schweinen und Mastgeflügel das Fünffache dessen erzeugt werden, was uns Menschen an Nahrung zur Verfügung steht. Die Massentierhaltung entspricht der Nachfrage nach Fleisch und Milchprodukten in den reichen Ländern. Das Fatale ist aber, dass wir unsere Stalltiere längst nicht mehr selbst ernähren können. Tropische und subtropische Wälder werden gerodet, damit auf den gewonnenen Flächen Futtermittel für sie erzeugt werden. Damit verschwinden durch unseren Milch- und Fleischkonsum nicht nur die Wälder als wichtige Abgasvernichter selber, mit ihnen gehen auch die vielen – zum Teil noch unbekannt – Arten verloren, von denen wir sicher sein können, dass wir sie künftig nötig haben werden. Die riesigen Mengen an Getreide, Mais und Soja, die für die Tiermast gebraucht werden, erzielt man durch Einsatz von gewaltigen Mengen an Kunstdüngern und Pestiziden, der wiederum mitverantwortlich ist für Klimaerwärmung und Artenverlust. Das gilt übrigens auch für die so genannten Bio-Treibstoffe, wie Zuckerrohr, Mais und Raps!

Sind wir bereit, die Konsequenzen aus dieser Einsicht zu ziehen und Agrarfabriken sowie Massentierhaltungsbetriebe aufzulösen? Finden wir zurück zu kleinbäuerlichen Strukturen mit biologischen Landbaumethoden und artgerechter Tierhaltung? Sind insbesondere wir Verbraucher bereit, den notwendigen Anpassungsprozess zu begleiten, ja ihn durch Änderung unserer Kaufgewohnheiten einzuleiten?

Der Bio-Verbraucher e.V. setzt sich bei den Politikern für eine verstärkte Förderung umstellungswilliger Bauern und eine Erhöhung der Prämien für die biologisch arbeitenden Betriebe ein – zur Vermehrung der biologisch erzeugten Rohstoffe im eigenen Lande und zur Reduzierung der Treibhausgase in der Welt. Zusagen vom Bundeslandwirtschaftsministerium und von einigen Landwirtschaftsministerien der Länder sind bereits eingetroffen.

Mit herzlichen Grüßen
Ihr Wolfgang Ritter

Veranstaltungshinweise

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

Fr, 08. u. Sa, 09. August 2008: BioErleben in Nürnberg auf dem Hauptmarkt, 10-22.00 Uhr
Attraktionen, Verkauf, Information, Gastronomie

Reiseangebot der Biolandgruppe Oberfranken: 13 Tage quer durch Schottland 22.08.–03.09.08
Natur, Inseln, Städte, Kultur, Biohöfe; Richtpreis: 1635 €; mehr Info: Rudolf Billinger, T. 09573-31622

Hoffest beim Rangabauer in Ködnitz bei Kulmbach, Tennach 3, am 13. und 14. September 2008
mit eigenem Kartoffellesen zum halben Preis, Festbetrieb mit Wurst- und Kartoffelgerichten; mehr Info:
www.rangabauer.de, info@rangabauer.de, Tel. 09221-5245, Fax 09221-87437

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 Anlage oder www.bio-verbraucher.de/ Bio-Urlaub) und wir überweisen Ihnen 50 € gegen Zusendung Ihres Zahlungsbeleges, den Sie vom Gastgeber erbitten.
Ansprechpartner: Wolfgang Ritter, Telefon und Fax: 0911- 404827, ritter@bio-verbraucher.de

1 Assoziative Zusammenarbeit

Weltweites Netzwerk erarbeitet Überlebensstrategie für die Menschheit

Wenn sich Wissenschaftler und Vertreter zivilgesellschaftlicher Organisationen mit Kommunalpolitikern und Erzeugern aus allen Kontinenten treffen, um notwendige Schritte für die Zukunft zu beraten, kann man von einer globalen assoziativen Zusammenarbeit sprechen. Arbeiten Vertreter der drei gesellschaftlichen Bereiche (Kultur, Politik und Wirtschaft) zusammen, wie bei Planet Diversity in Bonn geschehen, spricht man auch von tri-sektoraler Zusammenarbeit. Lesen Sie hier das Ergebnis dieser globalen assoziativen und tri-sektoralen Zusammenarbeit.

