

Bio-Verbraucher e.V. – *Info-Brief*17/ Januar 2009

Liebe Leser,

ein großes Thema des vergangenen Jahres war die Bedeutung der biologischen Landwirtschaft für die Welternährung, den Klimaschutz und den Artenerhalt. Lesen Sie dazu die Artikel in den Rubriken: „2 Landwirtschaft und Handel“, „5 Grüne Gentechnik“ und „6 Bio-Modellstadt Nürnberg“.

Mitteilung an unsere Firmenmitglieder

Wir versenden unaufgefordert keine Zuwendungsbestätigungen mehr, denn jeder kann Beiträge an gemeinnützige Vereine bis zu 200 € einfach mit dem Zahlungsbeleg (Konto-Auszug) als Sonderausgabe geltend machen. Schreiben Sie einfach unsere Steuernummer dazu (StNr. 241/107/21060); das genügt.

Veranstaltungshinweise

- Fr 23. Jan., 20.00 Uhr, Kanada – Land der (un)begrenzten Möglichkeiten, Lichtbildervortrag von Wolfgang Ritter, Rudolf Steiner Haus Nürnberg, Rieterstr. 20
- Fr 06. Febr., 20.00 Uhr, Hawaii – Erkundungen im Paradies, Lichtbildervortrag von Wolfgang Ritter, Rudolf Steiner Haus Nürnberg, Rieterstr. 20
- Mi 18. Febr., 19.00 Uhr, 40 Jahre Demeter-Verbraucher Nürnberg e.V., Referate von Dr. Siegfried Mohm (Gründungsmitglied) und Dietrich Pax, Verkostung von Demeter-Produkten, Aussprache, Rudolf Steiner Schule Nürnberg, Steinplattenweg 25, Blauer Saal
- Sa 21. Febr., 14-15 Uhr, Verbraucherwünsche und –Erwartungen an den Fachhandel, Podiumsdiskussion mit Verbrauchervertretern zur Biofach, Was macht den Fachhandel für bio-bewußte Verbraucher/innen interessant und wichtig? Wie wird er zur bevorzugten Einkaufsstätte - was erwarten Verbraucher, was wünschen sie sich?
- Fr 20. März, 20.00 Uhr, Kühen ihre Hörner lassen, Vorträge von Dr. med. Herbert Boneberg und Ulrich Mück mit Lichtbildern und Anschauungsmaterial, Rudolf Steiner Haus Nürnberg, Rieterstr. 20

Angebote

Lieferung bio-dynamischer Kartoffeln frei Haus im Raum Nürnberg

Säcke mit 5 und 25 kg verschiedene Sorten, festkochend (Agria, Lambada, Rosara) und mehlig (Melina), 1 € pro Kg; Bestellungen bitte bis 15. Januar 2009 an B. u. G. Zimmermann, Tel. 09174 – 49331

„Junges Gemüse“-Angebot an Eltern mit Kindern in Tagesstätten und Schulen

Eine Tüte mit 2-3 kg frischem Bio-Obst und -Gemüse für 9 € werden einmal wöchentlich für Sie an die Bildungseinrichtung Ihres Kindes geliefert; der Lieferant fördert die Einrichtung mit 1,80 € pro Tüte.

Mehr Info: Hutzelhof GmbH, Jürgen Obermeier oder Günter Kugler, Tel. 09665 - 95017

Demeter-Eier für Wiederverkäufer/ Gasthof für Initiativen

Fränkischer Öko-Geflügelhof kann Demeter-Eier an Wiederverkäufer liefern (Versand möglich); für Veranstaltungen, Vereine, Initiativen steht ehemaliger Gasthof (Miete, Pacht oder Kauf) zur Verfügung

Mehr Info: Johann Winkelmann, Tel. 09153 – 7802, Fax 09153 – 925109

Bio-Wurstwaren für Wiederverkäufer und Großküchen

Fränkischer Demeter-Hof mit eigenem Schlachthaus kann Frisch- und Dosenwurst liefern;

Lohnschlachtung, Hofladen, Partyservice

Mehr Info: Peter-Matthias Schilling, Tel. 09154 - 8438, Fax 09154 - 915880

Neu: Bio-Aronia-Direktsaft (Schwarze Apfelbeere) – großer Gesundheitswert

Hof in Niederbayern liefert Aronia- und Apfelprodukte, Internetshop, Versand auch an Endverbraucher

Mehr Info: Josef und Marcus Huber, www.winklhof.de, huber@winklhof.de, Tel. 08745–566

Außergewöhnlich: Bio-Emus in Mittelfranken

Fränkischer Emuzüchter liefert Zucht- und Jungtiere, Kücken und Emuprodukte an Wiederverkäufer und Endverbraucher, Internetshop, Versand

Mehr Info: Harald Schneider, www.emu-shop.de, schneider@emu-shop.de, Tel. 09871–657066

Wir wünschen allen Mitgliedern ein gesundes und erfolgreiches neues Jahr.

