

# Bio-Verbraucher e.V. – Info-Brief 22/ April 2010

Liebe Leserinnen und Leser,

heute haben wir an dieser Stelle eine Reihe von Ankündigungen vorzunehmen:

Veranstaltungen im Rudolf Steiner Haus, Rieterstr. 20, 90419 Nürnberg  
Fr., 07. Mai, 20. 00 Uhr, Biol.-dyn. Initiativen im Spannungsfeld der Globalisierung  
Vortrag von Klaus Merckens, Veranstalter: Demeter Verbraucher Nürnberg e.V.

Di., 11. Mai, 20.00 Uhr, Die Wirkung des Alkohols auf Leib, Seele und Geist des Menschen, Vortrag von Dr. med. Friedwart Husemann, München

Di., 22. Juni, 20.00 Uhr, Nach der Finanzkrise – Bausteine für die Zukunft  
Vortrag von Wolfgang Ritter, Nürnberg

Veranstaltungen von Mitgliedern oder befreundeten Einrichtungen

So., 18. April, 14.00 Uhr, Vorstellung Api Air: Installation mit Bienenstockluft,  
Demeter-Imkerei Jacob u. Hofmann, 91620 Reichardsroth-Ohrenbach 9a, T. 09865-941630

Di., 20. April, 10.30 Uhr, Bio – „Köstliche Kleinigkeiten“ – aromatische Kräuter,  
frische Salate und junges Gemüse stillen den kleinen Hunger, Deutscher  
Hausfrauenbund e.V., Ernährungsstudio Nürnberg, Winklerstr. 31, Ecke Schusterstraße

So., 02. Mai, Bio im Knoblauchsland - Tag der offenen Tür/ Bioland Kräutergut  
Dworschak-Fleischmann, 90427 Nürnberg-Kraftshof, Moosfeldweg 8, [www.topfkraeuter.de](http://www.topfkraeuter.de)

So., 16. Mai, 14.-16.00 Uhr, Einblicke in die Welt der Bienen mit Honigverkostung,  
Demeter-Imkerei Jacob u. Hofmann, 91620 Reichardsroth-Ohrenbach 9a, T. 09865-941630,  
Anmeldung bis 10.05.10

VORANKÜNDIGUNG: 6. u. 7. August *Bio erleben* auf dem Hauptmarkt in Nürnberg  
Landwirte und Kleinst-Unternehmer zahlen nur 25 €/ m<sup>2</sup>. Sie können sich z.B. mit einem Tisch  
neben dem Stand vom Bio-Verbraucher e.V. positionieren. Anmeldung: T. 0911-2315955

Der Bio-Verbraucher e.V. will wachsen; wir bieten Nebenverdienstmöglichkeiten -  
überall in Deutschland! Wenn Sie bio-überzeugt und kontaktfreudig sind, wenden Sie sich bitte  
an Wolfgang Ritter, [ritter@bio-verbraucher.de](mailto:ritter@bio-verbraucher.de), Tel. 0911 – 40 48 27

Wir laden ein zur Mitgliederversammlung am Mo, 26. April 2010, 18.00 Uhr  
Bio-Verbraucher e.V., Rudolf Steiner Haus, Saal im 1.OG, Rieterstraße 20, 90419 Nürnberg,  
T.0911-30735890 (Straßenbahnhaltestelle Friedrich-Ebert-Platz/ Linien 4 und 9)

*Wir beginnen diesmal mit einem künstlerischen Auftakt (Musik und Eurythmie),  
bieten ein Bio-Abendessen und kommen dann zur Besprechung der folgenden  
Punkte:*

## *Tagesordnung*

1 Kurzberichte anwesender Firmenmitglieder

*Bitte kontaktieren Sie uns vorher, wenn Sie Ihren Betrieb vorstellen möchten!*

2 Tätigkeitsbericht des Vorstandes (Wolfgang Ritter) - Aussprache

3 Rechnungslegung (Brigitte Pukke) - Aussprache

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 kostenlos mitnehmen!*

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

Mit herzlichen Grüßen

Ihr Wolfgang Ritter

## 1 Assoziative Zusammenarbeit

Kanada - Städter arbeiten mit Bauern zusammen  
Bericht von Wolfgang Ritter, Nürnberg

