

Bio-Verbraucher e.V. – *Info-Brief*18/ April 2009

Liebe Leserinnen und Leser,

kürzlich erhielt ich von einem unserer Mitglieder Auszüge aus dem Buch „Denkanstöße 2009“, ein Lesebuch aus Philosophie, Kultur und Wissenschaft“ von Dirk Maxeiner und Michael Miersch (Piper Verlag) zugeschickt, in dem die Autoren unter der Überschrift „Biokost & Ökokult“ nachzuweisen versuchen, dass Öko doch eigentlich „reine Gefühlssache ohne Faktenbasis“ ist. Aus der Zusammenfassung gleich zu Beginn: Biokost biete keinerlei gesundheitlichen Vorteil, Biolandwirte setzten veraltete, unsichere Pestizide ein, die erlaubten Pestizidreste auf Nahrungsmitteln seien gesundheitlich unbedenklich. Zum Beweis werden Vertreter der Bio-Szene zitiert, die sagen, Biokost sei nicht gesünder als konventionelle, denn sie enthalte keinen „Extra-Nährwert“.

Diese Feststellung wurde kürzlich durch britische Wissenschaftler widerlegt. Sie hatten vier Jahre lang Bioware mit Erzeugnissen aus konventioneller Landwirtschaft verglichen und kamen zu folgenden Ergebnissen: Biogetreide und –Gemüse enthielten zwischen 20 und 40 Prozent mehr Nährstoffe, in Biomilch waren 50 bis 80 Prozent mehr Antioxidantien enthalten (Schrot&Korn, Dezember 2008, S. 7).

Warum kaufen wir eigentlich Bio-Produkte? Um einen „Extra-Nährwert“ geht es jedenfalls nicht! Umfragen vor Jahren zeigten schon, die Mehrheit der Bio-Verbraucher will mit ihrem Kaufverhalten eine nachhaltige Landwirtschaft, eine artgerechte Tierhaltung und eine natürliche und schonende Weiterverarbeitung der Rohstoffe unterstützen. Die Lebensmittelskandale in der Vergangenheit haben deutlich gemacht: Der konventionelle Landbau, die Massentierhaltung und die Verwendung künstlicher Nahrungsmittelzusätze stoßen an Grenzen und führen auch immer öfter zu Problemen gesundheitlicher Art (Allergien!). Aber klar ist auch: Bio alleine ist noch kein Garant für Gesundheit. Bewegung in frischer Luft, vollwertige Ernährung mit viel frischem Obst und Gemüse, nicht zuviel Fleisch und Wurst, möglichst frei von Giften und Zusatzstoffen, sowie kein(e) oder wenig Drogen, Alkohol, Nikotin und Medikamente gehören unbedingt zu den Elementen einer gesunden Lebensweise.

Herzliche Einladung zur Mitgliederversammlung am 09. Mai 2009, 13.00 Uhr mit Bio-Sekt/Saftempfang, Bio-Mittagessen und „Bio-Ausschüttung“
Bio-Verbraucher e.V., Rudolf Steiner Haus, Lesesaal, Rieterstraße 20, 90419 Nürnberg, T.0911-30735890 (Straßenbahnhaltestelle Friedrich-Ebert-Platz/ Linien 4 und 9)

Tagesordnung

1 Kurzberichte anwesender Firmenmitglieder

Bitte kontaktieren Sie uns, wenn Sie kommen können, um Ihren Betrieb vorzustellen!

2 Tätigkeitsbericht des Vorstandes (Wolfgang Ritter)

3 Rechnungslegung (Brigitte Pukke)

4 Bericht des Rechnungsprüfers (Peter Häberer)

5 Genehmigung des Jahresberichtes und der Jahresrechnung/ Entlastung des Vorstandes

6 Anregungen und Anliegen der Mitglieder

Bitte lassen Sie uns Ihre Anliegen möglichst vorher wissen!

7 Sonstiges

8 „Bio-Ausschüttung“

Sie können viele verschiedene Bio-Produkte probieren und mitnehmen!