Mit herzlichen Grüßen Ihr Wolfgang Ritter

Das lohnt sich: 100 € Bargeld für Ihren nächsten Urlaub! 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 100 € gegen Zusendung Ihres Zahlungsbeleges an unser Firmenmitglied. Ansprechpartner: Wolfgang Ritter, Telefon und Fax: 0911- 404827, ritter@bio-verbraucher.de

1 Assoziative Zusammenarbeit

Verbindliche Zusammenarbeit wichtigstes Ziel

Auszug aus der Pressemitteilung des Demeter e.V. vom 26.06.08

Das Treffen der Demeter-Fachgruppe Bäcker führte in den Süden Bayerns zur Bäckerei Steingraber in Vagen und zum Demeter-Hof der Familie Hubert Steffel im Chiemgau. Die rund 50 Teilnehmer ließen sich dort von Demeter-Vorstand Stephan Illi über die neue Struktur im Demeter e. V. informieren und hörten mit Interesse, dass jetzt auch eine verstärkte Präsenz auf Verbrauchermessen möglich ist. Dort wird bio-dynamische Qualität – nicht zuletzt durch Demeter-Backwaren – sinnlich erfahrbar und der direkte Kontakt zum Konsumenten möglich.

Franz Obermeyer, Demeter-Landwirt und Mitglied des Aufsichtsrates, stellte die Chiemgauer Erzeugergemeinschaft vor. Der Zusammenschluss von 40 Demeter-Landwirten sowie acht Bäckern stärke die langfristige, verbindliche Zusammenarbeit, was gerade angesichts enormer Rohstoffknappheit immer wichtiger werde. Durch gemeinsame Aktionen wie etwa die Brotspezialität „Zwilling“ werde die Wahrnehmbarkeit im Handel gestärkt. Regionale Vermarktung, Transparenz und verlässliche Preisgestaltung gehören zu den erklärten Zielen der Erzeugergemeinschaft, die auf den Zusammenhalt der Betriebe setzt. „Wie wichtig das ist zeigt die aktuelle Lage, in der Getreidespekulanten um die Bauern werben“, unterstrich Obermeyer. Der Demeter-Landwirt stellte den Bäckern den Anbau seiner hofeigenen Roggensorten vor, die ihn unabhängig machen von Saatgutmultis und Agro-Gentechnik. Beeindruckt waren die Verarbeiter auch von der regionalen Spezialität „Purpurweizen“, der durch seine rotviolette Farbe ins Auge fällt.

Bei der Besichtigung der Leyzach-Mühle unter Führung von Norbert Seeger, dem Müllermeister der Mühle, stand die Wasserturbine zur umweltfreundlichen Stromerzeugung im Mittelpunkt. Die Mühle verarbeitet im Auftrag der Erzeugergemeinschaft das regionale Demeter-Getreide in Chiemgau.

Gemeinsam mit den Demeter-Bäckerberatern Steffen Gleich und Gunther Weiss beschäftigte sich die Fachgruppe Bäcker erneut mit dem Leitbild für Demeter-Lebensmittel/Backwaren und mit der Neufassung der EG-Bio-Verordnung.

2 Landwirtschaft und Handel

BÖLW: Bio muss die Welt ernähren

Pressemitteilung des BÖLW vom 24. Oktober 2008

Ökologischer Landbau ist ein Schlüssel, um die Ernährung der Weltbevölkerung zu sichern. So lautet das Fazit der Experten aus Wirtschaft, Politik, Wissenschaft und Verbänden auf der gestrigen Jahrestagung des Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft (BÖLW). „Mehrere Studien belegen, dass mit Öko-Landbau – selbst für eine weiter wachsende Weltbevölkerung – genug Nahrungsmittel für alle produziert werden können“, so Felix Prinz zu Löwenstein, Vorstandsvorsitzender des BÖLW.

Staatssekretär Gert Lindemann (BMELV) betonte, die notwendigen Produktivitätssteigerungen, um die Weltbevölkerung zu ernähren, müssten nachhaltig erfolgen. Dabei sprach er dem Ökologischen Landbau eine wichtige Rolle zu, da dieser gerade in den Entwicklungsländern für Humusanreicherung und Regeneration degradiert Böden Sorge. Frauke Weissang von Naturland stellte dar, dass dies auch für Europa gelte: In der Anbauregion ihres Hofes in Italien reduzierte sich der Humusgehalt in den letzten dreißig Jahren drastisch – ein Prozess, der nur durch die Umstellung auf Öko-Landbau umgekehrt werden konnte.

Herr Bröckelmann-Simon von Misereor erinnerte daran, dass genug Nahrungsmittel produziert werden können, und der Hunger in der Welt vielfältige, vor allem politische Ursachen habe. Zu dessen Bekämpfung benötigten die Menschen in den ländlichen Regionen insbesondere einen gesicherten Zugang zu Ressourcen. Auf die Leitfrage der Tagung antwortete Hans Herren, 2. Vorsitzender des IAASTD („Weltagrarbericht“), mit Nachdruck: „Ob Bio die Welt ernähren kann, ist nicht die Frage – Bio muss die Welt ernähren!“ Die negativen Auswirkungen einer jahrzehntelangen Intensivierung der Landwirtschaft zeigten deutlich, dass ein Strategiewechsel unabdingbar ist: Es brauche dringend eine umweltverträgliche Landwirtschaft, die die Ressourcen effizient nutzt. Diese Kriterien zeichnen den Öko-Landbau schon seit Jahrzehnten aus.

