

Bio-Verbraucher e.V. – Info-Brief 21/ Januar 2010

Liebe Leserinnen und Leser,

kürzlich haben wir den Bluepingu e.V. entdeckt, der u. a. auch den Bio- und Fair-Trade-Handel in der Metropolregion Nürnberg fördert. Da wir gleiche Intentionen haben, arbeiten wir künftig zusammen. Folgende Vereinbarungen wurden bei getroffen:

1 Info-Brief

Der *Info-Brief* des Bio-Verbraucher e.V. erscheint auch auf den Internetseiten von Bluepingu.

2 Veranstaltungskalender

Der Veranstaltungskalender von Bluepingu erscheint auch auf der Homepage vom Bio-Verbraucher e.V. Nach Registrierung kann jeder seine Veranstaltungen dort selbst eingeben.

3 Partnerlinks

Die beiden Vereine richten auf Ihren Startseiten Links zum jeweils anderen Verein ein.

4 Flyer „Fair denken – fair schenken“

Die beiden Vereine starten vor Weihnachten 2009 eine Flyer-Aktion zu obigem Thema.

5 Druckversion des Regionalführers

Bluepingus Regionalführer soll zur BioFach 2010 als Buch der beiden Vereine erscheinen.

Bluepingus Regionalführer enthält Hunderte von Unternehmen, die nachhaltig arbeiten bzw. nachhaltig hergestellte und fair gehandelte Produkte verkaufen – auch eine große Anzahl von Bio-Erzeugern und –Händlern, die Mitglied im Bio-Verbraucher e.V. sind. Wir werden unsere Firmenmitglieder in der Metropolregion Nürnberg, die in Bluepingus Regionalführer nicht gelistet sind, dort eingegeben, damit sie in der Druckversion des Regionalführers erscheinen. Wenn Sie dort nicht genannt werden möchten, geben Sie uns einfach kurz Bescheid.

Veranstaltungen im Rudolf Steiner Haus, Rieterstr. 20, 90419 Nürnberg

Fr. 15. Jan., 20.00 Uhr, Das Malawi-Projekt, Georg Modlmair, Vorstand von *Freunde der Malawi-Waisen*, Lichtbildervortrag zum Thema „Wie ist der Hunger in Afrika zu überwinden?“

Fr. 12. Febr., 20.00 Uhr, Ansätze zur Überwindung der Wirtschafts-, Öko- und Kulturkrise, Dr. Michael Rist, Johannes-Kreyenbühl-Akademie, Russikon/Schweiz, Vortrag

Fr. 19. Febr., 20.00 Uhr, Ernährung ist Geschmackssache – Vom Sinn der zwölf Sinne
Dr. Petra Kühne, Arbeitskreis für Ernährungsforschung, Bad Vilbel

Sonstige Veranstaltungen

So. 07. Febr., 15.00-17.00 Uhr, Tee-Seminar mit Teeverkostung, Tee und Honig – einfach lecker, Demeter-Imkerei Jacob und Hofmann, 91620 Reichardsroth 9a, Gemeinde Ohrenbach, Tel. 09865-941630, jacob@jacob-hofmann.de, Anmeldung bitte bis 30.01.10

Angebote und Gesuche

Neu: Betten aus ökologischen Materialien – Mitglieder erhalten Einführungsrabatt, Wolfg. Vogl, Ergonomie-Fachgeschäft Schreinerei Schränkla, www.schraenkla.de, Tel. 09163-995657

Angebot für Großverbraucher: Bioland-Rinder, -Schweine, Lämmer – auch Tierhälften
Vorbereitung bei: Stefan und Ulrike Ott, stefan-ott@t-online.de, Tel. und Fax 09192 – 6235

Junge Frau sucht Ausbildungsplatz bei einem Gemüsegärtner mit Tierhaltung im Großraum Nürnberg, Angebote bitte an Anne Sophie Großmann: anne.sophie.g@yahoo.de

RE LUX – Produkte

- für Imker: zur Stärkung des Bienenvolkes im Elektrosmog und gegenüber der Varroa-Milbe

- in der Wohnung: zur Auflösung der krankenden Wirkungen des Elektrosmogs

Info u. Bestellung: www.wolfgang-findeisen.de, info@wolfgang-findeisen.de, Tel. 07554-423

Wir wünschen allen Mitgliedern und Interessenten ein gesundes und erfolgreiches neues Jahr.
Mit herzlichen Grüßen Ihr Wolfgang Ritter

Machen Sie Urlaub bei Freunden, bei unseren Mitgliedern (aktuelle Liste anbei)!

