

Bio-Verbraucher e.V. – *Info-Brief* 16 / Oktober 2008

Liebe Leser,

nach der Gentechnik in Landwirtschaft und Nahrung droht uns eine neue Gefahr: die Nanotechnologie. Der folgende Text ist entnommen der Broschüre *Endstation Mensch – Aus dem Labor auf den Teller* des *Bund für Umwelt und Naturschutz Deutschland (BUND)*, die Sie sich schicken lassen (Tel. 030-2758640) oder herunterladen können bei www.bund.net. In der Broschüre erfahren Sie u. a. auch, welche Nano-Produkte schon auf dem Markt sind.

Weitgehend unbemerkt von der Öffentlichkeit spielen sich auf dem Lebensmittelmarkt derzeit tiefgreifende Veränderungen ab. Künstlich hergestellte Nanomaterialien werden immer mehr Lebensmitteln und Nahrungsergänzungsmitteln zugefügt und landen so auf unseren Tellern. Auch Lebensmittelverpackungen sowie Küchenutensilien und –geräte (wie z.B. Kühlschränke) werden immer häufiger mit Nanomaterialien ausgestattet, um ihnen neue Produkteigenschaften zu verleihen. Über den Einsatz in Düngern und Pestiziden halten Nanomaterialien Einzug in die Landwirtschaft und gelangen somit direkt in die Umwelt. Gleichzeitig wächst die Zahl wissenschaftlicher Studien, die auf mögliche Gesundheits- und Umweltrisiken verweisen. Doch während die Industrie fleißig neue Nanoprodukte auf den Markt bringt, hinkt die Gesetzgebung hinterher: Weltweit gibt es bislang keinerlei verpflichtende Sicherheitsstandards und -tests für Nanoprodukte, auch nicht für deren Einsatz im Lebensmittelbereich. Auch die deutsche Bundesregierung sieht „gegenwärtig grundsätzlich keinen Veränderungsbedarf bei bestehenden Gesetzen und Verordnungen aufgrund nanotechnologischer Entwicklungen“ (Deutscher Bundestag 2007). Meinungsumfragen zeigen, dass die meisten Verbraucher keine Lebensmittel mit Nanozusätzen kaufen würden. Doch eine Wahlmöglichkeit haben sie nicht: In den seltensten Fällen werden Nano-Lebensmittel auch als solche verkauft, denn es gibt bisher keine Kennzeichnungspflicht.

In der ersten Veröffentlichung dieser Art wollen der BUND und seine Partnerorganisationen Friends of the Earth Australien, Europa und USA nun etwas Licht in das Dickicht des Nano-Lebensmittelmarktes bringen: Sie zeigen in welchen Bereichen der Lebensmittelherstellung, Lebensmittelverpackung, Küchenausstattung und Landwirtschaft Nanomaterialien Anwendung finden, welche Risiken für Mensch und Umwelt damit verbunden sein können und wie es um die Gesetzgebung steht.

Wo werden Nanomaterialien eingesetzt?

Nanomaterialien werden bereits jetzt etlichen Lebensmitteln und Nahrungsergänzungsmitteln zugesetzt. Sie finden z.B. Anwendung, um

- Nahrungsmittel wie Erfrischungsgetränke, Speiseeis, Schokolade und Chips als „gesunde“ Lebensmittel vermarkten zu können, indem der Mineral- und Vitamingehalt erhöht wird;
- bestimmte Produkteigenschaften zu erzielen: So wird nanopartikuläres Siliziumdioxid als Rieselhilfe pulverförmigen Lebensmitteln wie Kochsalz, Gemüsebrühe, Gewürzmischungen und Puderzucker zugesetzt;
- aktive Substanzen wie Vitamin A und E, Omega 3 oder Koenzym Q 10 in Nano-Kapseln eingeschlossen durch das Verdauungssystem zu schleusen, um sie erst an ihrem gewünschten „Einsatzort“ im Körper wirksam werden zu lassen (enthalten z.B. in Fleisch-, Milch- und Backwaren);
- stärkere Geschmacks- und Farbstoffe sowie Verarbeitungshilfen zu entwickeln, wodurch die Produktionskosten gesenkt werden können.

Weit verbreitet ist auch der Einsatz von Nanomaterialien im Bereich von Lebensmittelverpackungen sowie Küchenutensilien und -geräten. So werden Nanomaterialien verwendet, um Verpackungen und Küchenprodukte antibakteriell zu beschichten. In Entwicklung sind außerdem Verpackungen, die aktiv auf den Inhalt reagieren und unter bestimmten Bedingungen Nährstoffe oder antibakterielle Substanzen in die Nahrung abgeben oder mit einem Farbwechsel reagieren, wenn der Inhalt verdirbt. Auch in die Landwirtschaft hat die Nanotechnologie bereits Einzug gehalten. So können z.B. die Wirkstoffe von Agrochemikalien, wie Pestiziden und Dünger, in Nano-Kapseln umhüllt und dadurch effektiver eingesetzt werden. Die Nanotechnologie eröffnet zudem neue Möglichkeiten zur Genmanipulation von Nutzpflanzen.

Siehe auch einen weiteren Auszug aus der Broschüre in der Rubrik „2 Landwirtschaft/Handel“ in diesem Brief und die Forderungen des BUND in der Rubrik „7 Verbrauchermeinung“!