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

Mit herzlichen Grüßen

Ihr Wolfgang Ritter

Veranstaltungen

04. April, 14-16.00 Uhr, Frühlingswanderung auf dem Naturlehrpfad in Reichardsroth
Anmeldung: Imkerei Jacob u. Hofmann, 91620 Ohrenbach, Reichardsroth 9 a, T. 09865-941630
09. April, 24. Mai, 28. Juni, jeweils 11.00, Wildkräuterwanderung mit Brunch
Dauer 5-6 h, Anmeldung bei Gisela Kadegge, info@gisela-kadegge.de, T. 0911-604261
08. Mai, 20.00 Uhr, Vortrag Cornelia Rausch: Das Geheimnis einer gesunden Lebensweise und natürlichen Stressbewältigung, 90419 Nürnberg, Rieterstr. 20
08. Mai, 20.00 Uhr, Vortrag Cornelia Rausch: Das Geheimnis einer gesunden Lebensweise und natürlichen Stressbewältigung, 90419 Nürnberg, Rieterstr. 20
23. Mai, 14.30 Uhr, Bienen im Museum – das interessante Leben in einem Bienenstaat
Freilandmuseum Bad Windsheim, Haus Gungolding, Anmeldung bei T. 09865-941630
30. Mai, 14-16 Uhr, Einblicke in die Welt der Bienen - hautnahe Erlebnisse mit Bienen
Anmeldung: Imkerei Jacob u. Hofmann, 91620 Ohrenbach, Reichardsroth 9 a, T. 09865-941630

Bio-Ausflug in Zusammenarbeit mit dem Arbeitskreis für bio.-dyn. Gartenbau, Nürnberg

16. Mai, 14.00 Uhr, „Die Beerenbauern“ Bertelshofer, Ebermannstadt-Niedermirsberg, Niedermirsberger Str. 15, Mitfahrmöglichkeit! Abfahrt: 13.00 Uhr Nürnberg, Steinplattenweg 25

Angebote

Bio-Spargel aus Unterfranken – Verkauf an Wiederverkäufer und Verbraucher
Kartoffeln, Gemüse (auch Spargel), Obst (Erdbeeren, Himbeeren, Kirschen, Zwetschen) u.a.
Biolandhof Keller, 97509 Kolitzheim-Lindach, Lieferservice, Tel. 09385-416, Fax 09385-980572

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 der Rechnung unseres Firmenmitgliedes.

Ansprechpartner: Wolfgang Ritter, Telefon und Fax: 0911- 404827, ritter@bio-verbraucher.de

1 Assoziative Zusammenarbeit

40 Jahre Demeter Verbraucher Nürnberg e.V.

Bericht von Wolfgang Ritter

Schon vor 40 Jahren sahen Verbraucher die Notwendigkeit einen Verein zu gründen. Damals ging es darum, biologisch erzeugte Frischeprodukte nach Nürnberg zu holen: Milch und Milcherzeugnisse sowie Obst und Gemüse wurden vom Verein bestellt, teilweise per Express-Frachtgut aus Hessen geliefert und dann unter die Mitglieder verteilt. Zeitweise hatte man einen eigenen Raum, in dem die Bestellungen zu bestimmten Zeiten abgeholt werden konnten. Die Recherchen des Vereins ergaben, dass es bereits 1932 auf dem Nürnberger Hauptmarkt einen ersten Stand mit Demeter-Produkten gab. Dass solche Lebensmittel landwirtschaftlich erzeugt, im Handel angeboten und von Kunden als besonders hochwertig und gesund für Mensch und Natur geschätzt werden, ist dem Nürnberger Demeter-Verbraucher-Verein auch heute noch ein Anliegen. Außerdem unterstützt er aus Mitgliedsbeiträgen und Spenden die biologisch-dynamische Forschung, insbesondere die Saatgutforschung.

Der Bio-Verbraucher e.V. arbeitet mit dem Demeter Verbraucher Nürnberg e.V. unter anderem zusammen in der Arbeitsgemeinschaft *Bio-Modellstadt Nürnberg* und dem Bündnis *Gentechnikanbaufreres Nürnberg*. Wir gratulieren herzlich zu diesem Jubiläum und wünschen weiterhin viel Erfolg bei der Unterstützung der biologisch-dynamischen Landwirtschaft, der Produktion und dem Angebot von Demeter-Nahrung sowie deren Verbrauch.

Kontakt: www.demeter-verbraucher-nuernberg.de, Christian Hartmann, T. 0911-5755778

Zusammenarbeit vom Erzeuger bis zum Einzelhändler

Komplette Textilkette mit höchstem Öko-Standard - Erste Naturland Zertifizierung für Living Crafts, Naturland Pressemitteilung vom 18. Februar 2009