Wir setzen unsere Aktion fort: Werben Sie zwei ordentliche Mitglieder oder vier Fördermitglieder und wir erstatten Ihnen 100 € der Kosten für Ihren Urlaub bei einem unserer Mitglieder. Mehr Info: Wolfgang Ritter, Tel. u. Fax: 0911-404827, ritter@bio-verbraucher.de

1 Assoziative Zusammenarbeit

Wirtschaftskrise erreicht Bauern - und was dagegen zu tun ist
Wolfgang Ritter, Nürnberg

Milch- und Fleischpreise, aber auch andere Agrarerzeugerpreise sind in den letzten Monaten im Vergleich zum Vorjahr deutlich gesunken. Der Deutsche Bauernverband führt den Preisrutsch auf die Wirtschaftskrise zurück. Die Nachfrage aus bevölkerungsreichen Ländern wie Russland und China sei zurückgegangen und die nicht verkauften Exporte drückten nun das Preisniveau (Nürnberger Nachrichten vom 21.10.2009).

Der richtige Preis

Diese Entwicklung ist nicht verwunderlich, denn so funktioniert heute Marktwirtschaft: Angebot und Nachfrage bestimmen den Preis. Die Frage aber ist: Darf dieses wettbewerbswirtschaftliche System auch für den Agrarbereich gelten? Die Landwirtschaft bietet mit ihrer Lebensmittelproduktion die Grundlage unserer Existenz. Sie wird in der Volkswirtschaftslehre als *Primärbereich* bezeichnet. Welche Preise sind im Primärbereich die richtigen? Die richtige Antwort lautet: Unsere Bauern müssen für ihre Produkte so viel erhalten, dass sie auch morgen noch existieren und uns versorgen können.

Agrargroßbetriebe neigen aus Kostengründen zur Spezialisierung und zur Monokultur. Damit verbunden ist die Gefahr der Bodenerosion, das vermehrte Auftreten von Pflanzen- und Tierkrankheiten, ein vermehrter Schädlingsbefall und vermehrter Einsatz von Pestiziden, was zu weiterer Umweltbelastung führt. Die Tiere werden nicht mehr artgerecht gehalten und die Artenvielfalt geht zurück. Der Weltagrarbericht von 2008, empfiehlt aus diesen Gründen die Abkehr von der Idee, für die wachsende Zahl der Erdbewohner eine Agrarindustrie aufzubauen (siehe auch Rubrik 7/ Verbrauchermeinung). Wir dürfen also nicht zusehen, wie immer mehr Kleinbauern aufgeben und ihre Felder an Agrarkonzerne verkaufen. Es gilt die kleinbäuerliche Struktur unserer Landwirtschaft mit regionaler Marktversorgung zu erhalten!

Erzeugerpreis- und Erzeugermengenfindung

Wie können also die richtigen Agrar-Preise zustande kommen und wie können die Erzeugermengen so gesteuert werden, dass unsere Bauern überleben können? Das ist die Frage nach einer bewussten Steuerung von Angebot und Nachfrage und einer partnerschaftlichen Zusammenarbeit von allen am Wirtschaftsprozess Beteiligten (Erzeuger, Verarbeiter, Groß- und Einzelhandel, Konsumenten). Diese Zusammenarbeit kann in Branchenzusammenschlüssen (Assoziationen) geschehen, in der die Produktions- und Handelsbedingungen für alle – auch den Konsumenten - erfahrbar und verständlich werden und die Erzeuger und Händler die Käuferwünsche und –Möglichkeiten hören. Nach den Wahrnehmungen in den Assoziationen werden Richtpreise und Lieferkontingente vereinbart, mit denen die Erzeuger, Verarbeiter und Händler für ein Jahr rechnen können. Mit diesem Verfahren würden die Zufälligkeiten der Marktschwankungen abgedeckt; die Bauern könnten sich darauf verlassen, dass sie ihre Produktion zu einem vereinbarten Preis auch absetzen können. Eine solche Zusammenarbeit geschieht bereits ansatzweise – allerdings ohne Beteiligung des Handels und der Konsumenten. Zwei Beispiele: Bio-Milch-Erzeugergemeinschaften beschließen Preise und Mengen gemeinsam (Upländer Bauernmolkerei und Andechser Molkerei Scheitz), im Rahmen des Projektes *Regional & Fair* beschließen Bio-Bauern, -Müller und -Bäcker auf der Grundlage der Erzeugerkosten Mindestpreise für Getreide (Biokreis e.V., Bio-Nachrichten, August 2009 und Oktober 2009).

Assoziationen im Bio-Bereich

Schon seit langem gibt es im Bio-Bereich Zusammenschlüsse von Produzenten und Händlern, z.B. die Anbauverbände (Demeter, Bioland, Naturland, Biokreis), die *Assoziation ökologischer Lebensmittelhersteller (AÖL)*, den *Bundesverband Naturkost Naturwaren Herstellung und Handel e.V. (BNN)*, den *Bundesverband Ökologische Lebensmittelwirtschaft (BOELW)*, dem Verbände und Unternehmen der gesamten Wertschöpfungskette ökologischer Lebensmittel angehören. Aber wo ist ein Verband, der die Interessen der Verbraucher im Bio-Bereich vertritt und mit diesen Verbänden zusammen arbeitet?