Doch Bio kann mehr, wie Johannes Kotschi (AGRECOL e.V.) erläuterte: Vor allem in den Ländern des Südens steigert Bio das Einkommen und die Unabhängigkeit der Kleinbauern und minimiert das Ertragsrisiko. Dass es neben der Anbaumethode aber vor allem darauf ankommt, die Menschen vor Ort in ihren Rechten, ihrer Eigenständigkeit und Ernährungssouveränität zu stärken, verdeutlichten die beiden eindrucksvollen Praxisbeispiele aus Kamerun und Ägypten. Götz Rehn von der Bio-Supermarktkette Alnatura und BÖLW-Vorstand unterstrich in diesem Zusammenhang die Bedeutung von Bildung und Forschung.

Thomas Speck von GEPA zeigte auf, dass durch Projekte, in denen zertifizierte Bio-Produkte für den Export erzeugt werden, das für die Entwicklung lokaler Märkte notwendige Kapital in die Anbauregionen fließe. Das bestätigte auch Helmy Abouleish von der Sekem-Initiative in Ägypten, die inzwischen 65% der Produktion von 30.000 ha zertifizierter Bio-Anbaufläche regional vermarktet. Bezeichnend sei, dass die Ägyptische Regierung angesichts der Qualitätsprobleme ihrer Export-Lebensmittel ihn, als Vertreter bio-dynamischer Landwirtschaft, mit der Erarbeitung von Lösungsvorschlägen beauftragt habe. Um weltweit zu einer nachhaltigen Landwirtschaft und Ernährungssicherung zu kommen, geht es im Kern nicht um eine Ausweitung der zertifizierten Bio-Fläche sondern um eine grundlegende Orientierung an den Prinzipien des Ökologischen Landbaus.

Nicht zuletzt, weil sich die Probleme durch den Klimawandel und die zunehmende Wasserknappheit weiter verschärfen, fordert der BÖLW von der Politik, die Forschungsmittel für den Öko-Landbau massiv zu erhöhen. „Nur so können wir die Herausforderungen der Ernährungssicherung in einer sich dramatisch wandelnden Umwelt meistern“, betonte Alexander Gerber, Geschäftsführer des BÖLW.

Ansprechpartner: Dr. Felix Prinz zu Löwenstein oder Bianca Borowski, www.boelw.de, borowski@boelw.de

Agrarhaushalt 2009 – Agrarwende wiederbeleben

Auszug aus der Pressemitteilung der Bundestagsfraktion Bündnis 90/Die Grünen vom 15. Oktober 2008

Cornelia Behm, agrarpolitische Sprecherin: Wir brauchen einen Paradigmenwechsel in der Agrarpolitik. Eine Wiederbelebung der grünen Agrarwende ist dringend geboten. Vor allem der Ökolandbau muss gestärkt werden. Denn die Schere zwischen im Handel erworbenen und auf unseren heimischen Äckern angebauten Bioprodukten geht immer weiter auseinander. Wertschöpfung und Arbeitsplätzen wandern seit Jahren ins Ausland ab. Diesen Trend wollen wir stoppen.

Wir fordern, die Mittel für die Bund-Länder-Gemeinschaftsaufgabe "Verbesserung der Agrarstruktur und des Küstenschutzes" (GAK) um 110 Millionen Euro aufzustocken. Denn über die GAK werden die Fördergelder für den Ökolandbau an die Landwirte ausgezahlt.

Gleichzeitig fordern wir die Forschung im Bereich Ökolandbau auszubauen. Das Bundesprogramm Ökolandbau muss dazu um 6 Millionen Euro aufgestockt und als permanentes Forschungsbudget für Grundlagen- und Anwendungsforschung im Ökolandbau eingerichtet werden.

Wir fordern ein Bundesprogramm "Faire Milch" neu in den Haushalt aufzunehmen. Mit ihm sollen bäuerliche Milchviehhalter bei der Entwicklung von Qualitätsmarken für Milchprodukte und deren Vermarktung unterstützt werden.

Die vom Agrarministerium geplanten Kürzungen um 5 Millionen Euro bei den nachwachsenden Rohstoffen lehnen wir ab. Denn insbesondere für die stoffliche Nutzung von nachwachsenden Rohstoffen besteht noch viel Forschungs- und Entwicklungsbedarf.

Kontakt: Büro Cornelia Behm (MdB), www.cornelia-behm.de, Programm unter www.gruene-bundestag.de

Gold und Silber für unser Mitglied Wolfgang Wehr

Bei der diesjährigen Demeter-Brotprüfung hat die Bio-Vollwert-Bäckerei Wolfgang Wehr in Stöckelsberg („Habe die Ähre“) fünf Gold- und acht Silbermedaillen gewonnen. Herzlichen Glückwunsch zu diesem ausgezeichneten Ergebnis! Wolfgang Wehr konnte auch das Consumenta-Publikum am 1.09.08 am Stand der Bio-Modellstadt Nürnberg überzeugen. Seine Backwaren sind in vielen Bio-Läden und –Märkten erhältlich. Kontakt: www.habe-die-aehre.de, Tel. 09189-40255

3 Wissenschaft/ Forschung

Wie bio ist Bio?