Vielfalt statt Monokulturen - Gegengipfel zur Zukunft von Landwirtschaft und Ernährung
fordert Ausstieg aus Gentechnik und Agrar-Sprit
Planet Diversity Pressemitteilung vom 16.05.08

Ein weltweites Moratorium für die Produktion von Agrar-Sprit und Gentechnik-Anbau forderten 700 Teilnehmerinnen und Teilnehmer aus über 100 Ländern zum Abschluss von »Planet Diversity« in Bonn. Sie forderten eine Revolution der Landwirtschaft, die sich am Überleben und dem Respekt vor allen Menschen, Tieren und Pflanzen des Planeten orientiert. Angesichts der Klima- und Biodiversitäts-Katastrophe bedürfe es eines gemeinsamen, radikalen Paradigmenwechsels bei Bauern, Verbrauchern, Wissenschaftlern und Regierungen. Die aktuelle Nahrungsmittelkrise trotz landwirtschaftlichen Überflusses, sei eine politische Schande. Ziel des bei »Planet Diversity« entstandenen weltweiten Netzwerks ist die Besinnung auf gemeinsame Werte und eine ganzheitliche Revolution in der Landwirtschaft und beim Lebensmittelverbrauch. Die »mittelalterliche Technologiegläubigkeit« vieler Politiker und Unternehmen soll durch kritischen und vorsorgenden, praktischen Fortschritt überwunden werden. »Die Monokulturen der vergangenen Jahrzehnte dienen nicht mehr der Produktion von mehr und besserer Nahrung. Sie ernähren nicht die Armen dieser Welt, sondern füttern die Fleischfabriken und Autos der Reichen. Sie schaden dem Klima, laugen die Böden aus, brennen die Wälder nieder, verschwenden und vergiften unser knappes Wasser und vertreiben Kleinbauern und Indigene von ihrem Land«, fasste einer der Organisatoren, Benedikt Haerlin das Ergebnis der Konferenz zusammen. »Industrielle Landwirtschaft ist ein Fossil der Vergangenheit, das unsere natürliche und kulturelle Vielfalt und damit unsere Überlebensfähigkeit zu vernichten droht.«

In dieser Auffassung sehen sich die Bauern- und Basisorganisationen von »Planet Diversity« bestätigt durch den jüngsten Bericht von 400 Wissenschaftlern des Weltagrarrates (IAASTD). Dessen Ko-Präsident, Hans Herren, sagte bei der Konferenz »business as usual ist schlicht keine Option mehr« und betonte: „Die Mittel und Technologien zur Überwindung des Hungers stehen zur Verfügung. Was fehlt ist einzig der politische Wille, sie klug und systematisch einzusetzen.“ Dieser Alarmruf des Weltagrarrates, dürfe nicht wie der erste Bericht des Welt-Klimarates (IPCC) jahrelang ignoriert werden, forderte die indische Saatgut-Aktivistin Vandana Shiva. Welthandel und Spekulation mit Agar-Rohstoffen haben dazu geführt,

dass trotz steigender Produktion die Zahl der Hungernden in diesem Jahr wieder auf eine Milliarde Menschen anschwillt. »Wir Bauern können genügend Lebensmittel für die Bevölkerung von heute und von morgen produzieren, wenn wir nicht in die Abhängigkeit von multinationalen Handels-, Chemie- und Gentechnikkonzernen getrieben und unserer natürlichen Produktionsmittel beraubt werden,« sagte der Bauernführer Mamadou Goita aus Mali. Saatgut, die Grundlage aller Landwirtschaft, sei kein Privatbesitz von Monsanto, Syngenta und Bayer, sondern das gemeinsame Erbe der Menschheit.

»Das Recht auf Austausch, Nachbau, gemeinsame Fortentwicklung und Verkauf von Saatgut steht am Anfang einer Landwirtschaft im Dienste der Menschen statt des Profits,« sagte Guy Kastler vom französischen Netzwerk für bäuerliches Saatgut. Hunger und Klimawandel könnten nur überwunden werden, wenn wir die Vielfalt wieder auf die Äcker bringen statt sie in Gen-Banken einzusperren. Die enttäuschenden Ergebnisse bei den Verhandlungen über ein internationales Haftungsrecht für Gentechnikschäden im Rahmen des Biosicherheits-Abkommens zeige, wie wenig die Gentechnik-Unternehmen selbst deren Sicherheit trauen. Angela von Beesten vom ökologischen Ärztbund, die einen Workshop zu Gesundheitsrisiken der Gentechnik leitete, wies darauf hin, dass unabhängige Forschung und Gesundheitsbewertung durch Geheimhaltung praktisch unmöglich sei. »Vielfalt statt Monokulturen« steht für die Teilnehmerinnen und Teilnehmer von »Planet Diversity« auch für eine ethische Neubesinnung: »Wir sind ein Teil und nicht die Herren der Natur,« heißt es in ihrem Bonner Manifest.