Bio-Verbraucher zahlen gerechte Preise

Mit der Gründung des Bio-Verbraucher e.V. Ende des Jahres 2004 wurde eine Organisation geschaffen, die sich diese Aufgabe vorgenommen hat. Sie pflegt – zunächst hauptsächlich im Bereich der Metropolregion Nürnberg – auch die Zusammenarbeit mit Erzeugern und Händlern, die in einer solchen Zusammenarbeit etwas Berechtigtes sehen und Mitglied im Bio-Verbraucher e.V. geworden sind. Wir haben Hunderte Erzeuger und Händler und ihre Produktionsbedingungen persönlich kennen gelernt und schätzen ihr Engagement für eine nachhaltige Landwirtschaft. Unsere Einstellung als Verbraucher hat sich dadurch grundlegend verändert: Wir jagen nicht mehr dem günstigsten Schnäppchen nach, sondern erfreuen uns an der guten Qualität der Bio-Produkte und zahlen dafür den „richtigen Preis“ (siehe oben).

Die Erzeuger und Händler des Bio-Verbraucher e.V. sind mit ihrem Angebot auf www.bio-verbraucher.de präsent und haben außerdem die Möglichkeit aktuelle Angebote und Gesuche in unserem Info-Brief und auf der Startseite unserer Internetseiten kostenlos erscheinen zu lassen. Auf diese Weise ist eine gute Zusammenarbeit unter Erzeugern, Verarbeitern (auch Großküchen), Händlern und Verbrauchern zustande gekommen. Neue Produkte finden schnell Interessenten, überschüssige Mengen können rasch preisgerecht untergebracht werden.

Ziel: Bio-Assoziation von Erzeugern, Händlern und Verbrauchern

Der nächste Schritt ist die Ausweitung dieser Zusammenarbeit in andere Regionen Deutschlands/ Europas hinein. Um diesen Schritt gehen zu können, ist die (ehrenamtliche) Mitarbeit von Persönlichkeiten notwendig, die die Bedeutung einer Bio-Verbraucherorganisation mit den geschilderten Aufgaben erkennen und bereit sind Kontakte zu Erzeugern, Händlern und Verbrauchern in ihrer Region zu knüpfen. Wenn der Bio-Verbraucher e.V. bundesweit Fuß gefasst hat, können wir uns als Partner der Bio-Erzeuger- und Händlerorganisationen für eine Bio-Assoziation von Erzeugern, Händlern und Verbrauchern auf Bundesebene empfehlen. Wer möchte und kann am Aufbau dieses bundesweiten Netzwerkes mitarbeiten?

Kontakt: ritter@bio-verbraucher.de, Tel. 0911-404827

2 Landwirtschaft und Handel

Öko-Landbau liefert Lösungen für nachhaltige Produktion von Lebensmitteln Naturland e.V., PRESSEMITTEILUNG vom 27.11.2009, Auszug

Gräfelting - Die Naturland Delegiertenversammlung als Vertretung von weltweit über 50.000 Öko-Bauern fordert anlässlich der am 07. Dezember beginnenden Klimakonferenz die Bundesregierung auf, den Weltklimagipfel zu einer rechtlich verbindlichen Reduktion der Treibhausgase zu bewegen. Bis 2050 müssen 80 Prozent der Treibhausgase reduziert werden, sonst werden Dürren, Überschwemmungen, Stürme und erschöpfte Wasservorräte zu Ernteausfällen und weiteren Bodenverlusten führen. Die Folge wären Klimaflüchtlinge und Hungerkatastrophen von bisher nicht gekanntem Ausmaß. "Der Öko-Landbau liefert Lösungen für die nachhaltige Produktion von Lebensmitteln - national wie international", fasst Hans Hohenester, Öko-Bauer und Präsidiumsvorsitzender, den Beschluss der Naturland Delegierten zusammen.

Gemeinsame Anstrengungen notwendig

Die Landwirtschaft mit knapp 14 Prozent Anteil an der Gesamtemission von Treibhausgasen trägt vor allem durch die extrem klimaschädlichen Gase Methan und Lachgas zur Verunreinigung der Atmosphäre bei. Hauptquellen dieser Gase sind stickstoffhaltige Dünger und intensive Tierhaltung. Öko-Betriebe verzichten auf künstliche Mineraldünger und betreiben eine flächengebundene Tierhaltung. Stickstoffbindende Leguminosen als Zwischenfrüchte und ein gezielter Aufbau der Humusschicht verbessern zusätzlich die Klimabilanz der Öko-Betriebe. Doch auch die Öko-Landwirtschaft muss sich weiter entwickeln und klären, welche Verbesserungen z.B. im Nährstoffmanagement, in der Züchtung geeigneter Sorten oder bei Bodenbearbeitungsverfahren notwendig sind.