Mit herzlichen Grüßen
Ihr Wolfgang Ritter

Veranstaltungshinweise

- Sa 04. Okt. 9.00-15.00 Bio-Markt in 97346 Iphofen, Rathausplatz, bequeme Anreise mit der DB, angeboten werden u.a.: Wein, Bremser, Säfte, Obst, Gemüse, Wurst, Geflügel, Käse, Gebäck
- Di 14. Okt. 20.00 Uhr, Die globale Agrarreform, Lichtbildervortrag von Wolfgang Ritter, Rudolf Steiner Haus Nürnberg, Rieterstr. 20
- So 26. Okt. 10-16.00 Uhr, Demeter Öffentliche Herbsttagung für Landwirte, Gärtner und Verbraucher, Rudolf Steiner Haus Nürnberg, Rieterstr. 20

1 Assoziative Zusammenarbeit

Dreigliederung statt Spekulation

Maurice Le Guerranic | Assoziatives Wirtschaften, veröffentlicht in: Das Goetheanum, Nr. 21, 23.05.08

Wie im <Goetheanum> Nr. 19-20/2008 thematisiert, steigen die Preise auf den Nahrungsmittelbörsen. Neben klimabedingten Fehlernten und neben der Konkurrenz im Anbau von Biotreibstoffen sind Spekulationen für das Preistreiben verantwortlich. An sich schon unmoralisch wird deren Perfidität umso deutlicher, wenn sie mit dem Hunger von Mitmenschen spielen. Eine wirksame Gegenbewegung ist die Stärkung wirtschaftlicher Assoziationen, so Maurice Le Guerranic.

Das 1848 in Chicago gegründete <Board of Trade> ist die älteste und größte Getreidebörse der Welt, das Mekka der Getreidehändler. Jeden Tag werden hier von 3600 Händlern eine Million Verträge, u. a. für Korn, Soja, Fleisch, Reis, Mais ausgehandelt. Der Kurs für Mais hat sich hier innerhalb eines Jahres fast verdoppelt. Betrug er am 19. April 2007 noch 3,78 Dollar pro Scheffel (=25,4 kg), so ein Jahr später, am 18. April 2008, 6,14 Dollar. Dasselbe gilt auch für den Reis (am 19. April 2007: 0,10 Dollar pro Pfund Reis, am 18. April 2008: 0,24 Dollar). Der Reis-Preis hat den höchsten Stand seit zwanzig Jahren, der Getreide-Preis ist seit Jahresbeginn um 60 Prozent gestiegen.

Spekulation mit Lebensmitteln

Die Inflation der Nahrungsmittelpreise begann mit der Preissteigerung beim Mais und dehnte sich auf andere Nahrungsmittel wie Korn, Hafer, Roggen, Grobhirse und den Reis aus. Dafür gibt es vielerlei Gründe: katastrophale klimatische Bedingungen besonders in Australien (einem der größten Getreideexportländer der Welt), Preiserhöhungen beim Erdöl, intensiver Verbrauch von Getreide zur Erzeugung von Bio-Treibstoffen (besonders durch die Bio-Ethanol-Erzeugung mittels Mais in den USA und mittels Zuckerrohr in Brasilien). Dazu kommt die weltweit erhöhte Nachfrage nach Nahrungsmitteln in den Entwicklungsländern (China, Indien und so weiter).

Es kommt nun aber ein neues Element dazu – und dies ist das bedrohlichste von allen. Es handelt sich um eine Verlagerung der Spekulations-Fonds aus dem Immobilien-Bereich, der so genannten Subprime-Krise, hin zur Spekulation mit Nahrungsmitteln. Diese Fondsplatzierungen haben sich vor allem und massiv dem Getreidemarkt zugewendet, der als gewinnbringender und als weniger riskant eingeschätzt wird. Die Spekulation allerdings wirkt sich wie ein Hurrikan aus, der auf seinem Wege alles zerstört. Die ersten Hungerrevolten brachen im Juni 2007 in Mexiko aus. Seither hat sich diese Revolte über 37 Länder ausgedehnt, Hungersnot verbreitet sich in zahlreichen Regionen der Welt.

Reale Wirtschaftsbeziehungen

Rudolf Steiner erklärt, dass sich ein gesundes Wirtschaftsleben notwendigerweise nach dem assoziativen Grundsatz entwickeln muss.* Ein assoziatives Wirtschaften beruht auf konkreten menschlichen Beziehungen zwischen Konsumenten, Händlern und Produzenten. Selbst wenn sich in Assoziationen von großem Maßstab nicht alle Menschen gegenseitig kennen können, bleibt die menschliche Beziehung real. Man weiß, für wen produziert wird und man weiß, woher die Ware stammt, die man kauft und verbraucht. Der Produzent ist sicher, dass er seine Ware verkaufen kann, denn er besitzt Verträge, die eine dauernde Verbindung zwischen ihm und den Verbrauchern, die in der Assoziation sind, bestätigen. Die Händler schaffen bewusst konkrete Beziehungen zwischen Produzenten und Konsumenten. Es herrscht nicht der Grundsatz der größtmöglichen Gewinnmarge, wie dies in der Anonymität des freien Marktes der Fall ist. Das assoziative Prinzip widerspricht also bereits aus seiner Natur heraus dem spekulativen Umgang mit Wirtschaftsgütern. Letzterer nimmt keine Rücksicht auf die konkret beteiligten Menschen, sondern nur auf eine etwaige Gewinnmaximierung. Dadurch wird unmittelbar einsichtig, was Spekulation ist – nämlich unmoralisch.