Kontakt: Mone Volke, Benny Haerlin, Presse- und Öffentlichkeitsarbeit Planet Diversity, Tel: 0173 999 75 55, presse@planet-diversity.org, www.planet-diversity.org

2 Landwirtschaft und Handel

Hanf – die Pflanze der Zukunft

Ronald Hönig, Ottersberg, hat beim *Allgemeinen Europäischen Verbund für Umweltschutz*, www.aevu-europe.com, recherchiert und kommt zu erstaunlichen Ergebnissen – entnommen aus *Das Goetheanum*, Nr. 51/52 2007

Wesentliche Informationen

Hanf ist der wertvollste, preiswerteste und vielseitigste Rohstoff der Welt! Es ist unvorstellbar, dass mit einer einzigen Pflanzenart viele Umweltprobleme gelöst werden könnten. Mit seinen rund 50000 überragenden Eigenschaften ist Hanf der Schlüssel für die meisten Probleme dieser Welt. Hanf wächst in fast allen Klimazonen, braucht nur wenig Wasser, keinen Dünger, er wächst und gedeiht nur durch Sonnenlicht – auch im Wüstensand! Mit dieser schnell wachsenden Pflanze kann die Erde begrünt und ein Großteil der weltweiten Energieprobleme gelöst werden.

Einige Produktsegmente als Beispiele

1. Energie in Form von Hanföl: sechs Prozent der landwirtschaftlichen Flächen weltweit würden ausreichen, um alle Länder erdölunabhängig zu machen, da der Anbau wenig arbeitsintensiv ist und die Böden nicht ausgelaugt werden. Aber auch der Rest der Pflanze ist noch zu verwerten.
2. Die Papierherstellung mit Hanf ist fünfmal ergiebiger als mit Holzfasern, benötigt siebenmal weniger Lösungsmittel und ist um ein Vielfaches haltbarer als aus Holz.
3. Lebensmittel: Hanf eignet sich zur Herstellung von Speiseölen, Mehl, Müsli, Tees, Teig- und Süßwaren. Er enthält hochwertige Proteine, mehrfach ungesättigte Fettsäuren und Vitamine.
4. Fasern für die Textilindustrie: Hanf ist weicher, saugfähiger und fester als Baumwolle. Zudem hat er eine feuchtigkeitsbeständige, geruchsneutralisierende Wirkung, ist resistent gegen Körperschweiß, nimmt dreimal soviel Feuchtigkeit auf und trocknet dreimal schneller, als Baumwolle.
5. Medizin: Hanf ist ein natürliches Antibiotikum und enthält 60 weitere medizinisch relevante Wirkstoffe.
6. Baustoff: Hanf ist ein wunderbares Dämmmaterial, es gibt Hanflehmsteine und Hanfbeton. Hanf wächst rasant und ist innerhalb von vier Monaten vier Meter hoch und erntereif.

Es wird also in kürzester Zeit viel CO₂ gebunden, was den Treibhauseffekt bremst. Hanf reinigt den Boden und die Luft und ist resistent gegenüber Pilzen und Bakterien, so dass keine Insektizide beim Anbau benötigt werden.

Hinweis der Redaktion: Unser Firmenmitglied Rudi Schelter, 91468 Gutenstetten, vertreibt Hanf-Bau- und

Dämmstoffe. Er ist Stuckateur und führt auch Lehmputze aus.
Mehr Info: rudi.schelter@gmx.de, Tel. 0961-60253, Fax 0961-60211

Neue Namen bei einigen Käsesorten
Information durch Christel Kindler vom BIO KÄS MOBIL

GOUDA

Gouda darf nur noch Gouda genannt werden, wenn er 48% Fett i. Tr. aufweist und natur ist, d.h. es dürfen keine Kräuter oder sonstige Zusätze drin sein.

PARMESAN

Nur der "Parmigiano Reggiano" darf laut Gerichtsbeschluss vom 26.2.08 weiterhin als Parmesan bezeichnet werden. Alle anderen Sorten nicht mehr!

FETA

Griechischer Schaf- oder Ziegenfeta mit Kräutern oder anderen Würzzutaten darf fortan nicht mehr als Feta bezeichnet werden. Nur "griechischer Feta natur" darf diesen Namen behalten.

Hofladen Ostertag ausgezeichnet

Unser Mitglied Manfred Ostertag, 91452 Wilhermsdorf-Meiersberg, erhielt auf der Biofach 2008 in Nürnberg die Auszeichnung *Zweit-Bester Hofladen* in Deutschland. Das Kundenmagazin *Schrot & Korn* verlieh ihm nach Kundenbefragungen im Oktober 2007 sechs Urkunden: Die Auszeichnungen *Gold* für Frische Angebot und Sauberkeit, weitere Auszeichnungen für Gesamteindruck, Preis-Leistung, Sortiments-Vielfalt und Beratung. Wir gratulieren herzlich!