Ernährungssicherung stark gefährdet

Weltweit hungern nach Angaben der FAO bereits jetzt über eine Milliarde Menschen, davon die Mehrheit im ländlichen Raum. Sollten weitere landwirtschaftliche Flächen auf Grund des

Klimawandels verloren gehen, wird die Kurve exponentiell zunehmen. Der Weltagrarrat mit über 400 Wissenschaftlern forderte bereits letztes Jahr einen Wandel in der Agrarpolitik hin zu ökologischen, lokal angepassten Lösungen unter Berücksichtigung sozialer Aspekte. Das Gießkannen-Prinzip einer so genannten zweiten grünen Revolution mit mehr Düngemitteln, mehr Pflanzenschutz und mehr Agro-Gentechnik führt in eine Sackgasse, ist gerade für Kleinbauern nicht finanzierbar und nicht nachhaltig. "Deshalb sind Forschung, Bildung und Beratung im Bereich ökologischer Bewirtschaftungsmethoden und im Fairen Handel unter dem Aspekt des Klimaschutzes massiv zu intensivieren", forderte Hans Hohenester am Schluss der Delegiertenversammlung. (Siehe zum Weltagrarratbericht auch Rubrik 7/ Verbrauchermeinung)

Naturland fördert den Ökologischen Landbau weltweit und ist mit über 50.000 Bauern und über 400 Herstellern als Naturland Partner einer der größten Öko-Verbände. Naturland Bauern wirtschaften in 35 Ländern auf einer Fläche von über 600.000 Hektar mit Schwerpunkt in Europa, Lateinamerika, Afrika und Asien.

3 Wissenschaft/ Forschung

Wasser – kostbar und krankmachend

Bericht von Gudrun Kaufmann, ärztlich geprüfte Gesundheitsberaterin GGB, Auszug

In regelmäßigen Abständen wird die Bevölkerung von den dafür zuständigen Behörden darüber informiert, dass unser Trinkwasser „sauber“ und „rein“ ist und sogar für Babys geeignet sei. Forschungs- und Messergebnisse sprechen da eine andere Sprache und fordern zum schnellen Handeln auf. Das Wasserforum in Wiesbaden, dessen Veranstalter das Hessische Umweltministerium war, zeigte bereits 2006, dass der Zustand der meisten Fließgewässer in Südhessen besorgniserregend ist. Dies wurde an der besonders belasteten Gersprenz erläutert. Die Ergebnisse dürften allerdings für ganz Deutschland gelten, denn: Unsere Kläranlagen sind zwar ganz gut, aber sie sind bedauerlicherweise bis zum heutigen Tag nicht in der Lage, Herbizide, Pestizide, Fungizide, Medikamente und diverse andere chemische Stoffe herauszufiltern, für die es noch nicht einmal „Grenzwerte“ gibt. So kommt es, dass sich Medikamente wie Psychopharmaka, Immunsuppressiva, Zytostatika, Antiphlogistika, Antiepileptika, Betablocker, Lipidsenker, Analgetika und Antibiotika, um nur einige zu nennen, in unserem Wasser befinden. Die Mittel können über die oberirdischen Gewässer versickern und in das Grundwasser gelangen. Damit kann eine Gefährdung des Trinkwassers gegeben sein.

Auch chemische Stoffe, die bei der Haarwäsche oder durch Dauerwellenflüssigkeit ins Wasser geraten, werden nicht herausgefiltert. Hinzu kommen Düngemittelrückstände und Pestizide aus der Landwirtschaft, deren zulässige Grenzwerte überschritten wurden, und Stoffe, die als Zusatz von Farben eingesetzt werden. Terbutryn ist zum Beispiel ein Herbizid mit algizider Wirkung, das häufig in der Farbenindustrie verwendet wird. Es wurde 2007 in der Kläranlage Nieder-Ramstadt, Landkreis Darmstadt-Dieburg, in hohen Konzentrationen nachgewiesen.¹

Prof. Dr. Klaus Kümmerer von der Universität Freiburg lehrt Chemie und leitet seit 2001 angewandte Umweltforschung am Institut für Umweltmedizin und Krankenhaushygiene. In seinem Vortrag „Schadstoffe in der Umwelt – Einnehmen, Ausscheiden und was dann?“, der auch im SWR, Tele-Akademie, gezeigt wurde, machte Prof. Dr. Kümmerer klar, dass alleine bei Antibiotika 250 verschiedene chemische Wirkstoffe verzeichnet werden. 75 % der verbrauchten Antibiotikamenge geht ins Abwasser.