Aus *meine N-ERGIE*, Das Kundenmagazin der N-ERGIE, Nürnberg, Frühling 2008

Die EG-Öko-Verordnung legt die Erzeugung, Kennzeichnung und Kontrolle von Lebensmitteln aus ökologischem Anbau fest. Das deutsche Öko-Zeichen steht für diesen Standard. Nur Produkte mit diesem

Siegel dürfen sich „biologisch“ oder „ökologisch“ nennen. Zusätzlich müssen sie mit der Nummer der jeweiligen Kontrollstelle versehen sein.

Das garantiert strenge Kontrollen, artgerechte Tierhaltung, natürliche Futtermittel – und den Verzicht auf chemische Pflanzenschutzmittel, Wachstumsförderer, synthetische Düngemittel und Gentechnik, Geschmacksverstärker, künstliche Aromen oder Bestrahlung. Geprüft wird die fertige Ware und jeder Produktionsschritt. Ein Bio-Bauer wird mindestens einmal im Jahr von amtlich zugelassenen privaten Kontrollstellen überprüft und muss über alle Produktionsschritte und Einkäufe genau Buch führen. Die Kosten dafür trägt er selbst.

Aber Vorsicht: Formulierungen wie „aus kontrolliertem Anbau“, „aus integrierter Landwirtschaft“ oder „aus alternativer Haltung“ sind nicht gesetzlich geschützt. Solche Aufdrucke garantieren nicht, dass das Produkt aus biologischer Landwirtschaft stammt.

Bayern hat ein eigenes Siegel: „Öko-Qualität garantiert“. Es verbindet die hohen Standards der bayerischen Öko-Landbauverbände Bioland, Naturland, Demeter und Biokreis mit der regionalen Herkunftsangabe und garantiert folgende zusätzlichen Anforderungen:

- Betrieb arbeitet in Kreislaufwirtschaft
- mindestens viergliedrige Fruchtfolge
- Futter- und Düngemittelzukauf sind stärker eingeschränkt
- niedrigere Tierbesatz-Obergrenzen
- organischer Dünger aus konventioneller Erzeugung ist verboten
- Regionalität ermöglicht kurze Wege

Der Bio-Verbraucher e.V. empfiehlt, wo immer möglich, Produkte mit den Siegeln der Anbauverbände oder dem Bayernsiegel – es hat sich allerdings noch nicht durchgesetzt - zu kaufen, weil sich die Erzeuger strengeren Richtlinien unterwerfen und zusätzliche Kontrollen in Kauf nehmen. Dadurch haben wir ein Höchstmaß an Sicherheit, beste Bio-Produkte zu erhalten.

4 Qualitäts- und Preisrecherchen

Aus KinderLeicht-Foodletter Nr. 34/ Oktober 2008, Kontakt: www.kinderleichtmuenchen.de

Insektizid-Rückstände in Birnen

Bei Untersuchungen von Birnen auf Pflanzenschutzmittel wurden wie schon im Vorjahr Rückstände des Insektizids und Akarizids Amitraz festgestellt. Amitraz ist in Deutschland nicht zugelassen, da dieser Wirkstoff eine vergleichsweise hohe Toxizität aufweist. Aus diesem Grund dürfen Amitraz enthaltende Pflanzenschutzmittel seit Anfang 2008 auch EU-weit nicht mehr angewendet werden. Eine gesundheitliche Beeinträchtigung, insbesondere bei Kleinkindern mit hohem Birnenverzehr, kann nicht mit der erforderlichen Sicherheit ausgeschlossen werden.

In diesem Jahr wurden insgesamt 65 Proben Birnen aus 9 verschiedenen Herkunftsländern untersucht. Amitraz konnte in einer Probe aus Spanien und in 17 Proben aus der Türkei nachgewiesen werden. Der Amitrazgehalt der spanischen Probe war verhältnismäßig gering, sämtliche Proben türkischer Herkunft wiesen mit Amitrazgehalten von 0,49 bis 2,9 mg/kg Birnen deutliche Überschreitungen auf.

Quelle: CVUA Stuttgart

Cerealien: Zuviel Zucker, zuwenig Ballaststoffe

Schoko-Chips, Flakes und Pops eignen sich nicht als Frühstücksgrundlage, um einen langen Schultag gut zu meistern. Denn sie enthalten zu wenig Ballaststoffe, dafür aber bis zu 50 Prozent Zucker und sind damit viel zu süß. 24 von 30 geprüften Cerealien sind in der ernährungsphysiologischen Qualität „ausreichend“, fünf sogar „mangelhaft“. Zu diesem Ergebnis kommt die Stiftung Warentest nach einem Test von 16 Schoko- und 14 Honig- oder Zucker-Cerealien in ihrem „test Spezial Kinder“.