Selbitz/Gräfelting - Pünktlich zur BioFach 2009 vom 19.-22. Februar in Nürnberg präsentierten Naturland und Living Crafts ihre neue Kooperation. Die von Naturland zertifizierte Öko-Baumwolle stammt von einer Kooperative aus Mali, Westafrika, der über 6000 Kleinbauern angehören. Alle weiteren Verarbeitungsstufen von der Entkörnung bis zur Veredelung sind nach den strengen Naturland Standards kontrolliert und zertifiziert. „Gerade der Textilbereich mit dem pestizidintensiven Baumwollanbau und den komplexen Verarbeitungsstufen verlangt nach ökologischen Alternativen, die vom Acker bis in den Kleiderschrank gelten“, fordert Hans Hohenester Naturland Bauer und Präsidiumsvorsitzender. Living Crafts war mit seiner langen Erfahrung im Öko-Textilbereich im Rahmen der Qualitätssicherung an der Weiterentwicklung der Öko-Standards interessiert und fand in Naturland den idealen Partner. Damit kann der Verbraucher in Zukunft eine große Bandbreite von Babybekleidung über Damen- und Herrenmode aus ökologisch und sozial einwandfreier Produktion einkaufen.

Naturland Textilien bedeuten 100 Prozent Öko

Der Anbau von Öko-Baumwolle ist ein erster wichtiger Schritt, um der Umwelt große Pestizidmengen zu ersparen. Neben der Anbauweise müssen bei Öko-Textilien alle Verarbeitungsstufen - von der Entkörnung über die Spinnerei bis hin zur Konfektionierung - betrachtet werden. Bereits 2005 hat Naturland in Anlehnung an international bereits existierende Regelungen eigene Verarbeitungsrichtlinien für Öko-Textilien entwickelt. Diese gehen in einigen Punkten über den Mindeststandard des Global Organic Textile Standard (GOTS) hinaus: So sind Merzerisieren und optisches Aufhellen bei Naturland verboten. Zusätzlich prüft Naturland im Rahmen der Öko-Zertifizierung auch die sozialen Bedingungen, unter denen Naturland Produkte erzeugt und verarbeitet werden. „Wir sind stolz, dass nach einer gründlichen Vorbereitungszeit die Naturland Zertifizierung steht“, erläutert Frank Schell, Geschäftsleiter von Living Crafts. „Somit können wir unseren hohen Standard für Naturtextilzertifikate weiterhin ausbauen und dieses Höchstmaß für Naturtextilien an unseren Produkten deutlich nach außen kommunizieren“, so Frank Schell weiter.

Living Crafts - Nachhaltigkeit aus Tradition

Living Crafts ist ein innovativer und führender Anbieter für modische Naturtextilien im Basic-Segment für die ganze Familie. Seit annähernd 25 Jahren werden die Öko-Textilien ausschließlich in geprüften Betrieben mit umweltfreundlichen und sozialökonomischen Herstellungsverfahren gefertigt. Die Ware wird in Deutschland, der Türkei und in Indien produziert. Die Rohstoffe der Produkte von Living Crafts sind aus ökologischem Anbau. Nachhaltigkeit wird bei Living Crafts nicht nur bei der Herstellung der Bekleidung groß geschrieben: Auch bei der Verpackung und dem Transport der Bekleidung achtet Living Crafts auf die Umwelt und versucht alle Lösungen möglichst nachhaltig zu gestalten.

Mehr Informationen finden Sie unter: www.livingcrafts.de oder www.naturland.de

Living Crafts ist Mitglied im Bio-Verbraucher e.V. Über den Internetshop der Firma können Sie günstige Bio-Kleidung bestellen.

2 Landwirtschaft und Handel

Der Bioland-Winzerhof unseres Mitgliedes Edgar Wallrapp in Theilheim bei Würzburg ist nur 1,5 Hektar groß - also ein kleiner Familienbetrieb. Erfahrung und Leidenschaft für gute Weine hat ihm bei der BioFach 2009 erneut einen Weinpreis eingebracht. Mehr im folgenden Bericht:

Der Shooting Star - Das Bioweingut von Edgar Wallrapp in Theilheim
Bericht in Esskapaden Plaerrer Gastroführer 2007/08

Da glaubt einer an seine gute Sache und siehe da, er hat Erfolg. Beim Internationalen Weinpreis der Biofach 2007 stellt sich Edgar Wallrapp der Jury, um eine Bewertung seiner Gewächse zu erhalten, wie er bescheiden zugibt, und wird gleich zweifacher Sieger. Gold für eine Domina QbA 2005 und Silber für einen Regent Spätlese, beide vom Theilheimer Altenberg, beide trocken ausgebaut.

Mit der Domina begann die Ära der Rotweine im Theilheimer Weingut. Doch bevor die Rebe sich zur wahren Pracht entfalten konnte, studierte der engagierte Winzer ihr Potenzial in einer mehrjährigen Testphase. Daraus resultiert Wallrapps Kennerschaft, der den Weinen ein

ausgesprochen harmonisches Verhältnis von Körper und Säure bescheinigt. Dafür verzichtet er auf den Einsatz der kleinen Barriques zu Gunsten einer unverfälschten Fruchtigkeit und nutzt lieber große Holzfässer aus Spessarteiche, die schonend zur Harmonisierung des Weines beitragen.