Ein gefährliches Gemisch

Das gefährliche an den Stoffen, die sich in unserem Wasser befinden, sind auch die Mischungen. Bei einer Beurteilung der Schadstoffgefährdung dürfen nicht nur die einzelnen Werte gesehen werden, sondern auch die Addition vieler Schadstoffe, die sich im Körper akkumulieren. Hinzu kommt eine lebenslange Aufnahme durch das Trinkwasser. Gefährdungen bestehen außerdem für Kinder und Ungeborene, so Prof. Dr. Kümmerer, sowie für Ältere, die bereits Medikamente nehmen. Familienplanung bei Fischen: Winzigste Mengen des Hauptwirkstoffes der Antibabypille wirken schon bei Fischen und können zu Unfruchtbarkeit führen. Untersuchungen haben außerdem ergeben, dass Abfälle der pharmazeutischen Industrien und der Krankenhäuser ins Abwasser gehen, und schließlich ist es der Mensch

selber, der mit zur Vergiftung beiträgt: Die aktiven Wirkstoffe befinden sich im ausgeschiedenen Urin und gelangen somit ins Abwasser. ²

Quellen:

¹ Europa Fachhochschule Fresenius, University of Applied Sciences, Idstein, Untersuchung der Kläranlagenabwässer, 2007

² Prof. Dr. Kümmerer, Vortrag „Einnehmen, ausscheiden, und was dann?“

Die Autorin bietet in ihrem Bericht auch Lösungen gegen die Wasserverschmutzung und Literatur an: www.gudrunkaufmann.de, guka-ernaehrung@web.de, Tel.: 06164-5851

Mehrere unserer Mitglieder beraten Sie gerne zur häuslichen Trinkwasseraufbereitung: www.alvito.de, Tel. 0911-321521; Uwe Dippold, www.ghgl.de, Tel. 0911-1809874; Christoph Güdelhöfer (HP), www.wasservombesten.de, Tel. 0911-3658713; Löhnert GmbH, www.aqua-blue.de, Tel. 0911-5063066; Bioenergetik Volker Mariacher, Tel. 0911-2743743, vmariacher@web.de; Ralf Rößner, www.lichtwurzel.de, Tel.09131-5300128; Arne Pertiller, www.experti.de, Tel. 09127-577626; Wasserwerkstatt Paras, www.wasserwerkstatt.de

4 Qualitäts- und Preisrecherchen

Bio-Mandarinen „sehr gut“ - konventionelle Früchte enthalten Rückstände
ÖKO-TEST kaufte zwischen Mitte September und Ende Oktober dreimal bei 12 Supermarktketten Mandarinen ein und ließ sie in einem Speziallabor auf über 500 Wirkstoffe gegen Pilzbefall, Insektenfraß und Unkräuter untersuchen. Ergebnis: Alle Bio-Mandarinen (Alnatura, Basic) waren fast ganz pestizidfrei und erhielten die Note „sehr gut“. Alle konventionell erzeugten Früchte enthalten Rückstände, vier Fünftel sogar gleich mehrere; bis zu sieben in einer Probe. Die Mandarinen aus dem Penny Markt waren so stark mit Pestizid-Rückständen belastet, dass sie durchfielen: Note „ungenügend“.

Beim Räucherlachs aufs Verbrauchsdatum achten

Von 16 untersuchten Räucherlachsproben erhielten neun die Note „sehr gut“ – auch der *bio-verde frischer Atlantik Lachs* mit dem Naturland-Bio-Siegel, sechs die Note „gut“ und eine die Note „befriedigend“ (*Rewe Bio Räucherlachs, Naturland*). Das Problem sind Keime, die gegen Ende des empfohlenen Verbrauchsdatums vermehrt festgestellt wurden und zu schlechteren Bewertungen führten. Sie können Brechdurchfall (Enterobakterien) und grippeähnliche Symptome (Listerien) erzeugen.

Quelle: ÖKO-TEST Nr. 12, Dezember 2009

5 Grüne Gentechnik

Warum wir die „Reiter der GVO-Apokalypse“ aufhalten müssen

Wolfgang Ritter, Nürnberg

Wenige große Saatgut- und Chemiekonzerne beherrschen den weltweiten Saatgutmarkt. Dazu gehören Dow Chemical, Du Pont, Monsanto, Syngenta. Monsantos Ziel ist die Patentierung alles kommerziellen Saatgutes der Welt.

Hybridsaatgut eignet sich nicht zur Gewinnung von neuem Saatgut aus der Ernte, weil die Erträge zu gering ausfallen. GVO-Saatgut (GVO = gentechnisch veränderte Organismen) darf man ebenfalls nur einmal aussäen; die Anwender müssen sich verpflichten, das Saatgut für die nächste Aussaat wieder beim Saatgutkonzern zu kaufen. 100%-ige Kontrolle über sein Saatgut erhält Monsanto durch zwei weitere Erfindungen: Vor drei Jahren wurde die so genannte „Terminator-Technologie“ eingeführt; GVO-Reis, -Mais, -Soja oder -Getreide enthalten ein künstlich eingeschleustes Gen, das den Samen bei der Ausreifung unfruchtbar macht. Patentinhaber sind Monsanto und die US-Regierung. Das neueste Laborergebnis ist ein so genanntes „Betrüger-Gen“, mit dem das Terminator-Saatgut ausgerüstet werden kann. Die Saat geht von alleine gar nicht auf, man muss erst eine bestimmte Chemikalie ausbringen, um den Keimungsprozess auszulösen. Die Chemikalien müssen auch von dem Saatgutlieferanten bezogen werden. Die Pflanze wächst dann bis zur Reife und Wirksamkeit des Terminators.