Die Produkte bestehen meist zu mindestens 25 bis 35 Prozent aus Zucker, vier kommen sogar auf fast 50 Prozent. Durch Werbehinweise wie „mit Honig“ sollte man sich nicht beeindrucken lassen: Physiologisch ist er nicht besser als Zucker. Ballaststoffe, die lange satt machen und die Verdauung in Gang halten, fanden die Tester hingegen meist nur in geringen Mengen – bei einem Bioprodukt waren nahezu keine vorhanden. Fast jedes dritte war hier „mangelhaft“. Das einzige Cerealien-Produkt mit einer „befriedigenden“ Qualität war „Penny Granola Choc Blop mit weniger Zucker“. Die beworbenen angereicherten Vitamine und Mineralstoffe sind überflüssig, denn Kinder sind hierzulande auch ohne Anreicherung ausreichend damit versorgt. Quelle: Stiftung Warentest

Mangel an Dopaminrezeptoren fördert Übergewicht

Dopamin wird beim Essen im Gehirn freigesetzt und vermittelt ein gutes Gefühl. Menschen mit einer bestimmten Genvariante verfügen über weniger Rezeptoren für den Botenstoff. Sie müssen daher für den gleichen Genuss mehr essen und tendieren dementsprechend auch eher zu Übergewicht. Das ergaben Forschungen der University of Texas. Die Wissenschaftler untersuchten die Hirnaktivität von jungen Frauen, während diese entweder einen Schokoladenmilchshake oder eine geschmacklose Flüssigkeit tranken. Die MRT-Aufnahmen zeigten, dass das Belohnungszentrum im Gehirn stark übergewichtiger Frauen weniger aktiv wurde als bei den schlankeren Probandinnen.

Quelle: Science 2008

„Ohne Gentechnik“-Kennzeichnung macht Fortschritte

Verbraucherverbände und Politik kamen Mitte September in Berlin zusammen, um sich über erste Erfahrungen mit der neuen „Ohne Gentechnik“-Marke auszutauschen. Deutlich wurde, dass die Unternehmen Anlaufzeit für den Umstieg auf gentechnikfreie Futterpflanzen brauchen, denn die diesjährige Ernte war bereits verplant, als die Kennzeichnungsregelung in Kraft trat. Ein Problem ist auch die dürftige Informationslage sowohl bei Verbrauchern als auch Anwendern. Hinzu kommt das Fehlen eines einheitlichen Labels.

Dass „ohne Gentechnik“ machbar ist, zeigten die Berichte von Erzeugern und Anbietern, die bereits in die Kennzeichnung eingestiegen sind. So hat sich zum Beispiel in der so genannten „Spätzle-Connection“ eine gesamte Produktionskette - vom Futtermittel über die Eierzeugung bis zum Endprodukt - zusammengetan, damit Deutschlands zweitgrößter Teigwaren-Hersteller Alb-Gold sämtliche Produkte „ohne Gentechnik“ anbieten kann. Die mittelständische Supermarktkette „tegut“, die bereits 2005 mit der Einführung von Milchprodukten „ohne Gentechnik“ gestartet ist, ergänzt dies ab 1. Oktober 2008 mit Schweinefleisch der Eigenmarke „kff LandPrimus“.

Weitere Informationen: www.traceconsult.ch

Quelle: aid, Britta Klein

5 Grüne Gentechnik

Grüne Gentechnik – das Ende der Artenvielfalt?

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

Die grüne Gentechnik verspricht uns, mit ihren neuen Züchtungsverfahren die Ernährung der wachsenden Weltbevölkerung zu sichern. Ihre Gegner sehen in den gentechnisch veränderten Organismen eher das Gegenteil: Eine extreme Gefährdung unserer Nahrungsgrundlagen u.a. durch die Ausrottung der Artenvielfalt. Dr. Steffi Ober ist Referentin für Agrogentechnik und Biodiversität beim NABU in Berlin. Für die Bionachrichten zeigt sie den Zusammenhang von grüner Gentechnik und Biodiversität auf und klärt dabei ein paar weit verbreitete Missverständnisse. Interview: Heidi Kelbetz

Bionachrichten: Frau Ober, Pflanzensorten werden schon seit jeher von Menschen gezüchtet und bereichern damit die Biodiversität auf unserer Erde. Könnte man also sagen, die grüne Gentechnik macht genau das gleiche, nur mit einem neuen Verfahren?

Dr. Steffi Ober: Gentechnologische Züchtungsverfahren bringen eine neue Qualität mit sich: Nur mithilfe der Gentechnik können sie das Kältegen einer Flunder in das Genom der Erdbeere einbringen und damit eine neue, kältetolerantere Erdbeersorte züchten. Das besondere an der Gentechnik ist, dass sie die Artgrenzen überschreiten kann zwischen Menschen, Tieren, Pflanzen und Bakterien oder Viren. Mit der massiven Einengung des Sortenspektrums auf einige wenige Hochleistungssorten – das gilt für alle unsere Nahrungsmittelpflanzen wie Getreide, Mais, Soja, Baumwolle etc. – wurde bereits ganz unabhängig von der Gentechnik die Vielfalt auf dem Acker dezimiert. Die großen Züchter geben auch ganz offen zu, dass ihr Hauptziel ein hoher Ertrag und eine hohe Leistungsfähigkeit der Sorte ist. Die Gentechnik setzt auf diese Hochleistung einfach noch mal einen drauf. Unter Agrobiodiversität verstehen wir jedoch eine Vielfalt an regional angepassten Sorten, die die Landwirte auch selbst weiter vermehren und verbessern können. Wir haben das in Ansätzen noch bei der Kartoffel, beim Mais jedoch gibt es nur Hybridsaatgut, das jedes Jahr neu gekauft werden muss.