Biologische Schrotbäckerei Rainer Bauer ausgezeichnet

Unser Mitglied Rainer Bauer, 90419 Nürnberg, erhielt bei der traditionellen Brot- und Semmelprüfung die Goldmedaille des Zentralverbands des Deutschen Bäckerhandwerks in Nürnberg. Wir gratulieren herzlich!

3 Wissenschaft/ Forschung

Saatgutforschung und -pflege heute wichtiger denn je

Wir bringen Auszüge aus einem Interview von Oliver Willing mit Albert Fink und Dirk Lücke, veröffentlicht im *Infobrief Saatgutfonds 2/07*

1996 legten Albert Fink (damals Vorstand der GLS Treuhand, heute Stiftungsrat der Zukunftsstiftung Landwirtschaft) und Dirk Lücke (ehemaliger Manager in der Verpackungsindustrie, heute Landwirt auf dem Schepershof) gemeinsam den finanziellen Grundstock (140.000 DM) für den Saatgutfonds. Als Spendensammelfonds fördert dieser ökologische und gentechnikfreie Saatgutforschung. Denn Saatgut ist das A u. O der Landwirtschaft und die Grundlage für unsere Ernährung. Wer das Saatgut beherrscht, hat politisch und wirtschaftlich einen wichtigen Machtfaktor in der Hand.

Gab es für Sie ein persönliches Saatgut-Schlüsselerlebnis?

AF: Ich habe mich immer mit der kulturellen, sozialen und wirtschaftlichen Bedeutung der Landwirtschaft im gesellschaftlichen Kontext beschäftigt. Immer wieder stieß ich dabei auf die Frage, wem eigentlich das Saatgut gehört. Mir wurde bewusst, dass ein Menschheitseigentum immer mehr in die Verfügung einiger weniger wirtschaftlicher Machtzentren zu geraten droht. Verstärkt wurde das durch die rasante Entwicklung der grünen Gentechnik.

War es dann noch ein weiter Weg bis zur Gründung des Saatgutfonds?

DL: Nein, man konnte ja glücklicherweise schon auf engagierte Initiativen stoßen. Meist aus dem bio.-dyn. Umfeld. Das Bewusstsein für das Saatgut war hier am meisten entwickelt. Doch hatten diese Pioniere des Ökolandbaus kaum finanzielle Mittel. Da war uns klar, dass etwas getan werden musste.

AF: ...und im Hinblick auf das vorerwähnte globale Bedrohungsszenario schien es uns notwendig, die Entwicklung regionaler und standortbezogener Sorten zu fördern und dafür in der Gesellschaft ein Bewusstsein zu wecken.

Welche Entwicklung macht Ihnen heute am meisten Sorge?

DL: Dass durch die Art und Weise, wie heute mit dem Ursprung des Lebendigen – dem Saatgut – umgegangen wird, die Vielfalt des Lebens zu verschwinden droht. Große und immer größere Wirtschaftseinheiten sichern sich den Zugang und technisieren die Züchtung. Leider hat ihnen die Genforschung Handwerkszeug dazu geliefert. Und weil das Alles so schwer in der Öffentlichkeit zu

vermitteln ist, wird diese Gefahr oft übersehen – die Gefahr, dass wir irgendwann von wenigen Großkonzernen mit einem patentierten Einheitsbrei von Nahrung beliefert werden – und keiner hat´s gemerkt!

Immer mehr regional angepasste Sorten verschwinden. Was ist daran problematisch?

AF: Es ist weltweit schon eine gewaltige Reduzierung der Vielfalt an Sorten eingetreten. Das schreitet in rasantem Tempo fort. Es droht nicht nur die Vielfalt, sondern auch die Kenntnis, das Wissen über den Umgang mit regional wertvollen Sorten zu verschwinden. Welche Gefahren und Abhängigkeiten dann heraufkommen, können wir heute noch kaum ermessen: Verlust der Lebenskräfte, der Nährhaftigkeit des Massensaatguts, geringere Anpassungsfähigkeit an z.B. wechselnde klimatische Bedingungen u. a., bei gleichzeitiger Abhängigkeit von wenigen Konzernen.

Ist Züchtung ohne Verständnis des Lebendigen möglich?

DL: Leider ja. Sortenentwicklung findet heute schwerpunktmäßig im Labor statt. Ob man das noch Züchtung, so wie wir sie verstehen, nennen kann, sei dahingestellt. Pflanzen, ja Lebewesen überhaupt werden als Baukastensysteme gesehen. Sie sind nur noch Rohstofflieferanten. Man erklärt die materiellen Grundlagen für das Ganze. Ein Teilaspekt wird dadurch verabsolutiert.