So kann man sicher sein, dass die Bauern ihr Saatgut nur einmal verwenden können und es für die nächste Aussaat wieder bei Monsanto kaufen müssen. Die Abhängigkeit der Bauern vom Saatgutlieferanten ist perfekt.

Weil die oben genannten Saatgut- und Chemiekonzerne damit eine weltweite Kontrolle über unsere Nahrung erlangen könnten, werden sie auch als die „vier Reiter der GVO-Apokalypse“ bezeichnet. Wollen Bauern wieder zurück zum traditionellen Saatgut, weil das genveränderte Saatgut drei- bis viermal teurer ist und der Pestizideinsatz gegen Schädlinge und Krankheiten zunimmt, so ist es nicht mehr erhältlich: Die „apokalyptischen Reiter“ haben inzwischen die heimischen Saatgutfirmen aufgekauft. Die fünf größten Saatgutkonzerne beherrschen bereits 40% des konventionellen und Monsanto 90% des GVO-Saatgutmarktes.

Sorge um die Artenvielfalt

Müssen wir uns um die Artenvielfalt sorgen? Fakt ist: Die Saatgutkonzerne leben von dem Verkauf weniger Sorten. Fakt ist auch: 80% der Weltbevölkerung ernährt sich nur noch von 10 Sorten! Anfang des Jahres 2008 wurde auf Spitzbergen, tausend Kilometer vom Nordpol entfernt, im inneren eines Berges eine Samenbank eingeweiht, offiziell „Svalbard globaler Saatguttresor ...“ genannt. Drei Millionen Pflanzensamen aus allen Teilen der Welt sollen hier gelagert werden, „um die Vielfalt der Feldfrüchte für die Zukunft sicher zu stellen.“, so die Presseerklärung. Ideen- und Geldgeber sind die Rockefellerstiftung, die Melinda- und Bill-Gates-Stiftung, die norwegische Regierung, die Syngenta-Stiftung und Monsanto. Bereiten diese Stiftungen und Konzerne uns auf eine Zukunft vor, die sie selbst herbeiführen wollen?

Die Samenbank wird auch schon „Tresor des Jüngsten Gerichts“ genannt. Das Monopol einer globalen Abhängigkeit wird damit vorbereitet. Es könnte eine Kontrollmöglichkeit über die Nahrungskette entstehen wie noch niemals zuvor in der Geschichte der Menschheit. Die amerikanische Regierung könnte einem Land Saatgut verweigern, wenn dessen Politik sich gegen ihre Interessen wendet. Und Syngenta und Monsanto scheinen zu glauben, mit dem Tresor einen unerschöpflichen Samenfundus für die Herstellung ihres genveränderten Saatgutes zu haben.

Was kann dieser Entwicklung entgegen gesetzt werden?

- Förderung kleinbäuerlicher Strukturen und ihrer Traditionen der Saatgutverwendung – Die Völker der Welt könnten genug Lebensmittel auf traditionelle oder ökologische Art erzeugen; sie brauchen die Gentechnik dazu nicht.
- Förderung von örtlichen und regionalen Saatgutbanken, aus denen die Bauern schöpfen können - Im Gegensatz zur in-situ-Konservierung in geschlossenen Samenbanken, wie im Svalbard Saatguttresor, ist eine ex-situ-Konservierung wichtig, in der das Saatgut laufend eingesetzt wird, damit es sich an klimatische Veränderungen anpasst.
- Förderung von Saatgutforschungseinrichtungen und regionalen Saatguterzeugern – Der Saatgutfonds der GLS Bank zum Beispiel sammelt Gelder für diesen Zweck. Die Saatgut AG in Bingenheim und der Verein Kultursaat e.V. lassen neue Sorten als Gemeinschaftseigentum registrieren, um sie dadurch dem Zugriff des privaten Sektors zu entziehen.
- Direkte Demokratie auf Bundes- und Europaebene - Erst wenn neben der parlamentarischen Gesetzgebung auch die Möglichkeit der Volksgesetzgebung eingeführt ist, können wir unsere Geschicke selbst in die Hand nehmen. Mehr zur Volksgesetzgebung unter www.volksgesetzgebung-jetzt.de

Kontakt zum Autor: ritter@bio-verbraucher.de, Tel. 0911-404827

6 Bio-Modellstadt Nürnberg

Hauptmarkt präsentiert sich zu 100 Prozent biologisch

Pressestelle der Stadt Nürnberg/ Nachrichten aus dem Rathaus vom 19.10.09, Auszug

Der vollständige Bericht findet sich bei www.nuernberg.de.