Insbesondere der Biotechnologie-Konzern Monsanto behauptet, die genmanipulierten neuen Sorten mit ihren speziellen Resistenzen wären weltweit von Vorteil für Landwirte und Verbraucher. Abgesehen von den Risiken der Gentechnik für unsere Gesundheit: Kann das denn funktionieren, z.B. eine einzige Maissorte wie der MON 810 für die verschiedensten Anbaugebiete der Welt?

Ihre Frage gibt ein weit verbreitetes Missverständnis wieder. Der Event MON 810 – wie es im Fachjargon heißt – wird in unterschiedlichste Sorten eingekreuzt. In Deutschland sind sechs Sorten Mais von verschiedenen Anbietern mit diesem Event nach dem deutschen Sortenrecht zugelassen. Das sind ganz andere Sorten als in Spanien oder USA, schlicht weil wir andere klimatische Bedingungen haben. Die behauptete Vorteilhaftigkeit der Agrogentechnik beruht darauf, dass Pestizide eingespart würden. Die Datenlage, ob diese Behauptung zutrifft, ist äußerst dünn und wenig belastbar. Fakt ist, dass in den Ländern, die herbizidresistente GVO-Sorten anwenden, der Einsatz von Herbiziden erheblich angestiegen ist, Paradebeispiel dafür ist Argentinien. Und in China, wo insektenresistente Baumwolle angebaut wird (40% des Gesamtanbaus von Baumwolle in China), ist der Insektizideinsatz nach einer mehrjährigen Periode der Einsparung extrem angestiegen. Der Bt-Baumwollanbau dort ist momentan ein wirtschaftliches Fiasko.

In der Diskussion um das neue Gentechnik-Gesetz in Deutschland geht es u.a. viel um die Abstandsregelungen zu Feldern mit herkömmlichem Anbau. Zudem werden die Pollen der GVOs durch Wind und Bienen aber natürlich auch in Gebiete jenseits der landwirtschaftlich genutzten Flächen verbreitet. Worin genau liegen denn die Probleme dieser natürlichen Auskreuzung?

Im neuen Gentechnikgesetz gibt es Abstandsregelungen bei Mais zu konventionellen und zu ökologischen Feldern. Es gibt keine Abstandsregelungen zu Naturschutzgebieten. Der Bt-Mais zeichnet sich dadurch aus, dass dieses Kürzel Bt für ein Toxin (Gift) steht: Bacillus thuringiensis. Aus diesem Erdbakterium wurde das Bt in das Genom (die Erbinformation) des Mais gebracht und wird dann in jedem Teil der Pflanzen hergestellt, insbesondere in den grünen Teilen. Das Bt-Toxin ist gegen den Hauptschädling im Maisanbau, den Maiszünsler gerichtet. Die Raupe des Maiszünslers bohrt sich durch den Stängel nach unten und bringt die Maispflanze zum umfallen. Wenn die Raupe nun aber in einem Bt-Maisfeld frisst, bringt das Bt sie beim Fressen um und der Schädling kann keinen Schaden mehr anrichten. Der Maiszünsler jedoch ist ein Schmetterling. Das Bt-Toxin wirkt sehr selektiv auf Schmetterlinge. Und hier schließt sich der Kreis: So manches Naturschutzgebiet wurde dazu eingerichtet, um sehr seltene Schmetterlinge (wie den großen Feuerfalter) zu schützen. Diese seltenen Schmetterlinge dürfen in ihren Refugien keiner weiteren Gefährdung ausgesetzt werden. Wir wissen jedoch, dass Bt-Maispollen bis zu 1000 Meter in relevanten Mengen auf den Futterpflanzen dieser Schmetterlingsraupen ankommen kann. Aus Vorsorgegründen brauchen wir daher dringend Abstandsregeln für Naturschutzgebiete. Im übrigen wird dabei auch unterschätzt, dass Bienen und andere Insekten auch aktiv Bt-Maispollen in Naturschutzgebiete eintragen.

6 Bio-Modellstadt Nürnberg

Nürnberger Politiker erkennen Bedeutung von „Bio“ und setzen sich ehrgeizige Ziele
Auszüge aus dem Protokoll der Umweltausschusssitzung vom 15.10.2008

Bio-Branche – ein Wachstumsmarkt mit vielen Vorteilen

Der Beschluss des Stadtrats von 2003, Bio-Lebensmittel stärker zu fördern, wurde vorausschauend und zu einem sehr günstigen Zeitpunkt gefasst. Die Bio-Branche entwickelte sich deutschlandweit und international zur Boom-Branche schlechthin – mit regelmäßig zweistelligen Wachstumsraten.

„Bio-Markt Metropolregion“ - die Bedeutung der Bio-Branche wächst

Aufgrund der hohen wirtschaftlichen Bedeutung der Bio-Branche hat Referat III eine „strategische Partnerschaft“ mit der Nürnberg Messe vereinbart, um in Verbindung mit der BioFach, der Weltleitmesse für Bio-Lebensmittel, dem Ziel „Bio“ als Standortfaktor für Nürnberg und die Region weiter auszubauen. Nürnberg hat sehr gutes Potenzial im Bereich „Bio-Markt“ deutschland- und europaweit einen Spitzenplatz einzunehmen. Vor diesem Hintergrund beteiligen sich Stadt und Messe zudem maßgeblich an einer Initiative der IHK Nürnberg – mit dem Titel „Bio-Markt Metropolregion“. Ziel ist es, die Bedeutung der Biobranche genauer festzustellen und eine weitere Vernetzung voran zu treiben.