Alex und Ellinor Nürnberg und Dagmar Seiboth arbeiten biologisch-dynamisch auf etwa 100 Hektar Land und betreuen etwa 70 Rinder. Es werden Getreide, Kartoffeln, Gemüse, Klee und anderes Viehfutter angebaut und ein Wald bewirtschaftet. Die Sunnivue Farm wurde von einem Land Trust aus dem Immobilienmarkt freigekauft. Die Idee war und ist, den Begriff Eigentum im Zusammenhang mit Land zu vermeiden. Das Geld für den Kauf wurde entweder durch Spenden aufgebracht oder selber erwirtschaftet. Die Landwirte sind Mitglieder des Direktoriums und für alle Entscheidungen mitverantwortlich; sie leben von den Erträgen der Hofbewirtschaftung.

Im Jahr 2009 sahen sie sich gezwungen, die Kuhherde zu verkaufen, einmal wegen akuter Überarbeitung und zum anderen, weil die politische Situation für die Milchquote brenzlich zu werden schien und die noch nicht voll bezahlte Quote den Löwenanteil des investierten Kapitals darstellte. Sollte die Quote wertlos werden, würden zwei der drei Landwirte im Alter von 56 Jahren mit viel zuviel Schulden ohne großen Gegenwert dastehen. Da das Rentenalter noch nicht erreicht ist und Tiere auf den Hof gehören, bietet sich die Haltung und das Melken von Wasserbüffeln an. Das geht ohne jede Quote; im Sommer 2009 wurden die ersten Tiere angeschafft.

Natürlich nimmt man gerne Hilfen in Anspruch und immer wieder startet man Hilfs-Aufrufe an Städter, wenn man zu Dritt nicht mehr zurecht kommt. Diese Aufrufe werden auch gehört und es sind insbesondere nah und fern liegende Waldorfschulen, die mit Sunnivue zusammen arbeiten. Während meines Besuches im Jahr 2008 verbrachten gerade zwei Jugendliche der Waldorfschule Schwäbisch Hall/ Deutschland ihre Sommerferien mit Landarbeit. Im 6-seitigen Jahresrückblick wird vielen Helfern gedankt, ohne die die viele Arbeit nicht zu meistern gewesen wäre. Für Kanadareisende aus Deutschland, die Lust haben einmal auf einem Biohof mitzuarbeiten, aber über geringe Sprachkenntnisse verfügen, ist die Sunnivue Farm die ideale Anlaufstation, denn man lebt und arbeitet mit den drei Deutschen, Alex, Ellinor und Dagmar familiär zusammen und kann von ihnen vieles über das Land erfahren.

Die Farm ist umzingelt von Feldern, auf denen genveränderter Mais und Soja stehen. Man erkennt das deutlich an den vom Saatgutverkäufer Pioneer aufgestellten Schildern an ihren Rändern. Als nun Alex mit mir durch diese Felder zu seinem Maisfeld fährt, frage ich ihn nach der Kontaminationsgefahr. Seine Antwort: „Ich erkundige mich im Frühjahr bei den Nachbarn, auf welchen Feldern sie vorhaben Mais anzubauen und auf welchen nicht. Dann wähle ich eines meiner Felder für den Maisanbau aus, das weit entfernt liegt von ihren Genmaisfeldern. In diesem Jahr hatte ich keine Ausweichmöglichkeit und so gab ich den Nachbarn einen mehrwöchigen Vorsprung. Bei vier Wochen Abstand beim Pflanzen sind Blüte und Pollenflug weit genug voneinander entfernt, um eine Kreuzung auszuschließen.“

Bei der Fahrt durch die Felder sehe ich auch Bienenstöcke. Sie gehören nicht der Sunnivue Farm, sondern werden von lokalen Imkern aufgestellt. Vielen großen Imkern in Kanada geht es gar nicht mehr um die Honiggewinnung, sondern sie verdienen ihr Geld mit der Bestäubungsarbeit, die ihre Bienen leisten. Bio-Honig wird es in dieser Gegend Kanadas nicht mehr geben. Der Honig, der im Sunnivue-Hofladen zum Verkauf angeboten wird, trägt jedenfalls kein Bio-Siegel.