Als Biowinzer setzt Wallrapp auf die Kräfte der Natur. Dabei kommt ihm die Lage Theilheimer Altenberg sehr entgegen. Schließlich blieb der bereits vor 900 Jahren erwähnte Weinberg von der Flurbereinigung verschont und präsentiert sich mit Weinbergsmauern, Hecken und einer vielfältigen Flora und Fauna. Die Winzer profitieren von einem Biotop, das zwar die Arbeit deutlich intensiviert, dafür aber authentische Tropfen liefert, wie eben die prämierte Domina.

Neben der günstigen Lage beruht Wallrapps Erfolg auf Erfahrung. Bereits 1984 stieg er in den ökologischen Weinbau ein, den er nach den Richtlinien des Bioland-Verbandes betreibt. In der Anfangszeit fand ein reger Austausch mit Pionieren, wie Helmut Christ, statt. Heute blickt der Winzer auf eine Reihe gelungener Tropfen. Dabei ist er sich und seiner Philosophie, die natürlichen Noten der Reben herauszuarbeiten, treu geblieben.

Die Verkostungsnotiz zur Goldmedaille bestätigt seinen Anspruch: »Eine fränkische Domina, klar und mit viel Biss. Vegetabile-fruchtige Düfte nach Hollunder und Kirschvarianten gehen auf in Vanilleduft und zarten Röstaromen.« Liest man dazu die mediterrane Speiseempfehlung: »Pasta mit Pesto aus schwarzen Oliven mit frischem Thymian«, wird Wallrapps Bewertung der Klimaerwärmung nachvollziehbar. Die trockenen und heißen Sommer begünstigen die fränkischen Rotweine und verleihen ihnen die Komplexität, die der Gaumen eher aus dem Süden kennt. Man wird sehen, was Wallrapp aus diesem Potenzial macht.

Kontakt: Bioland Weingut Edgar Wallrapp, www.bio-weingut-wallrapp.de, Tel.: 09303/15 80

3 Wissenschaft/ Forschung

Gentech-Mais führt zu Organveränderungen und senkt die Fruchtbarkeit
Global 2000, Pressemitteilung vom 11.11.2008

Wien (11. November 2008). Anlässlich der heute in der AGES-Akademie präsentierten Gentech-Fütterungs-Studie schlägt die Umweltschutzorganisation GLOBAL 2000 Alarm: „Obwohl die europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit dem Gentech-Mais MON810 mehrfach einen Persilschein für seine Unbedenklichkeit ausgestellt hat, zeigt die österreichische Fütterungsstudie, dass dieser Mais gefährlich ist. Die Ergebnisse belegen negative Auswirkungen auf die Fruchtbarkeit und Veränderungen der Organe. Wer jetzt noch von Sicherheit redet, der nimmt leichtfertig ein Gentech-Tschernobyl in Kauf“, so Jens Karg, Gentechnik-Sprecher von GLOBAL 2000.

Die Fütterungsstudie im Auftrag des Gesundheits- und des Lebensministeriums wurde unter der Projektleitung von Univ. Prof. Dr. Jürgen Zentek von der Vet. Med. Uni Wien durchgeführt. Die Untersuchungen an Mäusen ergaben bei fortlaufender Zucht über 20 Wochen, dass Mäuse, die mit den Gentech-Mais-Sorten NK603xMON810 gefüttert wurden im Vergleich zu der Kontrollgruppe, die mit normalem Futter versorgt wurde, signifikant weniger Nachkommen hatten. Weiters hatten die Nachkommen der mit Gentech-Mais gefütterten Mäuse ein signifikant geringeres Gewicht. Die Multi-Generationsstudie (jeweils die weiblichen Nachkommen wurden gepaart) beweist Veränderungen der Organe nach der Fütterung des Gentech-Mais. „Wir sehen physiologische Auswirkungen durch Gentech-Futtermittel, die die Biotech-Industrie immer geleugnet hat. Organveränderungen, Verringerung der Fruchtbarkeit - hier werden Horrorszenarien wach! Es ist jetzt unerlässlich die heimischen Futtermittel frei vom Gentech-Mais zu halten und ein sofortiges Verbot der Verwendung des Gentech-Mais MON810 ist in Österreich das Gebot der Stunde“, so Jens Karg. Als weitere Notwendigkeit sehen die UmweltschützerInnen ein EU-weites Gentech-Moratorium und eine radikale Reform der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA). Das bestehende EU-Zulassungsverfahren hat diese Risikopflanzen als sicher bewertet. „Das ist mit der aktuellen Studie widerlegt. Die derzeitige Rechtslage in der EU bietet den Konsumentinnen und Konsumenten keinen ausreichenden Schutz. Die EFSA scheint die Gentech-Anträge willfährig durchzuwinken, anstatt die Europäerinnen und Europäer vor Risikoprodukten zu schützen. Die Risikobewertung unterliegt offensichtlich Fehleinschätzungen, daher sind alle von ihr