„Umwelt erleben“ konnten die 30 000 Gäste der rund 50 städtischen Einrichtungen, Verbände und Vereine auf dem Hauptmarkt. Nürnbergs Oberbürgermeister Dr. Ulrich Maly, Umweltreferent Dr. Peter Pluschke und der Inhaber der Neumarkter Lammsbräu, Dr. Franz Ehrnsperger, stießen mit Öko-Bier auf eine ganz besondere Premiere an: Die Versorgung mit

Speisen und Getränken auf dem Hauptmarkt war erstmals zu 100 Prozent aus biologischem Anbau. So hat es das noch nie gegeben“, freute sich der Umweltreferent.

Nürnbergers Oberbürgermeister Dr. Ulrich Maly, bekennender Hobby-Koch, kocht und isst „Bio aus Überzeugung“. Inzwischen stammten rund zwei Drittel aller Zutaten, die er verkocht, aus biologischem Anbau – „schon aus geschmacklichen Gründen“. Dies gelte vor allem für Fleisch und Fisch. Beim Gemüseangebot auf dem Hauptmarkt wünsche er sich einen größeren Bio-Anteil, sagte das Stadtoberhaupt. Die Veranstaltung „Bio erleben“ verdeutliche, dass es sich lohne, regional zu denken, zu wirtschaften und einzukaufen. Dies gelte zuallererst auch für die Stadtverwaltung, die schon aus Gründen der wirtschaftlichen Vernunft nachhaltig handeln müsse. „Die Stadt hat eine Menge an ökologischem Potenzial zu bieten. Um glaubwürdig zu sein, müssen wir, wie so oft, bei uns selbst beginnen und umdenken.“

„Wir müssen den Bio-Gedanken auf viele Produkte ausweiten“, forderte Nürnbergers Umweltreferent Dr. Peter Pluschke. Gemeinsam mit der Industrie- und Handelskammer Nürnberg für Mittelfranken wolle die Stadt eine spezielle Bio-Innung aufbauen und entwickeln. Diese solle nicht nur Lebensmittel einbeziehen, sondern auch Textilien und pharmazeutische Produkte. „Bio ist ein Markenzeichen Nürnbergs. Hier ist die Weltleitmesse ‚Bio-Fach‘ zuhause. Als Biomodellstadt sind wir ein Taktgeber der deutschen Bio-Bewegung“, sagte Pluschke.

7 Verbrauchermeinung

Wachsende Weltbevölkerung kann ernährt werden

Die Deutsche Bank (DB Research Management) kommt in einer aktuellen Studie (Trendforschung Aktuelle Themen 461) vom 25. September 2009 mit dem Titel „Lebensmittel – Eine Welt voller Spannung“ zu ähnlichen Ergebnissen wie der Weltagrarrat im vergangenen Jahr: Wir können die wachsende Weltbevölkerung ernähren, wenn wir uns einer ökologischen Landwirtschaft zuwenden (www.dbresearch.de, marketing.dbr@db.com). Der rund 40-seitige Bericht kann auch bei www.saatgutfonds.de herunter geladen oder dort kostenfrei bestellt werden. Die Erkenntnisse des Weltagrarrats und seine Vorschläge für eine Landwirtschaft von morgen sind jetzt unter dem Titel „Wege aus der Hungerkrise“ in einer etwa 40-seitigen Broschüre erschienen (www.weltagrarrat.de). Diese kann beim AbL Verlag, Tel. 49-(0)2381-492288, bestellt werden. Wir bringen Auszüge aus der Studie der Deutschen Bank:

Die Lebensmittelnachfrage steigt infolge des Bevölkerungs- und Einkommenswachstums. Im Zuge der Globalisierung und Verstädterung stellen die Menschen ihre Ernährung zudem auf ressourcenintensivere Lebensmittel um. Dennoch erwarten wir, dass die wachsende Weltbevölkerung (neun Milliarden Menschen im Jahr 2050) ernährt werden kann, sofern die richtigen Maßnahmen ergriffen werden. Dazu sind langfristige umwelt- und sozialverträgliche Produktivitätssteigerungen im Agrarsektor erforderlich.

Nachhaltigkeit: Ein Muss

Ein nachhaltiges Wachstum im Agrarsektor ist notwendig, um die Welt zu ernähren, die Lebensbedingungen in ländlichen Gebieten zu verbessern und das Wirtschaftswachstum zu stützen. Gleichzeitig müssen Mindeststandards bei der Lebensmittelsicherheit erfüllt werden. All dies muss in umweltverträglicher und gesellschaftlich nachhaltiger Weise erfolgen. Die Lebensmittelproduktion muss deutlich gesteigert werden; gleichzeitig müssen sich die Produktions- und Distributionssysteme für Lebensmittel weltweit jedoch in dreierlei Hinsicht ändern: größere Widerstandsfähigkeit, um die Auswirkungen von Schocks und Belastungen (wie z.B. extreme Wetterereignisse oder Ölpreisspitzen) abzumildern, mehr Nachhaltigkeit (besonnener Einsatz von Ressourcen) und mehr Gerechtigkeit in Bezug auf den Zugang zu und die Versorgung mit Lebensmitteln.