Keine Freiheit im Wirtschaftsleben

Man könnte sich durchaus gesetzliche Verbote vorstellen, um eben diese Spekulation zu bekämpfen, doch ist dies im gegenwärtigen Wirtschaftssystem praktisch undenkbar. Ein anderer Lösungsweg besteht darin, Wirtschaftsassoziationen so kräftig wie möglich zu stützen und zu fördern.

Freiheit ist der ureigene Grundsatz des geistigen und kulturellen Lebens. Im Wirtschaftsleben allerdings ist sie fehl am Platze. Dort fördert sie nur einen der Egoität dienenden <Freiheitstrieb>. Wenn der Unternehmer sowie der Verbraucher über ihre Freiheit verfügen wollen, muss diese sich bescheiden im Wissen um die Bedürfnisse der Menschen auf der ganzen Erde. So erst wird dem eigentlichen Element des Wirtschaftslebens – der Solidarität, der Brüderlichkeit – Entfaltung ermöglicht.

Die Soziale Dreigliederung ist eine Ganzheit. Ein freies Kultur- und Geistesleben, das die freie geistige Entwicklung des individuellen Menschen begünstigt (was ebenso die freie Berufsausübung beinhaltet), sowie die gerechte Bewertung der Arbeit und ein sachgemäßer Umgang mit dem Einkommensbegriff würden es erlauben, das gegenwärtig so übertriebene Konsumbedürfnis zu zügeln. Ein Gleichgewicht zwischen einem Wirtschaftsleben, das auf assoziativen Vereinbarungen zwischen Konsumenten, Produzenten und Händlern beruht und einem Handel so, wie wir ihn von heute kennen (ohne irgendwelche Bindungen), ist durchaus denkbar.

Unsere Zeit würde es in der Tat erlauben, die Soziale Dreigliederung zu verwirklichen. Man denkt vielleicht, dass sie von führenden Persönlichkeiten eingeführt werden sollte, von Politikern. Aber die Möglichkeit, wirtschaftliche Assoziationen zu gründen, ist heute überall gegeben.

Übersetzt aus dem Französischen von Fritz Frey.

* Rudolf Steiner: Die Kernpunkte der Sozialen Frage (GA 23)

2 Landwirtschaft und Handel

Gesunde Ernährung und zukunftsfähige Landwirtschaft

Auszug aus der BUND-Broschüre „Endstation Mensch – Aus dem Labor auf den Teller“, www.bund.net

Eine der größten Herausforderungen der nächsten Jahrzehnte wird es sein, ausreichend und gesunde Lebensmittel für alle Menschen der Erde auf eine umweltverträgliche und sozial gerechte Weise zu produzieren. Die Befürworter der Nanotechnologie argumentieren, dass deren Einsatz in der Landwirtschaft zu geringeren Umweltbelastungen und höheren Ernteerträgen führen wird und die Lösung gegen Welthunger und Umweltzerstörung sei. Es ist jedoch zu befürchten, dass die Nanotechnologie, selbst wenn sie in einigen Bereichen Vorteile bringen mag, am Ende zu mehr Problemen führen wird.

Nanotechnologie stärkt die industrielle Landwirtschaft

Viele Verbraucher unterstützen den Wandel von einer stark industriellen Landwirtschaft hin zu einer zukunftsfähigen Alternative. Dies zeigt der wachsende Umsatz bei Biolebensmitteln und Produkten aus fairem Handel: 2006 erreichte der weltweite Handel mit Biolebensmitteln fast 40 Milliarden US-Dollar (Organic Monitor 2006). Die Biobranche ist der am schnellsten wachsende Sektor des Lebensmittelmarktes. Mittlerweile werden in 120 Ländern Biolebensmittel gehandelt (FAO 2007b). Angesichts des Klimawandels entsteht zudem ein größeres Bewusstsein für regionale Produkte, da dadurch der klimaschädliche CO₂-Ausstoß durch Lebensmitteltransporte reduziert werden kann. Demgegenüber wird die Nanotechnologie unsere Abhängigkeit von einer chemie- und energieintensiven Landwirtschaft noch vergrößern. Nano-Agrochemikalien und Nano-Sensoren für das Management landwirtschaftlicher Betriebe sollen noch größere Produktionsflächen mit noch gleichförmigeren Pflanzen ermöglichen. Auf diese Weise dient die neue Technologie dem Modell der industriellen Landwirtschaft mit seinen großen Monokulturen, die bereits im letzten Jahrhundert zu einem massiven Rückgang der Artenvielfalt, zur Verschmutzung von Grund- und Oberflächenwasser, zur Versalzung, zur Verschmutzung und Erosion des Bodens sowie sinkender Bodenfruchtbarkeit geführt hat.