getroffenen Bewertungen zu hinterfragen. Das bedeutet, wir müssen alle Zulassungen einfrieren und unter den neuen Gesichtspunkten überprüfen", fordert Karg.

GLOBAL 2000 begrüßt ausdrücklich, dass die beiden österreichischen Ministerien diese Fütterungsstudie in Auftrag gegeben haben. „Nahezu alle Forschungen über die Risiken von Gentech-Pflanzen werden im Auftrag der Biotech-Industrie durchgeführt, unabhängige Risikoforschung findet fast nicht statt. Diese Studie belegt, dass eine Ausweitung der unabhängigen Risikoforschung unabdingbar ist, zum Schutze der Gesundheit der Menschen und zur Bewahrung der Umwelt“, so Karg.

Weitere Informationen: GLOBAL 2000 Presse: Ruth Schöffl, Tel.: 0699/14 2000 19 und Lydia Matzka-Saboi, Tel.: 0699/14 2000 26, Email: presse@global2000.at

Rückstände des Herbizids „Roundup“ für Menschen schädlich oder tödlich
Stellungnahme durch TraceConsult vom 08.01.2009

Der Umstand, dass es die angesehene American Chemical Society war, die den folgenden Artikel über eine neue französische Studie der Universität Caen veröffentlicht hat, verleiht der Arbeit zusätzliche Glaubwürdigkeit. Im Wesentlichen zeigen die Resultate, dass Rückstände des bekannten Glyphosat-Herbizids Roundup®, die in allen GVO-Lebens- und Futtermitteln nachweisbar sind, bei menschlichen Zellen schädlich und sogar tödlich wirken können – selbst bei sehr niedrigen Mengen.

Die Erkenntnisse der französischen Wissenschaftler sind besonders für all jene Quellen deutlich peinlich, die in der Vergangenheit immer behauptet haben, dass ausreichende wissenschaftliche Untersuchungen gezeigt haben, dass GVO-Sojabohnen sicher für den menschlichen Verzehr sind. Die Autoren sagen, dass ihre Forschungen „... auf die nicht wünschenswerten Auswirkungen hinweist, die gegenwärtig verdeckt bzw. vor wissenschaftlicher Überprüfung verborgen sind.“

Nach den negativen österreichischen Untersuchungen zu Mais im vergangenen November stellt dies ein weiteres Beispiel von Schäden dar, die mit GVO-Pflanzen verbunden sind, die gegenwärtig auf dem Markt angeboten werden. Im vorliegenden Fall ist der Schaden „indirekt“ – aber er ist nichtsdestoweniger unausweichlich, da alle Roundup Ready®-Pflanzen, die für Lebens- oder Futtermittel verwendet werden, auf oder über dem untersuchten Niveau Roundup®-Rückstände enthalten.

Wir nehmen üblicherweise nicht an reinen Aktivisten-Diskussionen teil – und der heutige Bericht sollte nicht so ausgelegt werden, als würden wir von dieser Praxis abweichen. Der Anfangstatbestand, wie er vor uns ausgebreitet ist, weist jedoch bereits so stark in die Richtung von Vorsicht, die kommerzielle Einkäufer walten lassen sollten – nicht nur bei Soja-Rohwaren –, dass wir es als angemessen erachten, diesen Bericht unseren Lesern zur Kenntnis zu geben. Der Volltext der veröffentlichten Arbeit auf Englisch lässt sich im PDF-Format herunterladen bei: <http://www.traceconsult.ch/71664/77643.html>

4 Qualitäts- und Preisrecherchen

Honig mit Gentech-Soja und Gentech-Raps

Öko-Test untersuchte 24 Honige aus dem Einzelhandel, neben den üblichen Qualitätskriterien wie kalt geschleudert, Geschmack und Enzymaktivität wurde erstmalig auch auf Anteile von genmanipulierten Pollen untersucht. Das Ergebnis: Fast die Hälfte der Honige enthalten Pollen von gentechnisch veränderten Pflanzen. Dabei handelt es sich in erster Linie um Pollen der weit verbreiteten Gentech-Soja-Sorte Roundup Ready Soja. Aus Info-Brief „Keine Gentechnik“ vom 8.01.09, <http://www.keine-gentechnik.de/news-gentechnik/news/de/18978.html>