Rindfleisch und Frischgemüse sind die Hauptumsatzträger im Hofladen, der einmal wöchentlich geöffnet ist. Brot und Brötchen werden selbst gebacken, auch Sauerkraut und Marmeladen selbst hergestellt. Die Bedeutung von regional erzeugten Bio-Lebensmitteln hat sich herum gesprochen und so erfreut sich der Laden guten Zuspruchs, ja man muss sogar zukaufen. Kontakt: [www.sunnivue-farm.on.ca](http://www.sunnivue-farm.on.ca), [sunnivue-farm@gmx.net](mailto:sunnivue-farm@gmx.net)

## 2 Landwirtschaft und Handel

### Die biologische Vielfalt in der Agrarlandschaft erhalten

Mitteilung von Cornelia Behm, MdB, Sprecherin für Ländliche Entwicklung und für Waldpolitik der Bundestagsfraktion von BÜNDNIS 90/DIE GRÜNEN zum Tag des Artenschutzes am 3. März, [www.cornelia-behm.de](http://www.cornelia-behm.de)

Die Art und Weise der Landbewirtschaftung spielt eine entscheidende Rolle, wenn es um den Erhalt der Biodiversität geht. Durch zunehmende Industrialisierung und den Einsatz von chemisch-synthetischen Düngern und Pflanzenschutzmitteln wurde in den letzten Jahrzehnten ein verhängnisvoller Trend zum Biodiversitätsverlust in Gang gesetzt. Das betrifft sowohl die Agrobiodiversität, d.h. Kulturpflanzen und Nutztiere, als auch die in der Agrarlandschaft vorkommenden Wildpflanzen und -tiere. Es ist höchste Zeit, diesen Trend umzukehren. Dafür reicht es nicht, im UN-Jahr der biologischen Vielfalt das Problem in die Öffentlichkeit zu tragen. Die Politik muss handeln und darf nicht auf die Reform der gemeinsamen Agrarpolitik 2013 warten.

Handlungsfelder wären beispielsweise das Verbot des Grünlandumbruchs, die Ermöglichung von Agroforstsystemen durch Klarstellung im Bundeswaldgesetz, die Kontrolle von Fruchtfolgen und Humusbilanz. Und solange die Direktzahlungen an die Landwirte noch keine ökologischen Vorrangflächen wie Hecken, Gewässer- und Ackerrandstreifen und Bienenweideflächen voraussetzen, müssen hierfür Anreize durch entsprechende Förderprogramme geschaffen werden. Der Worte sind genug gewechselt, lasst uns jetzt endlich Taten sehen!

### Faire Milchpreise

Kürzlich konnte man der Presse entnehmen, dass 120 Milchbauern aus Bayern, Hessen und Baden-Württemberg ein neues Produkt kreiert haben, um ihre Einkommenssituation zu verbessern: „Die faire Milch“. Von der konventionellen H-Milch, die bei *Reine* und *Tegut* für 99 Cent angeboten wird, erhalten die Milchbauern 40 Cent (Nürnberger Nachrichten vom 04.03.10). So können Sie überleben.

Die Frage für den Bio-Verbraucher ist nun: Wird auch die Bio-Milch fair gehandelt? Annette Mörlner vom *Bundesverbandes Naturkost Naturwaren Herstellung und Handel e.V.* (BNN) beantwortet unsere Frage wie folgt: Der BNN engagiert sich kontinuierlich und stark für angemessene Preise für die Bio-Milchbauern. 2008 organisierten wir das erste Treffen der gesamten Wertschöpfungskette für Bio-Milch. Im Januar 2009 hat unser Verband im Vorfeld der Grünen Woche eine Fachtagung mit Pressekonferenz in Berlin veranstaltet, auf der eine gemeinsame Erklärung zum Biomilch-Markt vorgestellt wurde. Diese Tagung hatte viele positive Effekte: Marktakteure und -beobachter von Erzeugern über Händler bis zur Wissenschaft erhielten eine Plattform für Austausch und Vernetzung; die Milchpreisproblematik fand erhöhte Aufmerksamkeit in Fach- und allgemeinen Medien; es gingen klare Signale an die Politik. Im Mai und Juni 2009 lief dann eine vom BNN Herstellung und Handel initiierte Kampagne für Biomilch mit Pressearbeit, Plakaten im Naturkost Einzelhandel und Anzeigen in der Fach- und allgemeinen Presse.