Marktmacht großer Unternehmen wächst

Weltweit werden mehr Nahrungsmittel produziert als für die Ernährung der gesamten Weltbevölkerung nötig sind. Aber die vorhandenen Lebensmittel sind extrem ungerecht verteilt (FAO 2006): Während 300 Millionen Menschen als klinisch fettleibig eingestuft werden (WHO 2003), leiden über 850 Millionen Menschen an extremem Hunger (FAO 2007a). Einer der Faktoren für die Ungerechtigkeit bei der weltweiten Lebensmittelverteilung ist, dass zwar 2,5 Milliarden Menschen von der Landwirtschaft leben müssen (Oxfam Australia ohne Datum), jedoch nur eine verschwindend geringe Anzahl internationaler Lebensmittelkonzerne den größten Teil des etwa 4 Billionen US-Dollar schweren Weltmarkts für Lebensmittel beherrschen (U.S. DoA ERS 2005).

Und auch hier scheint es wahrscheinlich, dass die Nanotechnologie dazu führt, die Marktanteile der größten Hersteller von Agrochemikalien, der größten lebensmittelverarbeitenden Firmen und der größten Lebensmittelhändler weiter anwachsen zu lassen (Scrinis und Lyons 2007). Denn die Nanotechnologie bringt großen Unternehmen weitere Vorteile: Durch die längere Haltbarkeit von Produkten in Nano-Verpackungen können weitere Wege zurückgelegt werden, in Nano-Kapseln eingebrachte Agrochemikalien, die nach Bedarf freigesetzt werden, führen zu einer Reduktion von Arbeitskräften in der Landwirtschaft, und auch auf Nanotechnologie basierende Überwachungssysteme für landwirtschaftliche Betriebe verstärken den Trend zu hochtechnologischen Abläufen, die kaum noch menschliche Arbeitskräfte benötigen (ETC Group 2004; Scrinis und Lyons 2007).

Auch wenn es in den letzten Monaten zu steigenden Preisen bei einigen Lebensmitteln gekommen ist, sind in den letzten Jahrzehnten die Preise für landwirtschaftliche Produkte insgesamt gefallen. Die Löhne der Landwirte stagnieren oder sinken. Weltweit müssen sich Bauern abmühen, um ihre Existenz bestreiten zu können (Hisano und Altoé 2002; La Via Campesina und Federasi Serikat Petani Indonesia 2006; Philpott 2006). Eine Verstärkung der industriellen Landwirtschaft durch den Einsatz der Nanotechnologie wird dazu führen, dass noch weniger Menschen von der Landwirtschaft leben können, während die Macht weniger Konzerne weiter wächst.

Alternativen

Statt die mit Nano-Lebensmitteln verbundenen Risiken für Umwelt und Gesundheit als Lösung für die weit verbreiteten ernährungsbedingten Erkrankungen in Kauf zu nehmen, empfiehlt der BUND eine gesunde Ernährung mit minimal verarbeiteten biologisch erzeugten und fair gehandelten Lebensmitteln („Real Food“). Anstatt Nano-Agrochemikalien, Nano-Saatgut und Nano-Überwachungssysteme einzusetzen, sollte eine kleinteilige, ökologisch zukunftsfähige Landwirtschaft („Real Farming“) gefördert werden, die zudem einen positiven sozialen Beitrag leistet.

Höhere Erträge durch ökologische Landwirtschaft

Die für Lebensmittel und Landwirtschaft zuständige Organisation der Vereinten Nationen beobachtet, dass es für die konventionelle Landwirtschaft heute „eindeutige Belege über die Abnahme von Getreideerträgen gibt, trotz der zunehmenden Verwendung von chemischen Pestiziden und Düngern“ (FAO 2007b). Die ökologische Landwirtschaft bringt, weltweit betrachtet, deutliche ökologische und sozioökonomische Vorteile, bei gleichem oder höherem Ertrag als die konventionelle Landwirtschaft. In einer Studie wurden die Erträge in 293 Betrieben verglichen: In Industrieländern waren die Erträge vergleichbar, in Entwicklungsländern waren die Erträge der ökologisch bewirtschafteten Betriebe höher (Badgley et al. 2007). In den USA hat eine Studie über einen Zeitraum von 22 Jahren gezeigt, dass ökologische Betriebe gleiche Erträge bei einem 30% niedrigeren Erdöl- und Wasserbedarf produzieren. Gleichzeitig erhöhte sich der Anteil an organischem Material sowie der Stickstoffgehalt im Boden, die Artenvielfalt vergrößerte sich und der Boden war belastbarer und erodierte weniger (Pimental et al. 2005). In Brasilien haben regionale Initiativen für ökologische Landwirtschaft den Ertrag bis zu 50% gesteigert, den Landwirten höhere Einkommen beschert, die landwirtschaftliche Artenvielfalt erhöht und die heimische Wirtschaft belebt (Hisano und Altoé 2002). In Deutschland, wo in der konventionellen Landwirtschaft Arbeitsplätze abgebaut werden, sind in der Biolebensmittelbranche inzwischen über 150.000 neue Arbeitsplätze entstanden (Bizzari 2007).