Multivitaminsäfte im Test – nur Bio-Produkte „sehr gut“

Ökotest hat 24 Multivitaminsäfte getestet, vier davon waren Bio-Produkte. Ergebnis: Drei Bio-Säfte erhalten die Note „sehr gut“, zwei davon in Demeter-Qualität:

- Alnatura Multisaft, Direktsaft

- Beutelsbacher Multipur, Demeter Direktsaft
- Voelkel Multi-Natur, Demeter, Direktsaft

Weitere Bewertungen: acht Säfte = Note „befriedigend“, neun Säfte = Note „ausreichend“, vier Säfte = Note „mangelhaft“ (Ja! Multivitamin Mehrfruchtsaft; Rapp's Multi 100, Multivitamin-Mehrfruchtsaft; Vitafit Multivitamin Mehrfruchtsaft; Vom Besten Multi-Vitaminsaft)

Unbedingt meiden

Ökotest hat auch 101 Artikel aus 19 Lebensmittelgruppen der sechs umsatzstärksten Discounter auf den Prüfstand gestellt; 59 wurden mit „sehr gut oder „gut“ bewertet, die folgenden fielen durch:

- Inker-Honig, cremig & streichfest (Aldi Nord) „ungenügend“
- Marlene Sommer-Blütenhonig, Feine Auslese Goldklar (Lidl) „mangelhaft“
- Mixed Up Energy Drink (Lidl) „mangelhaft“
- Bonita Frühstücksmargarine (Penny) „mangelhaft“
- Bullit Get It! Energy Drink mit Taurin & Coffein (Penny) „mangelhaft“
- Chips Paprika (Netto) „ungenügend“
- Botato Backofen Frites (Plus) „ungenügend“

Quelle für Multivitaminsaft- und Honigtests: Ökotest Nr. 02, Februar 2009

5 Grüne Gentechnik

Wundersame Wandlung bei CSU und Bauernpräsident?

Zusammenstellung verschiedener Nachrichten und Stellungnahme dazu durch Wolfgang Ritter

Aigner erkennt: grüne Gentechnik bringt keinen Nutzen

Nachdem Ilse Aigner (CSU) als Nachfolgerin von Horst Seehofer ihr Amt im Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz im Herbst letzten Jahres angetreten hatte, forderte sie der Bio-Verbraucher e. V. auf, sich eindeutig gegen die Grüne Gentechnik einzusetzen. Sie ließ damals noch ausweichend antworten, Sicherheits- und Entwicklungsforschung seien auf diesem Gebiet notwendig. Auch beim Kreisbauerntreffen in ihrem Wahlkreis Andechs hat sie auf die Frage „Was halten Sie von einem Gen-Mais-Verbot?“ nicht eindeutig reagiert. Mit wagen Aussagen wie "Ich nehme Ihre Sorgen ernst" und "Ich werde alles in Ruhe prüfen" ließen sich die 250 Anwesenden aber nicht abspesen und quittierten sie mit Pfiffen und Glockengeläut. Compact-Aktive hatten 45.000 Postkarten für ein Gen-Mais-Verbot mitgebracht, die die Ministerin nicht entgegen nahm. Später sagte sie der Berliner Zeitung: "Die grüne Gentechnik bringt dem Menschen hierzulande bisher keinen erkennbaren Nutzen." Aigner kündigte nun an, sie wolle die Zulassung von MON 810 in Deutschland noch einmal überprüfen und widerrufen, falls sich herausstellen sollte, dass der Hersteller gegen bestimmte Überwachungsauflagen verstoßen hat.

Das ist uns nicht genug! Der Bio-Verbraucher e.V. forderte Frau Aigner auf, den Anbau genveränderter Organismen in Deutschland zu verbieten, sich in Brüssel für ein gentechnikfreies Europa einzusetzen und den Ökolandbau stärker zu fördern.

Söder will Frieden auf den bayerischen Feldern

Markus Söder (CSU), seit Herbst Umweltminister in Bayern, erkannte offenbar inzwischen, wie die CSU Stimmen zurück gewinnen kann und setzt sich erfreulich vehement gegen die Anwendung der grünen Gentechnik in Bayern ein: „Wir wollen Frieden auf den bayerischen Feldern haben.“ Die Bayerische Staatsregierung stoppt zum Jahresende den Versuchs-anbau von genveränderten Pflanzen im Freiland. „Unser Ziel ist, ein gentechnikfreies Bayern zu entwickeln“, so Söder. Versuchs-anbau darf künftig nur noch unter Glas geschehen und nur um Sicherheitsfragen zu klären.