Biolebensmittel – ein wichtiger Beitrag zum Klimaschutz

Nach einer Studie von foodwatch e.V. verursacht die Landwirtschaft in Deutschland etwa zehn Prozent der deutschen Treibhausgasemissionen und trägt damit zur Klimaerwärmung bei. Am meisten schlägt hierbei die energieintensive Herstellung und der Einsatz von Pflanzenschutzmitteln und Mineraldünger zu Buche. Durch die Umstellung auf Öko-Landwirtschaft und dem damit verbundenen Verzicht auf Mineraldünger und auf Pflanzenschutzmittel ließen sich deutschlandweit die Emissionen um 65 Prozent, d.h. um etwa 50 Millionen Tonnen, reduzieren. Das wäre ein ganz erheblicher Beitrag zum Klimaschutz.

Bio-Lebensmittel – ein Muss für die gesunde Ernährung

Nach Informationen des Bundes Ökologische Lebensmittelwirtschaft (BÖLW) haben Bio-Lebensmittel einen nachweislich höheren Gehalt an sekundären Pflanzeninhaltsstoffen. Dies ist begründet durch niedrige Stickstoffdüngung und den Verzicht auf chemisch-synthetische Pestizide. Die Pflanzen bilden höhere Mengen eigener Abwehrstoffe. Sekundäre Pflanzeninhaltsstoffe können z.B. vor Krebs und Herz-Kreislauf-Erkrankungen schützen. Der Gehalt an Vitaminen und Mineralstoffen von Bio-Lebensmitteln entspricht mindestens dem von konventionellem Obst und Gemüse, wobei gleichzeitig deutlich weniger wertmindernde Stoffe (Pestizidspuren, Nitrate) enthalten sind.

Bei verarbeiteten Bio-Lebensmitteln besteht ein deutlich geringeres Risiko für Pseudoallergien (Hypersensibilitäten), da auf einen Großteil von Zusatzstoffen wie Konservierungsstoffen, Geschmacksverstärkern und Aromen verzichtet wird. Dies ist vor allem wichtig für Kinder. Individuelle Gesundheit ist nur in einer gesunden Umwelt möglich. Die ökologische Landwirtschaft ist besonders umwelt- und tiergerecht, dieses Wissen trägt zu individuellen Wohlbefinden beim Lebensmittelkonsum bei.

Vision, Neue Zielsetzung bis 2014

Nach Ansicht von Referat III ist es wichtig, das Projekt „Bio-Modellstadt“ bis 2014 weiter zu führen und ausreichende personelle bzw. finanzielle Ressourcen bereit zu stellen, die der Bedeutung dieses Bereiches gerecht werden und ein professionelles Arbeiten ermöglichen. Vision ist, Nürnberg als Bio-Hauptstadt in Deutschland zu etablieren. Um dieser Vision näher zu kommen, hält Referat III für die nächste Etappe bis 2014 folgende Ziele für sinnvoll:

50%

- Kinderkrippen, Kindergärten, Horte, Schulen (Pausenverpflegung, Mittagessen)
- Oberbürgermeister-Veranstaltungen
- Wochen-Märkte

25%

- Kulturläden
- Veranstaltungen (Bardentreffen, Radrennen)
- Spezial-Märkte
- Rathaustrreff (Mittagessen)
- alle weiteren Dienststellen
- Eigenbetriebe (Krankenhäuser, NüSt, Stadion)
- Beteiligungen der Stadt (Stadtwerke, evtl. Flughafen Nürnberg)

10% Anteil ökologisch bewirtschafteter Fläche bzw. Zahl der Öko-Betriebe

Die Zielgrößen in Prozent ermitteln sich über Bio-Wareneinsatz (Einkaufsmengen Bio-Lebensmittel im Verhältnis zur gesamten Lebensmittelmenge), Bio-Einkaufskosten bzw. Einkaufswert (Ausgaben für den Einkauf von Bio-Lebensmitteln im Verhältnis zu den Gesamtausgaben für Lebensmittel), Bio-Einrichtungen (Zahl der Einrichtungen mit Bio-Angeboten im Verhältnis zur Gesamtzahl der Einrichtungen), Bio-Anbaufläche (Nach den Standards der EU Verordnung genutzte landwirtschaftliche Fläche im Verhältnis zur gesamten landwirtschaftlichen Fläche).

Die genannten Ziele wurden im Umweltausschuss einstimmig angenommen!