3 Wissenschaft/ Forschung

Schokolade – Genuss ohne Reue

Beitrag von Schokoladenmuseum GmbH, 50678 Köln, www.schokoladenmuseum.de, veröffentlicht in: *älter werden – aktiv im Leben*, Ausgabe 2/2008, rk@aelterwerden-online.de

Als die spanischen Conquistadores 1519 Mexiko eroberten und die Azteken unterwarfen, entdeckten sie sehr schnell, dass ihnen „Braunes Gold“ in die Hände gefallen war. Die Spanier waren es dann auch, die Kakao mit Milch zum Modegetränk in Europa machten.

Macht Schokolade glücklich? Oder sinnlich? Verdirbt sie die Linie oder die Moral? Das sind die weltbewegenden Fragen, die der schwedische Regisseur Lasse Hallström in seinem international besetzten Film „Chocolat“ aufwirft. Immerhin bringt es seine zartbittere Verfilmung des Romanerfolgs von Joanne Harris auf fünf Oscar-Nominierungen. Seitdem wurde die neue Lust auf Schokolade geweckt.

Naschen und etwas für die Gesundheit tun

Die so genannten sekundären Pflanzeninhaltsstoffe und im Kakao ganz speziell bestimmte Flavonoide, die Epicatechine und die Procyanidine wurden erst kürzlich im Kakao entdeckt und sorgten aufgrund seiner

gesundheitsfördernden Wirkung für Aufsehen. Das Besondere dabei ist, dass diese Inhaltsstoffe im Kakao in besonders hohen Konzentrationen vorhanden sind, mehr als in anderen gesunden Lebensmitteln wie zum Beispiel Brokkoli. Harvard-Professor Norman Hollenberg fand heraus, dass Epicatechin das Auftreten von vier der fünf häufigsten Krankheiten der westlichen Welt (Hirnschlag, Herzinfarkt, Krebs und Diabetes) auf weniger als 10% senken könnte.

Flavonoide– was sind das für Stoffe und was bewirken sie?

Fast könnte man sagen, wahre Wunder: Wissenschaftler haben herausgefunden, dass Kakaozubereitungen mit hochkonzentrierten Flavonoiden die Durchblutung und damit die Reaktionsschnelligkeit des Gehirns deutlich anregen. Diese Wirkung lässt zwar bald wieder nach, aber es gibt Hinweise, dass der regelmäßige Genuss von Kakao sich positiv auf das Altern unseres Denkkorgans auswirkt. Das weiß in Mittelamerika fast jeder. Kürzlich wurde auch seine wundheilende Wirkung an der Universität Münster entdeckt.

Schweizer Kardiologen bezeichnen dunkle Schokolade mit über 70 % Kakaoanteil als „süßes Aspirin“. Auf der Jahrestagung der amerikanischen Herzspezialisten in Chicago im November 2006 wurde vorgestellt, dass bioaktive Verbindungen in dunkler Schokolade die Verklumpung der Blutplättchen vermindern.

Aber enthalten Kakaobohnen nicht besonders viel Fett? Das ist richtig, aber Kakaopulver ist von Haus aus schon entfettet. Die Kakaobutter ist ein hochwertiges Fett und wird zu vielen Produkten weiterverarbeitet. Das Besondere an dunkler Schokolade ist, dass sie nur einen sehr geringen Fettanteil hat und mehr an den wertvollen Epicatechinen enthält. Deshalb möglichst Trinkschokolade ohne Zucker und mit hohem Kakaoanteil verwenden, die sind am gesündesten.

4 Qualitäts- und Preisrecherchen

Lebensmitteluntersuchung 2007: Bio-Produkte in Bayern in Ordnung

Die bayerischen Lebensmittelüberwachungsbehörden haben im vergangenen Jahr 82.000 Lebensmittelproben untersucht; 424 davon wurden als gesundheitsschädlich beurteilt. Am häufigsten wurden Fleisch-, Wild- oder Geflügelprodukte beanstandet wegen Kennzeichnungsmängeln oder Verunreinigungen etwa mit Krankheitserregern. 65 von 264 Weinproben – darunter auch Importweine – genügten den Anforderungen nicht. Sieben Weine waren gepantscht, sechs enthielten Glycerin, bei neun wurden die Kunden über die wahre Herkunft getäuscht.

Auch Bio-Produkte wurden unter die Lupe genommen. Wo Bio drauf steht, ist in Bayern auch tatsächlich Bio drin: Nur in einem Prozent von mehr als 300 Proben Bio-Obst und Bio-Gemüse fanden die Tester unerlaubt hohe Rückstände von Pflanzenschutzmitteln.

Quelle: Nürnberger Nachrichten vom 11. Juli 2008

Chips im Test

Die meisten Chips enthalten Stoffe, die einmal mehr die Frage aufwerfen, ob man sich das Suchtmittel nicht lieber verkneift. Konkret geht es um Fettgifte und Acrylamid. Bei einer Untersuchung des Frankfurter Verbrauchermagazins ÖKO-TEST fielen unglaubliche 17 von 28 untersuchten Chips-Sorten mit "ungenügend" durch.