Worte reichen nicht mehr! Wir werden das konkrete Wirken, das heißt das Abstimmungsverhalten der Politiker in Bayern, im Bund und in der EU beobachten. Ihre Haltung zur grünen Gentechnik wird zum Prüfstein für die anstehenden Wahlen zum Europaparlament und zum Bundestag.

Sonnleitner verlangt Anbauverbot für Gen-Maissorte Mon 810

Bauernpräsident Gerd Sonnleitner verlangt in einem Schreiben an den bayerischen Landwirtschaftsminister Helmut Brunner, den Anbau der einzigen in Europa für die Aussaat zugelassenen Gen-Maissorte, Mon 810, zu verbieten. Es bestünden "Unsicherheiten" beim Anbau; die Forderung solle "möglichst rasch" umgesetzt werden.

Ist es die österreichische Studie (siehe Seite 4 f), die Sonnleitner Angst macht oder setzt der Bauernpräsident mit dieser Forderung nur den Beschluss der Kreisobmänner seiner Organisation um? Deutlich wird jedenfalls: Auch die konventionell arbeitenden Bauern wollen die grüne Gentechnik nicht.

Quellen: Nürnberger Nachrichten vom 11. und 19.02.09 und Informationsdienst Gentechnik vom 18.02.09, www.keine-gentechnik.de

6 Bio-Modellstadt Nürnberg

Bio erleben auf dem Hauptmarkt in Nürnberg

Merken Sie sich bitte schon jetzt den 24. und 25. Juli 2009 vor. Aussteller können sich ab sofort anmelden bei Hubert Rottner Defet, hubertrottner@t-online.de, Tel. 09175-471, Fax 09175-9192.

Stadt Nürnberg tritt dem Bündnis "Gentechnikanbaufreies Nürnberg" bei
In unserem Info-Brief 16/ Oktober 2008 berichteten wir von dem neuen *Bündnis für eine gentechnikfreie Metropolregion Nürnberg*. Inzwischen wurde - wie in anderen Städten und Landkreisen der Metropolregion - ein Bündnis *Gentechnikanbaufreies Nürnberg* gebildet. Der Bio-Verbraucher e.V. war Gründungsmitglied; jetzt trat diesem Bündnis mit Mehrheitsbeschluss auch die Stadt Nürnberg bei. Nur die FDP stimmte dagegen! Ziel dieses Bündnisses ist ein gentechnikanbaufreies Nürnberg. Darauf wollen sich die Gemüsegärtner im Knoblauchsland (noch) nicht festlegen lassen. Sie äußern bisher nur ihren Glauben, "dass wir keine gentechnisch veränderten Organismen brauchen", so Michael Brückner, Vorsitzender des Gemüseerzeugerverbandes Knoblauchsland.

Quelle: Nürnberger Nachrichten vom 19.02.09

Einladung zur Zukunftskonferenz für den Bio-Markt der Metropolregion Nürnberg am 16. und 17. Mai 2009, jeweils von 9.00 – 18.00 Uhr

Die Stadt Nürnberg, die IHK Nürnberg und Hubert Rottner Defet laden Bio-Erzeuger und – Händler zu einer zweitägigen Konferenz ins Eckstein, Burgstr. 1-3, Nürnberg (Nähe Rathaus), ein, um mit den Teilnehmern gemeinsam die wirtschaftlichen Visionen für die Bio-Branche in der Region zu erarbeiten. Kostenbeitrag: 150 Euro pro Person, einschließlich Mittagsbuffet, Getränke und Snacks

Mehr Info: Hubert Rottner Defet, hubertrottner@t-online.de, Tel. 09175-471, Fax 09175-9192

7 Verbrauchermeinung

Bio-Verbraucher sagen dem Bio-Fachhandel die Meinung

Bericht von Wolfgang Ritter, Nürnberg

Während der BioFach 2009 diskutierte die Pressesprecherin von Demeter e.V. mit sechs Verbraucherinnen und Verbrauchern (vier Frauen, zwei Männern) die Verbraucherwünsche und Erwartungen an den Fachhandel. Die Forumsveranstaltung dauerte 60 Minuten und wurde von etwa 50 Bio-Ladnern und anderen Fachleuten besucht.