7 Verbrauchermeinung

Verbraucher vor Pestiziden schützen

Pressemitteilung der Bundestagsfraktion Bündnis 90/Die Grünen vom 25.09.08

Zum Bericht der Bundesregierung über ihre Bewertung des Greenpeace-Berichtes "Illegale Pestizide in Obst und Gemüse aus Deutschland" im Agrarausschuss erklärt Cornelia Behm, agrarpolitische Sprecherin:

Beim Schutz vor Pestizidrückständen in Lebensmitteln haben Verbraucherinnen und Verbraucher in Bundesminister Horst Seehofer keinen verlässlichen Partner. Sein "Nationaler Aktionsplan zur nachhaltigen Anwendung von Pflanzenschutzmitteln", der das Pestizidreduktionsprogramm von Renate Künast ersetzen soll, verzichtet auf jegliche quantitativen Reduzierungsziele. Auch die Vorgabe, die Überschreitungen der Pestizidgrenzwerte in Lebensmitteln binnen 10 Jahren auf unter ein Prozent zu senken, wurde ersatzlos gestrichen.

Zu den Ergebnissen des Greenpeace-Berichts über illegale Pestizide in deutschem Obst und Gemüse bezog das Bundesministerium in seinem von uns im Agrar-Ausschuss angeforderten Bericht nur sehr

lapidar Stellung. Tenor der Aussagen: Das wussten wir schon alles, die nötigen Konsequenzen wurden schon lange gezogen.

Für uns bleibt allerdings eine Reihe von Fragen offen, deren Beantwortung wir nun schriftlich eingefordert haben. Wir wollen wissen, was die Bundesregierung gegen die Verwendung von illegalen Pestiziden unternehmen will. Wir fordern hierzu, dass die Behörden künftig den Funden von nicht zugelassenen Pestiziden stärker nachgehen und einen festgestellten Fehleinsatz sanktionieren.

Hinsichtlich der im Rahmen der Harmonisierung auf europäischer Ebene festgelegten Höchstmengen für Pestizidrückstände fordern wir von der Bundesregierung eine Erklärung, warum laut Greenpeace 570 dieser Grenzwerte die akute Referenzdosis (ARfD) für Kinder sowie 94 die täglich akzeptable Aufnahmemenge (ADI) überschreiten und was die Bundesregierung dagegen unternehmen will. Es reicht nicht, dass Deutschland darauf verweist, dass hier erzeugte Lebensmittel aufgrund hoher Standards sicher sind. Obst und Gemüse aus allen Teilen Europas gehören zum täglichen Speiseplan; das kann man nicht wegdiskutieren. Kinder und andere sensible Personengruppen dürfen nicht Opfer der Vereinheitlichung europäischer Regelungen werden.

Kontakt: Büro Cornelia Behm (MdB), www.cornelia-behm.de, Programm unter www.gruene-bundestag.de

8 Rezept des Monats

Hafercrunchy mit frischen Früchten für 4 Portionen

100 g Nackthafer, 150 g Haferflocken mittelfein, 4 Esslöffel (EL) Sonnenblumenkerne, 2 EL Mandelstifte, 2 EL Rosinen, 2 Bio-Orangen, 1 Zitrone, 250 g frische Früchte nach Saison, 500 g Yoghurt oder Milch, 4 EL Löwenzahnsirup (wahlweise jeder andere Sirup), 2 EL Imkerhonig, 1 EL Ahornsirup, ½ TL Bourbon-Vanille, 1 EL Butter

Den Hafer zu Flocken quetschen, mit den fertigen Flocken, den Sonnenblumenkernen und Mandelstiften vermischen. Eine Bioorange heiß abspülen, Schale abreiben, Saft auspressen. Die andere Orange filetieren. Obst waschen und klein schneiden, mit Zitronensaft beträufeln. In einer großen Pfanne die Butter schmelzen lassen. Haferflockenmischung unter ständigem Rühren darin anrösten. Hitze zurücknehmen Bourbon Vanille, Rosinen und Orangenschale zugeben. Mit Ahornsirup, Honig und Löwenzahnsirup übergießen, durchrühren und vom Herd nehmen. In Portionsschälchen verteilen, mit dem Obst umlegen. Joghurt oder Milch darüber geben.

Die Mengen können je nach Vorliebe frei variiert werden, es passen alle Arten Nüsse dazu.

Hafer liefert uns mit viel Eiweiß, Vitamin B1, B6 und E, Eisen und Calcium lebenswichtige Energie. Durch die löslichen Ballaststoffe fördert er die Verdauung ohne zu belasten. Da Nackthafer schnell ranzig wird, sind die fertigen Flocken wärmebehandelt.

Um alle wertvollen Inhaltstoffe völlig zu erhalten leistet eine Flockenquetsche gute Dienste. Das nussartige Aroma bildet sich allerdings erst durch Dampf und Hitze weshalb es ratsam ist, die Flocken anzurösten oder noch quellen zu lassen. Der enthaltene Schleimstoff Lichenin leistete schon unseren Großmüttern bei der Krankenkost gute Dienste. Dass die Engländer auf ihren Schiffen lange durchhielten und neue Kontinente entdeckten, schreiben viele dem morgendlichen Porridge zu.

Dieses Rezept wurde bewusst auf die Bedürfnisse vieler Allergiker ausgelegt, Hafer, Mandeln und Honig sowie vergorene Milch werden von den meisten Menschen gut vertragen. Wer empfindlich ist, kann auch das Obst kurz in der Pfanne erhitzen.

Guten Appetit wünscht Gisela Kadegge, Heilkräuter und vegetarische Küche, www.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 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.