Über die Hälfte der untersuchten Chips steckte randvoll mit dem Fettschadstoff 3-MCPD-Fettsäureester. Oft reicht schon eine Portion der krossen Scheiben aus, um die täglich tolerierbare Aufnahme um ein Mehrfaches zu überschreiten. Kein Wunder, die Schadstoffe gelangen mit dem Frittierfett in die Chips und dies ist in den Snacks bekanntlich reichlich vorhanden. Tendenziell besser abgeschnitten haben übrigens Produkte, die mit Sonnenblumenöl hergestellt wurden. Ein altes Problem ist das Krebsgift Acrylamid, das bei der Herstellung von Chips unweigerlich entsteht. Die meisten Testprodukte wiesen bei der ÖKO-TEST-Untersuchung "erhöhte" und "stark erhöhte" Belastungen auf, wenn man eine halbe Tüte davon verspeist.

Die Besten unter den Schlechten: Die Bio-Molenaartje Potato Chips Organic Paprika bekamen ein "befriedigend". Bei diesen Chips wurde "nur" ein erhöhter Gehalt an Acrylamid kritisiert. Einschlägig bekannte Marken wie die "Chipsletten" von Lorenz Bahlsen oder die "Chio Chips red Paprika" lässt man besser im Regal stehen: Insgesamt 17 Chips Sorten waren "ungenügend".

Quelle: ÖKO-TEST Verlag GmbH, entnommen aus: KinderLeicht-Foodletter Nr. 33, Juli 2008, Kontakt:

www.kinderleichtmuenchen.de, info@kinderleichtmuenchen.de

Manchmal ist Öko billiger

Eine Studie der Universität Kassel kommt zu dem Ergebnis, dass Bio-Produkte nicht zwangsläufig teurer sind als konventionelle. Vergleicht man sie nämlich mit Premium- oder Gourmet-Ausführungen, sind sie oft billiger. Konventionelle Billigartikel, z.B. Konfitüre für 38 Cent, ist natürlich im Preis unschlagbar. Von den 11 untersuchten allgemein gebräuchlichen und auch im Discounter erhältlichen Artikeln gab es mindestens ein Ökoprodukt, das unter dem konventionellen Durchschnittspreis lag.

Quelle : Schrot&Korn, September 2008

5 Grüne Gentechnik

Metropolregion Nürnberg gentechnikfrei – neues Bündnis gebildet

Im Juni 2008 wurde ein *Bündnis für eine gentechnikfreie Metropolregion Nürnberg* ins Leben gerufen, nachdem sich schon einige gentechnikfreie Bündnisse in der Region gebildet hatten. Solche Bündnisse gibt es in Amberg, Ansbach, Bayreuth, Erlangen-Höchstädt, Forchheim, Fürth Stadt und Land, Neumarkt, Neustadt/Aisch, Nürnberger Land und Schwabach-Roth. (Für die Stadt Nürnberg ist es gerade im Entstehen.) Der Bio-Verbraucher e.V. ist selbstverständlich dabei und mit ihm seine Mitglieder.

Oberbürgermeister Dr. Ulrich Maly lobte die Initiative in seinem Grußwort. Jede Organisation, jede Firma kann sich anschließen. Kontakt für die gentechnikfreie Metropolregion: Rainer Lichter, rainer.lichter@t-online.de, T. 09133-3711, für die gentechnikfreie Stadt Nürnberg: Iris Torres-Berger, i.torres@web.de, T. 0911-413968, siehe auch: www.bund-naturschutz.de/fakten/gentechnologie/buendnisaktionen/buendnis-metropolregionen

Bündnisziele

Aus der Pressemitteilung vom 16. Juni 2008:

1. Eine gentechnikfreie Milch zu fairen Preisen von Bauern aus der Region und damit die Erhaltung der heimischen Landwirtschaft!
2. Nein zu subventionierten Nahrungsmittel-Exporten in Entwicklungsländer und zum weltweiten Bauernsterben!
3. Die Selbstbestimmung von Landwirten und Verbrauchern!
Nein zu Monopolen, zur Leibeigenschaft und zum Diktat durch eine Handvoll Chemie-Konzerne!
4. Den Erhalt der regionalen Vielfalt und gentechnikfreier Saatgutsorten!
Nein zu globalen, gentechnisch veränderten Monokulturen!
5. Den freien Austausch von Saatgut und Wissen weltweit! Nein zum Patent auf Leben, zu Bio-Piraterie und zu gentechnischen Experimenten auf dem Acker, im Essen und in der Umwelt!
6. Den sofortigen Stopp der Kontamination durch staatliche Versuchsflächen. Koexistenz und folglich Wahlfreiheit gibt es nicht!
7. Den sofortigen Stopp des Imports von Biosprit und von internationalen Rohstoff-Spekulationen! Die Nahrung der Armen gehört nicht in den Tank der Reichen!
8. Ein Ende des Lobbyismus in relevanten Einrichtungen und Positionen, wie etwa der EFSA, die für die Bewertung und Zulassung von genveränderten Nahrungsmitteln verantwortlich ist!

Wir fordern die Politiker auf, endlich ihrer Verantwortung gerecht zu werden, vorsorglich zu handeln und unsere Lebensgrundlage zu erhalten. Respektieren Sie den Wunsch von 80 Prozent der Bürgerinnen und Bürger nach gentechnikfreien, gesunden Lebensmitteln und sorgen Sie sich um das Wohl der Bürger, anstatt um das Wohl der Konzerne! Agro-Gentechnik bekämpft nicht den Welthunger, sondern er ist ein Teil des Problems! Es ist unverantwortlich, dass die Erzeugung unseres Lebensmittelsaatgutes in der Verantwortung einer Handvoll raffgieriger Chemiekonzerne liegt, welche nicht nur die Zuchtarbeit der Menschen weltweit beenden, sondern das seit Jahrtausenden entwickelte Lebensmittelsaatgut, das unser Überleben sicherte, zerstören! Wenn unsere Politiker das nicht endlich erkennen, werden auch die Industriestaaten erfahren, was es heißt Hunger zu leiden und am Ende des Artensterbens stehen dann wir, die Spezies Mensch!