Züchtungsforschung ist kostenintensiv. Sollte man sie nicht finanzkräftigen Firmen überlassen?

AF: Eben gerade nicht! Finanzkräftige Firmen investieren nach allen bisherigen Erfahrungen nicht in die Vielfalt sondern in die Vereinheitlichung!

DL: ...und im Kern ist die Züchtung eine gesellschaftliche und kulturelle Aufgabe, vergleichbar mit der Bildung für unsere Kinder. Alle Menschen, die Wert auf gute Nahrung legen, müssten sie fördern.

AF: Zudem gilt es ganz neue Formen von wirtschaftlicher Zusammenarbeit zwischen Züchtern, Landwirten, Verarbeitern, Händlern und Verbrauchern zu entwickeln. Die Gesetzmäßigkeiten eines großen anonymen Marktes sind hier fehl am Platze.

Was machen die ökologischen Züchter anders?

DL: Sie sind sich bewusst, dass Pflanzen Lebewesen sind, und sie versuchen, die Fähigkeiten dieses Lebewesens zu erkennen und weiter zu entwickeln. Das geht nicht im Labor! Die Zuchtziele sind auch andere. Während konventionelle Züchtung primär auf Maximalertrag und Einheitlichkeit zielt, will ökologische Zucht vor allem Nahrungsqualität und Geschmack bei optimalen Erträgen ausbilden. Sie versucht auch, die Anpassungsfähigkeit einer Pflanze an ihren Standort zu erhalten und zu verbessern, also die innere Beweglichkeit. Das ermöglicht dann wieder die vorher erwähnte Vielfalt.

Welche Aufgaben sehen Sie für die Zukunft?

AF: Der weitere Ausbau des Saatgutfonds zur breiteren Förderung der ökologischen und gentechnikfreien Züchtungsforschung. Auch für Futterpflanzen, Ölpflanzen oder im Obstbau sind weitere Schritte notwendig. Es braucht eine noch bessere Information der Öffentlichkeit, dass man sich um Saatgutentwicklung kümmern muss. Und die Ausbildung junger Nachwuchsforscher. Dazu brauchen wir mehr Spender, die langfristig am Ball bleiben.

DL: Wenn ich sehe wie unendlich viele Stiftungen in Deutschland sich öffentlicher Aufgaben annehmen, dann kann ich mir nur wünschen, dass es der *Zukunftsstiftung Landwirtschaft* gelingt, immer mehr Menschen für die elementare Aufgabe der Saatgutforschung zu begeistern. Ohne gutes Saatgut keine gute Nahrung!

Mehr Info: www.zs-l.de

4 Qualitäts- und Preisrecherchen

Aus KinderLeicht-Foodletter Nr. 30/ April 2008, Kontakt: www.kinderleichtmuenchen.de,
info@kinderleichtmuenchen.de

Margarine unter Schadstoffverdacht

Ein erst kürzlich entdeckter Schadstoff in Speisefetten sorgt für Probleme: Bei einem großen Test des Frankfurter Verbrauchermagazins ÖKO-TEST waren viele Margarine-Marken in Mengen mit 3-MCPD-Fettsäureester belastet, die gesundheitlich problematisch sind. Auch andere Produkte, darunter Pflanzenöle, Brat- und Frittierfette im Block, spezielles Backfett sowie Nuss-Nougat-Cremes sind

betroffen. Der neue Schadstoff entsteht bei der Raffination, einem häufig eingesetzten Verfahren zur Reinigung von Fetten und Ölen. Deshalb sind Produkte, die nicht raffiniert sind – etwa native Öle und Butter – nicht belastet. Wie 3-MCPD-Fettsäureester genau wirken, ist zwar noch nicht bekannt. Das Bundesinstitut für Risikobewertung sieht angesichts der Gehalte zwar keine akute Gesundheitsgefahr, aber „unmittelbaren Handlungsbedarf“. Denn es nimmt an, dass die Fettsäureester zu reinem 3-MCPD umgewandelt werden, das Nierenschäden und – gutartige – Tumore verursacht.

Quelle: ÖKO-TEST/4/2008

Pestizide dämpfen Weingenuss

Die lang verbreitete Annahme, dass Wein keine Pestizidrückstände aufweist, ist widerlegt. Im Auftrag von Greenpeace und anderen Nichtregierungsorganisationen (NGO) aus Frankreich, Österreich und England sind in den vergangenen Wochen Weine auf Pestizidrückstände untersucht worden. Jede der 40 untersuchten Weinproben aus konventionellem Anbau war mit Pestiziden belastet. In der Regel fanden sich mehrere Rückstände in einer Probe. Darunter auch Pestizidwirkstoffe, die als gesundheitlich besonders bedenklich gelten. Bei den Analysen befanden sich u.a. Weinproben aus dem Verkauf der Einzelhandelsketten Lidl und Edeka und den deutschen Anbaugebieten Baden, Württemberg, Rheinhessen, Mosel, Saale Unstruth und der Pfalz. Bereits im Februar hat Greenpeace eine Schwarze Liste der Pestizide veröffentlicht, die solche Wirkstoffe benennt (www.greenpeace.de/pestizide).