Landwirtschaft muss sich ändern

Die Landwirtschaft muss sich ändern, um die Welt zu ernähren. Es gibt kein Patentrezept dafür, denn in jeder Region gibt es eigene optimale (ökologische) Möglichkeiten zur Steigerung der Lebensmittelproduktion. In Afrika z.B. konzentriert sich die Alliance for a Green Revolution in Africa (AGRA) darauf, die Produktion von Kleinbauern durch eine bessere Agrartechnologie

und eine integrierte Verbesserung der Fruchtbarkeit der Böden zu erhöhen: Anbau von Nutzpflanzen mit besseren Eigenschaften, überlegter Einsatz chemischer Düngemittel zusammen mit an die lokalen Bedingungen angepassten organischen Düngern, ideale Kombination der Feldfrüchte (z.B. Getreide und Hülsenfrüchte wie Mais und Sojabohnen). Eine andere Initiative fördert den Bioanbau (z.B. Einsatz von Zwischenfrüchten wie Frühlingszwiebeln zur natürlichen Schädlingsbekämpfung, Nutzung von Kompost usw.), der ebenso produktiv sein kann wie die kommerzielle Landwirtschaft, aber sehr viel nachhaltiger ist. Der Bioanbau erfordert mehr Arbeitseinsatz, dessen Kosten aber beim Kauf von Stickstoffdünger, Insektiziden und Herbiziden wieder eingespart werden und vor allem in Afrika, wo Arbeit billig und Kapital rar ist, netto zu Einsparungen führt.

Mehr Aufmerksamkeit muss neuen und erfolgreichen, wie auch bestehenden Ansätzen gelten, um die Fruchtbarkeit des Bodens zu bewahren oder wiederherzustellen und eine nachhaltige Produktion zu ermöglichen, z.B. durch Ressourcen sparende Technologien mit geringem Faktoreinsatz, die auf integrierten Systemen basieren. Der Bioanbau hat auch positive Auswirkungen auf die Gesundheit der Landarbeiter. In der Region Darjeeling in Indien ging die Zahl der Behandlungen von Atemwegserkrankungen in Krankenhäusern deutlich zurück, seit auf den Teeplantagen Bioanbau eingeführt wurde.

8 Rezept des Monats

Pfannengemüse mit indonesischer Erdnusssauce und Reis - vegan, glutenfrei

Dieses Gericht wurde am 25. Juli 2009 von der Autorin bei *Bio erleben auf dem Hauptmarkt* in Nürnberg auf der Schaukochbühne in 20 Minuten zubereitet und von 16 Besuchern genossen.

Zutaten

500g Gemüse der Saison: z.B. 1 Karotte, 1 Zwiebel, 1 handvoll Champignons, ¼ Sommerkohl, 1 halbe rote Paprikaschote, 1 Knoblauchzehe, gehackt, 1TI Gemüsebrühe, etwas Piment, Sojasauce, ½ Teelöffel Paprikapulver/ mild, 1 kleine Zwiebel, einige El *Eisblümerl Erdnussmus*, *grob/ amerikanische Art*, Zitronensaft, etwas Öl zum Braten

Zubereitung Pfannengemüse

2 Tassen leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen und 1 Tasse parboiled Reis oder Duftreis hinzufügen. Bei geringer Hitze weiter köcheln lassen bis der Reis gar ist. In der Zwischenzeit: ca. 500 g Gemüse der Saison in mundgerechte Stücke schneiden und in heißem Öl etwas anbraten, Knoblauchzehe und Piment hinzufügen und dann mit etwas Gemüsebrühe und Sojasauce angießen und bissfest garen.

Zubereitung Erdnusssauce

Eine Zwiebel fein würfeln und in etwas Öl weich dünsten, wenig Paprikapulver dazu geben und etwas weiter braten. Dann ein kleines Glas *Eisblümerl Erdnussmus* dazugeben, gut verrühren und so lange und so viel heißes Wasser unterrühren, bis eine dicke Sauce entsteht. Anschließend mit Sojasauce und Zitronensaft abschmecken.

Guten Appetit wünscht Cornelia Rausch, Naturkostpädagogin

Impressum: Bio-Verbraucher (gemeinnütziger) e.V., Rieterstr. 20, 90419 Nürnberg, Vorstand: Wolfgang Ritter, Hermann Willanzheimer, Brigitte Pukke, Helmut Ritter, VR 3878, StNr. 241/107/21060, 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 Uhr, 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

Der Info-Brief erscheint zurzeit vierteljährlich mit Bildern unter www.bio-verbraucher.de und wird auf Wunsch zugeschickt (ohne Bilder). 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.