Seehofer „für“, Beckstein „gegen“ Gentechnik

Der Bayer-Konzern hat mit gentechnisch veränderter Soja und einer Baumwollart eine Niederlage in Brüssel erlitten. Beide Produkte fanden bei den EU-Landwirtschaftsministern nicht die nötige Mehrheit für die europaweite Zulassung. Bundeslandwirtschaftsminister Horst Seehofer (CSU) stimmte für die Bayer-Produkte.

Beckstein sprach sich bei einem Treffen mit Landwirten in Großweil vor rund 200 Zuhörern für eine bäuerliche Landwirtschaft und gegen Agrarindustrie aus. Zur Gentechnik machte er klar, dass die

Regierung keinen Anbau wolle.

Quelle: www.keine-gentechnik.de/news_vom_25.07.08

6 Bio-Modellstadt Nürnberg

Neuer Umweltreferent stellt sich vor

Auszug aus dem Protokoll zur Besprechung am 9. Juli 2008

Dr. Pluschke hat am 02.05.2008 seinen Dienst als fünfter Umweltreferent der Stadt Nürnberg angetreten - als erster Referent „Der Grünen“ und erster Nicht-Jurist (Chemiker). *Es folgt eine Darstellung seiner Aufgaben bei der Stadt Nürnberg seit 1987, die hier weggelassen wird (Anmerkung der Redaktion).*

Herr Dr. Pluschke betont die Bedeutung der Bio-Modellstadt als wichtiges Projekt im Kooperationspapier von SPD und CSU. Er weist auch darauf hin, dass die Bio-Branche zunehmend als wichtiger Wirtschaftsfaktor gesehen wird und deshalb IHK und Messe die Aktivitäten der Stadt Nürnberg unterstützen. Zusammen mit der IHK wurde bereits ein Gesprächskreis „Bio-Markt in der Metropolregion“ gegründet.

Verschiedene Fragen und Anregungen aus der Arbeitsgemeinschaft werden besprochen und diskutiert: Unterstützung für die Landwirte bei der Umstellung auf ökologische Landwirtschaft; Grundwasser im Knoblauchsland, ständige Kolumne bzw. Medienpartnerschaft mit Tagespresse, Journalistengespräch mit der Arbeitsgemeinschaft. Es wird vereinbart, dass die Biomodellstadt einen geeigneten Termin und Anlass für ein Pressegespräch erarbeitet, bei dem auch die Arbeitsgemeinschaft beteiligt wird.

Vollwertgerichte bei *Bio erleben in Nürnberg*

Unsere Nahrung sollte biologisch, frisch und vollwertig sein. Diesen Anspruch konnten wir in diesem Jahr bei *Bio erleben in Nürnberg* am 8. und 9. August auf dem Hauptmarkt in einer öffentlichen Kochschau verkünden und zeigen, wie man schnell vollwertige Gerichte herstellt. Unser Mitglied Gisela Kadegge, Kräuterfachfrau und Kochkünstlerin, zeigte am Freitag, wie man schnell eine schmackhafte fränkisch-asiatische Reispfanne mit frischen Kräutern kocht und am Samstag, wie man ein leckeres Hafercrunchy mit frischen Früchten zaubert. Das erste Rezept finden Sie unter der Rubrik 8 „Rezept des Monats“ in diesem Brief, das zweite folgt im nächsten Info-Brief.

Wolfgang Ritter/ Bio-Verbraucher e.V.

7 Verbrauchermeinung

Der BUND fordert ein Moratorium für Nanomaterialien

Die Forderungen sind entnommen der Broschüre *Endstation Mensch – Aus dem Labor auf den Teller* des *Bund für Umwelt und Naturschutz Deutschland (BUND)*, die Sie sich schicken lassen (Tel. 030-2758640) oder herunterladen können bei www.bund.net.

Der BUND fordert ein Moratorium für den Einsatz von Nanomaterialien im Lebensmittelsektor für die nachfolgend aufgeführten Produkte:

- Lebensmittel, Lebensmittelzusatzstoffe und Nahrungsergänzungsmittel, die synthetische Nanomaterialien enthalten,
- Lebensmittelverpackungen, die Nanomaterialien enthalten und die Lebensmittel kontaminieren können,
- Küchenutensilien und -geräte, die Nanomaterialien enthalten und die Lebensmittel kontaminieren können, sowie
- Agrochemikalien, die synthetische Nanomaterialien enthalten.

Dieses Moratorium muss solange bestehen, bis

- wirksame nanospezifische Regelungen in Kraft sind, die mögliche Risiken hinreichend sicher ausschließen,
- Daten zur Risikobewertung vorliegen, die die Sicherheit der verwendeten Nanomaterialien vor gesundheits- und umweltschädlichen Wirkungen belegen, und eine ausreichende Vorsorge ermöglichen,
- für Verbraucher Wahlfreiheit zwischen Nano-Produkten und nano-freien Produkten gewährleistet ist.