Quelle: Greenpeace

DAG: Werbeverbot für Junk Food

Die Deutsche Adipositas-Gesellschaft (DAG) fordert einen globalen und rechtlich verbindlichen Kodex für ein Werbeverbot von zu fetthaltigen, zu süßen und zu salzigen Lebensmitteln („Junk Food“) sowie von zuckerreichen alkoholfreien Getränken bei Kindern und Jugendlichen. „Alle Bemühungen von Eltern, Pädagogen und Kampagnen zur Gesundheitsförderung, die die Kinder für gesundes Essen begeistern wollen, werden unterlaufen durch ausgeklügelte Marketingstrategien für ungeeignete Lebensmittel, die sich direkt an die Zielgruppe Kind wenden“, so Manfred James Müller, Präsident der DAG. Dabei stiegen die Zahlen übergewichtiger Kinder und Jugendlicher und die Kosten für die chronischen Folgekrankheiten von Übergewicht und starkem Übergewicht (Adipositas) weltweit massiv, auch in Deutschland. Für die auch im „Eckpunktepapier Gesunde Ernährung und Bewegung“ der Bundesregierung angestrebte Trendumkehr seien jetzt lösungsorientierte Ansätze gefragt, deren Wirksamkeit begleitend geprüft werden sollte, fuhr der Präsident fort. Das Werbeverbot soll für Kinder und Jugendliche unter 16 Jahren von 6.00 Uhr morgens bis 21.00 Uhr abends in öffentlichen Räumen (z.B. Schulen, Kindergärten) und in den Medien gelten.

Quelle: Deutsche Adipositas-Gesellschaft e.V.

Vollkornmangel bei Kindern

Zum Frühstück greifen viele Kinder lieber zu einem Nuss-Nougat-Brot und herkömmlichen Cerealien als zu Vollkornprodukten. So lautet das Fazit einer Umfrage des Marktforschungsunternehmens TNS Healthcare, an der 500 Mütter von Kindern im Alter von sechs bis vierzehn Jahren teilnahmen. Noch nicht einmal jedes zweite Kind isst täglich ein Vollkornprodukt, lediglich ein Viertel greift jeden Tag zu Brot aus Vollkornmehl. Dabei weiß nach eigenen Angaben fast jede Mutter, dass Getreideerzeugnisse aus dem ganzen Korn für eine gesunde und ausgewogene Ernährung unverzichtbar sind. Mehr als ein Drittel der Frauen brachte vollkornhaltige Lebensmittel in erster Linie mit Vollkornbrot in Verbindung, gefolgt von Vollkornnudeln mit knapp 18 Prozent. Weniger als sechs Prozent der Befragten dachten dabei an Frühstückscerealien. Ernährungsexperten empfehlen Erwachsenen im Rahmen einer vollwertigen Ernährung vier Portionen Vollkornprodukte am Tag.

Quelle: Cereal Partners Deutschland/aid

5 Grüne Gentechnik

Hunger lässt sich mit Gentechnik nicht bekämpfen

entnommen aus: Informationsdienst Gentechnik vom 30.04.08

Die Vorschläge überschlagen sich auf der Suche nach einer Lösung für die steigenden Lebensmittelpreise. Der CDU-Fraktionsvorsitzende Volker Kauder greift dabei auf ganz alte Argumente der Biotech-Industrie zurück, an die sonst keiner mehr so richtig glauben mag: Die Gentechnik soll das Hungerproblem lösen. Dabei kann die Gentechnik auch Jahre nach ihrer Einführung nichts gegen den Hunger bewirken. Im Gegenteil: Abhängigkeiten der Landwirte, Resistenzbildungen und Monokulturen verschärfen die Probleme der Landwirtschaft. Dabei werden weltweit ausreichend Lebensmittel produziert. Nur an der gerechten Verteilung und der Profitinteressen der Industrienationen hapert es. Dagegen kann auch die Gentechnik nichts bewirken, sondern ausschließlich eine weitsichtige Agrarpolitik. Zu diesem Ergebnis kam auch der

Weltlandwirtschaftsrat letzte Woche in Paris. Sowohl die Grünen als auch der Anbauverband Naturland kritisieren den Vorschlag Kauders scharf. Anmerkung der Redaktion: Der Bio-Verbraucher e.V. auch! <http://www.keine-gentechnik.de/news-gentechnik/news/de/17481.html>

Percy Schmeiser erhält Schadenersatz von Monsanto

Artikel aus Bionachrichten (Biokreis) Nr. 03, April 2008

In einer außergerichtlichen Einigung hat Monsanto am 19. März die Verantwortung für die gentechnische Kontamination von Schmeisers Rapsfeldern eingeräumt.