Bio schmeckt besser

Allen Diskussionsteilnehmern war wichtig, mit ihren Einkäufen eine nachhaltige Landwirtschaft und eine artgerechte Tierhaltung zu unterstützen. Man möchte wissen, wo die Ware herkommt und kauft gerne auch regionale Produkte wegen der kurzen Transportwege. Man möchte sich und seine Familie gesund und gentechnikfrei ernähren, um Allergien und schlimmere ernährungsbedingte Gesundheitsprobleme zu vermeiden. Eine starke Motivation für die Bio-Wahl ist der bessere Geschmack – insbesondere bei Frische-Produkten. Als Beispiele wurden

Milch und Milcherzeugnisse, Eier, Obst und Gemüse, frische Getreideprodukte sowie Fleisch und Wurstwaren genannt.

Großzügiges, appetitliches Frischeangebot gewünscht

Der Bio-Einkauf soll Freude machen. Dazu erwartet man ein großzügiges, freundliches Ambiente, in dem man sich auch als Fremder schnell zurecht findet. Die Stärke von Bio, das geschmacklich bessere Frischeangebot, sollte auch von kleineren Bio-Händlern ernst genommen werden. Man ist enttäuscht, wenn das Gemüse verwelkt im Korb liegt, schon mittags die Brötchen ausverkauft sind und nur wenige Produkte regionaler Erzeuger angeboten werden. Die Kühltheken dürften oft großzügiger ausfallen, sollten übersichtlich befüllt werden und man erwartet darin die ganze Palette des Demeter-Frische-Angebots: Milch und Milchprodukte, Butter, Sahne, Quark, Joghurt und Käse, aber auch Wurst und Schinken und Tofu-Produkte.

Kleinere regionale Erzeuger einbeziehen

Schließlich ist dem Verbraucher wichtig, dass der Handel einen Weg findet auch kleinere Bio-Erzeuger der Region mit in die Warenströme einzubeziehen, damit der Bio-Boom nicht an ihnen vorüber geht und sie sich gezwungen sehen aufzugeben.

8 Rezept des Monats

Grüne-Bohnen-Möhren-Gemüse mit Hack im Crêpe

Grüne Bohnen serviert man üblicherweise mit Kartoffeln. Was macht man aber, wenn es im Frühsommer zwar schon Grüne Bohnen aber noch keine frischen Kartoffeln gibt? Grüne Bohnen schmecken auch sehr gut auf oder im Crêpe (dünner Pfannkuchenteig).

Zutaten

- Frische Grüne Bohnen, frische Möhren, Brühwürfel
- Hackfleisch oder Veggie Hack (vegetarisches Hack mit Sauce aus dem Bioladen), Zwiebeln
- Mehl, Eier, Milch, Salz, Senf, Öl, frische Petersilie

Zubereitung

Grüne Bohnen und Möhren waschen, putzen, klein schneiden und kurze Zeit mit einem Brühwürfel in wenig Wasser garen lassen. Jetzt das Hackfleisch oder Veggie Hack mit Zwiebeln im Topf anbraten. Gemüse und Hack läßt man abgedeckt auf den ausgeschalteten Elektroherdplatten stehen, um sie warm zu halten, bis die Crêpes gebacken sind. Frisch geschrotetes Dinkel- oder Einkornmehl, frische Milch und frische Eier mit einer Prise Salz zu einer dicken Flüssigkeit verrühren, in eine mit Öl erhitze Pfanne gießen, Teig verteilen und von beiden Seiten bei mittlerer Hitze wenige Minuten anbraten. Nachdem alles zubereitet ist, werden die Crêpes auf den Tellern mit etwas Senf bestrichen, mit Gemüse und Hack belegt, mit frischer Petersilie garniert und eventuell zusammengerollt. Die lauwarme Gemüsebrühe kann man gut zur Mahlzeit trinken.

Guten Appetit wünscht Wolfgang Ritter

Impressum: Bio-Verbraucher (gemeinnütziger) e.V., VR 3878, StrNr. 241/107/21060, Rieterstr. 20, 90419 Nürnberg, Tel 0911 – 30 73 58 90, Fax 0911 - 39 75 38, www.bio-verbraucher.de, info@bio-verbraucher.de, Bürostunden: Di und Mi 10.00–16.00, Do 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, Helmut Ritter
Der *Info-Brief* erscheint zurzeit vierteljährlich mit Bildern unter www.bio-verbraucher.de und wird auf Wunsch zugeschickt (ohne Bilder). Die *Info-Briefe* aller Jahre versenden wir auf Wunsch. 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.

Beiträge und Spenden an den gemeinnützigen Bio-Verbraucher e.V. sind als Sonderausgaben steuerlich abzugsfähig. Als Beleg genügt (bis 200 €) der Kontoauszug mit Ihrer Beitragszahlung, den Sie einfach um unsere Steuer-Nummer (241/107/21060) ergänzen.