Was Verbraucher tun können

Bitten Sie die Politiker um konsequenten Schutz. Schreiben Sie an den Bundesminister für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz oder an die Verbraucherschutzminister in Ihrem Bundesland.

Fordern Sie einen Stopp der Anwendung der Nanotechnologie im Lebensmittelsektor und der Landwirtschaft, solange keine ausreichenden Daten über die Sicherheit der Produkte vorliegen, keine nanospezifischen Regelungen in Kraft sind und keine Wahlfreiheit für Verbraucher gewährleistet ist. Verlangen Sie eine nanospezifische Sicherheits- und Risikobewertung der Produkte, bevor sie auf den Markt kommen und fordern Sie eine Kennzeichnung der Produkte. Konfrontieren Sie die Industrie mit Ihrer Meinung. Wenden Sie sich an Hersteller und Händler von Lebensmitteln, Küchenartikeln und Agrochemikalien. Machen Sie deutlich, dass Sie unter den derzeitigen Bedingungen Nano-Produkte in diesen Verwendungsbereichen ablehnen. Fordern Sie, dass Nano-Produkte eindeutig als solche gekennzeichnet werden.

Setzen Sie Ihre Marktmacht ein

- Entscheiden Sie sich nach Möglichkeit für ökologisch hergestellte und fair gehandelte Produkte. Diese sind in der Regel gesünder und umweltverträglicher und sichern gute Arbeitsbedingungen und angemessene Löhne auch für die ArbeiternehmerInnen in Entwicklungs- und Schwellenländern.
- Unterstützen Sie regionale Produzenten und Einzelhändler, werden Sie Mitglied in einer Genossenschaft oder nehmen Sie an Großeinkaufsprojekten teil. So können Sie dazu beitragen, energieintensive Transporte über lange Strecken zu vermeiden und das Klima zu schonen.
- Vermeiden Sie industriell verpackte und stark verarbeitete Lebensmittel. Frische Nahrungsmittel sind nicht nur „nanofrei“ und gesünder, sondern auch Ressourcen schonender. Für ihre Erzeugung werden viel weniger Ressourcen aufgebraucht als für stark verarbeitete Lebensmittel. Verpackungen sind energieintensiv in der Herstellung und verursachen unnötigen Abfall.

8 Rezept des Monats

Fränkisch-Asiatische Reispfanne

für 4 Portionen als schnelles Hauptgericht oder 8 Portionen als Beilage

Zutaten

3 bis 4 Esslöffel (EL) Sonnenblumen- oder Sesamöl, 1 Knoblauchzehe, fein gehackt, 4 cm frischer Ingwer, 2 Teelöffel (TL) Rosenpfeffer oder bunter Pfeffer, 1 TL Kurkuma, 1 TL Kreuzkümmel, 2 TL Koriander, 2 Pimentsamen, 1 TL abgeriebene Bio-Orange, 2 TL Bio-Rosenwasser, 1 bis 2 EL Bio-Tamari (Sojasauce), 12 Zweige frische Brennnesseln (ca. 10 cm lang), 2 Tassen Brennesselbrühe, 2 Handvoll Räuchertofu, 4 EL, Sonnenblumenkerne, 4 kleine Tassen Reis, gekocht (geht auch mit Nudeln oder Hirse), 4 EL essbare Blüten, 4 Zweige Pimpinelle

Zubereitung

Brennnesseln in einem Topf mit Wasser ca. 3 bis 5 Minuten kochen und abgießen. Brühe auffangen. Brennesselblätter und Samenstände vom Stängel zupfen und fein hacken. Stängel verwerfen. Die Gewürze mit der Knoblauchzehe im Mörser fein vermahlen. Den Tofu und Ingwer in kleine Scheiben schneiden. Die essbaren Blüten und die Pimpinelle kurz überbrausen, die Blütenblätter auszupfen, Reste verwerfen.

In einer großen Pfanne das Öl heiß werden lassen. Die Gewürze, den Ingwer und die Sonnenblumenkerne zugeben, durchrühren, den Tofu zugeben und kurz anbraten. Hitze zurücknehmen. Die Brennnesseln zugeben, mit Bio-Tamari und Brennesselbrühe ablöschen, für 3 bis 5 Minuten unter Rühren durchgaren. Die abgeriebene Orangenschale und das Rosenwasser zugeben. Herd ausstellen, kurz unterheben und durchziehen lassen. Auf großen Tellern anrichten. Die Tellerränder mit den essbaren Blüten dekorieren.

Unsere Brennnesseln haben wesentlich mehr Mineralstoffe und Vitamine als vergleichbare Küchengemüse. Bitte immer an unbelasteten Standorten pflücken. Fasst man die Brennessel zur Ernte nur am Stängel an, tut es nicht weh. Die Samenstände enthalten ein sehr hochwertiges fettes Öl vergleichbar unserem Leinöl.

Guten Appetit wünscht Gisela Kadegge, Heilkräuter und vegetarische Küche

www.gisela-kadegge.de, info@gisela-kadegge.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 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 Mitgliedern 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.