Zunächst hatte Monsanto von Schmeiser Schadenersatz gefordert, weil dieser angeblich illegal den patentierten Gen-Raps der Firma angebaut hatte. Nachdem Schmeiser bereits gerichtlich von den Forderungen der Firma freigesprochen worden war, fand er 2005 erneut Monsanto-Rapspflanzen auf seinen Feldern. Auf das bestehende Urteil Bezug nehmend, dass der Besitzer einer Pflanze auch für die Schäden, die durch Kontamination verursacht wurden haftbar gemacht werden müsse, ließ Schmeiser die Pflanzen professionell entfernen und schickte dem Konzern die Rechnung. Da Monsanto nicht bereit war, die Rechnung über 660\$ zu zahlen, verklagte Schmeiser die Firma vor Gericht.

Eine Stunde vor der auf 19. März 2008 terminierten Gerichtsverhandlung hat nun Monsanto sämtliche Forderungen Percy Schmeisers akzeptiert und die Verantwortung für die Kontamination auf Schmeisers Feldern eingeräumt. Das Eingeständnis Monsanto, als Eigentümerin des Patentes auf Transgene auch für die Kontamination benachbarter Felder verantwortlich zu sein, öffnet nun den betroffenen Bauern auf der ganzen Welt den Weg für Schadenersatzforderungen an Monsanto.

Quelle u. weitergehende Info: www.percy-schmeiser-on-tour.org, www.percyschmeiser.com

6 Bio-Modellstadt Nürnberg

Aus dem Protokoll zur Sitzung vom 7. Mai 2008

Folgende Themen sind der Arbeitsgemeinschaft *Bio-Modellstadt Nürnberg* wichtig
Bio in Firmenkantinen, Grundwasser, Wasch- und Putzmittel, Aufnahme der gesunden Ernährung in die Hausmeisterordnung, Gentechnikfreies Nürnberg, Bio in der Gastronomie, Biobratwürste das ganze Jahr, Bio in Kindertageseinrichtungen, Umweltbildung, regelmäßiger Kontakt zur Presse, z.B. monatliche Kolumne

BioErleben in Nürnberg auf dem Hauptmarkt am 08. und 09. August 2008

Ein erstes Signal vom Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Verbraucherschutz ist positiv zum Abschlußbericht 2007. Allerdings liegt noch kein Bescheid vor und damit auch keine Mittelfreigabe für 2008. Erst wenn diese vorliegen, kann Herr Rottner einen Vertrag für die Organisation erhalten. Er wurde in einem Ausschreibungsverfahren als potentieller Partner für die Organisation ausgewählt. Anmeldungen von Ausstellern liegen bereits einige vor, Sponsoren werden noch dringend gesucht!

Dr. Hoppe Schulcatering System

Frau Ziegler stellt kurz das System von Dr. Hoppe Bio-Schulcatering aus Kassel vor. Es beinhaltet ein Tagesmenü, 2 Nudelgerichte und ein Rohkostbuffet. Das Essen wird im Cook & Chill-Verfahren angeliefert, d.h. zubereitet auf 3 Grad Celsius abgekühlt, nicht eingefroren und verpackt, um bei Bedarf aufgewärmt zu werden. Ohne Vorbestellung, lediglich durch Registrierung mit einer Chipkarte beim Betreten der Mensa, stehen den Schülern die verschiedenen Stationen zur Auswahl, das ist erst ab 100 Essen pro Tag möglich. Bei Interesse sehen Sie sich die Internetseite www.bio-catering.de an. Unter www.aid.de/gemeinschaftsverpflegung/cook_chill finden Sie eine Bewertung der verschiedenen Zubereitungsformen in der Außer-Haus-Verpflegung.

7 Verbrauchermeinung

Sulfite im Bio-Wein – müssen sie sein?

Frau Christiane Rothaug aus Oberlauringen schreibt

Es gibt mittlerweile keine Bio-Weine, nicht einmal von Demeter, die ohne Sulfite hergestellt sind. Für mich ist das natürlich kein Bio-Wein mehr, wenn schädliche Stoffe wie Schwefel den Weinen oder anderen Lebensmitteln wie Chips zugeführt werden. Sulfite können folgende Beschwerden auslösen: Nebst Asthmatikern, die hierdurch Anfälle bekommen können, gibt's einige weitere Gesundheitsprobleme, die

auftreten können, wie Durchfall, Magenbeschwerden, Übelkeit, Erbrechen, Nesselsucht (Urtikaria), Schluckbeschwerden, Ohnmachtsanfälle, Kopf- und Brustschmerzen. Ich selbst bekomme Migräne bei Konsum von nur einem Gläschen Rotwein in der Woche, welchen ich gerne mal zu einer Bio-Pizza getrunken habe. Bio-Wein mit Schwefel ist für mich tabu. Warum wird dies zugelassen?

Fachleute von Demeter e.V. antworten

Wein muss vor Oxidation geschützt werden. Oxidiert würde er schlechter schmecken und wäre nicht haltbar. Als Konservierungsmittel bzw. Oxidationsschutz kommt für Demeter - so wie auch für viele andere Bioverbände - nur Sulfit (SO₂) in Frage. SO₂ wird vom Körper selbst auch gebildet und ist von daher kein Problem für den Körper. Die Anwendungsmenge ist begrenzt und für den Menschen unschädlich. Andere Möglichkeiten wären Sorbinsäure und Ascorbinsäure. Beides wollen wir im Wein nicht verwenden. Sorbinsäure kann den Geschmack beeinträchtigen, Ascorbinsäure haben wir auch sonst in der Verarbeitung nicht zugelassen. SO₂-Zugabe ist die zurzeit beste Möglichkeit, den Wein vor Oxidation zu schützen.

Unser Mitglied Volker Mariacher, der Energetisierungssysteme vertreibt, schreibt zur Bekömmlichkeit von Weinen

Wir haben Erfahrungswerte, dass der Energetisierungsstab zu einer Geschmacksverbesserung beim Wein und zur Anhebung der Bekömmlichkeit führt, weil die Schwefelwasserstoffverbindungen gecrackt werden. Viele begeisterte Anwender sind der lebende Beweis. Anmerkung der Redaktion: Wir haben einen Energetisierungsstab im Bio-Verbraucher e.V.; fordern Sie ihn an, wenn sie ihn ausprobieren möchten.

Mehr Info: www.lws.at, vmariacher@web.de

Wein ohne Alkohol – auch das gibt es in Bio-Premium-Qualität

Wer auf Alkohol verzichten möchte, aber dennoch einen guten Tropfen mag, kann bei unserem Mitglied Weinkellerei Weinkönig GmbH Rot- und Weißweine sowie Sekt bestellen. Dem Wein/ Sekt wird durch ein schonendes Vakuumverfahren der Alkohol entzogen. Dadurch bleibt die antioxidantische Wirkung des Weines, besonders des Rotweines, erhalten. Nach neuesten Aussagen von Kardiologen hat er eine Gefäßschützende Wirkung und ist somit gut für's Herz. Wir haben Sekt zum Empfang und Rotwein zum Essen bei der Mitgliederversammlung des Bio-Verbraucher e.V. am 23. April 08 ausgeschenkt und können sagen: Beide schmecken gut, Sulfite enthalten auch sie.

Mehr Info: www.weinkoenig.de, info@weinkoenig.de, Tel. 0261-82566, Fax 0261-81894

8 Rezept des Monats

Haferfrischkornmüsli

3 Esslöffel Haferflocken (am besten frisch gequetscht), ½ Wasser – ½ Sahne, frisch geschnittenes Obst je nach Saison, 1 Esslöffel gemahlene oder ganze Nüsse

Haferflocken mit der Wasser-Sahne mischen (soviel, dass die Flocken nicht schwimmen, aber saftig sind) und die restlichen Zutaten darunter heben. Wer will, kann mit Honig süßen.

Salzig-pikantes Haferfrischkornmüsli

3 El Haferflocken (am besten frisch gequetscht), geraffeltes / klein geschnittenes Rohkostgemüse der Saison wie Karotten, Zucchini, Kohlrabi, Radieschen, Gurke, Tomaten, Stangensellerie etc., 1 Tl. gehackte Kräuter, falls zur Hand, 1 El kalt gepresstes Öl, wie Olivenöl, Sonnenblumenöl oder Hanföl (superlecker!), etwas Zitronensaft oder einen milden Essig, wie Aceto Balsamico, 1 El Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne oder 1 Tl Sesam, Kräutersalz zum Abrunden

Alles gut miteinander vermischen. Falls einem die Haferflocken zu trocken erscheinen, kann man sie mit etwas Wasser anfeuchten (ca. 1 Tl).

Guten Appetit wünscht Cornelia Rausch, Naturkostpädagogin

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.