Mit den in unserem Verband organisierten führenden Bio-Molkereien (Söbbeke, Upländer Bauernmolkerei, ÖMA [Ökologische Molkereien Allgäu]) und regionalen Großhandelsunternehmen stehen wir im kontinuierlichen Dialog über die Bio-Milchmarkt-Entwicklungen. Uns allen liegen angemessene Preise für Milchbauern am Herzen. Mit der Universität Göttingen haben wir ein Projekt zur Preisgestaltung von Biomilch gestartet. Siehe auch: [www.n-bnn.de](http://www.n-bnn.de)

Andreas Amberger, Geschäftsführer einer regionalen Milchbauerngemeinschaft mit Schwerpunkt in Süddeutschland, schreibt im Demeter Journal 2/2009 unter dem Titel:

### Gerecht wirtschaften – Was braucht der Demeter-Milchbauer?

Demeter geht eigene Wege, um die Existenz der bio-dynamischen Erzeuger zu sichern. „Wir denken nicht mehr in Wertschöpfungsketten, an deren Enden entweder Bauern oder

Verbraucher stehen. Wir denken in Wertschöpfungsringen und treffen uns in *Milchmarktkommissionen* mit Bauern, Molkereien, Händlern und beziehen Verbraucher ein. So sprechen wir über den gerechten Preis, der die Leistungen aller im Wertschöpfungsring Beteiligten würdigt.

Ergänzend teilt Vanessa Andreadakis vom Demeter e.V. mit: Der Fachbeirat Milch (Milchmarktkommission ist eher die inoffizielle Bezeichnung) trifft sich deutschlandweit mindestens zweimal im Jahr. Es treffen sich die Geschäftsführer bzw. Vorstände der Molkereien und die Sprecher der Liefergruppen. Verbraucher sind bei uns in der allgemeinen Verbandsarbeit beteiligt, z.B. als Delegierte im Demeter e.V.

### 3 Wissenschaft/ Forschung

Was wir schon immer vermuteten – nun ist es (annähernd) bewiesen

Das Deutsche Institut für Ernährungsforschung in Potsdam hat in einer Langzeitstudie mit über 23.000 Teilnehmern herausgefunden, wie man langfristig gesund bleibt. Zwei Dinge sollte man vermeiden: Rauchen und massives Übergewicht. Zwei Dinge sollte man regelmäßig tun: mehr als dreieinhalb Stunden wöchentlich körperlich aktiv sein und sich gesund ernähren. Dann hat man ein um 78 Prozent vermindertes Risiko chronisch krank zu werden gegenüber Menschen, die sich gegenteilig verhalten.

Quelle: Ökotest Nr. 12, Dezember 2009

Monsanto bestätigt resistente Unkräuter

Manfred Loosen/ [www.naturkost.de](http://www.naturkost.de), Februar 2010

Eine von Monsanto finanzierte Studie erforschte die genetischen Mechanismen in Pflanzen, die eine Resistenz gegen das Monsanto-Pestizid RoundUp entwickelt hatten. Das Fazit der Forscher, von denen zwei bei Monsanto arbeiten: Diese Unkräuter können die dauerhafte Nutzung der gentechnisch glyphosat-resistent gemachten Pflanzen gefährden. Folgendes hat die Monsanto-Forscher erschreckt: Der RoundUp-Wirkstoff *Glyphosat* schaltet ein für den Stoffwechsel der Pflanzen wichtiges Enzym aus; sie verkümmern. Die resistenten Unkräuter haben eine Gen-Variante entwickelt, mit deren Hilfe sie das Enzym so produzieren, dass es unempfindlich gegen die RoundUp-Attacke ist. Dieses abgeänderte Gen haben die Pflanzen vervielfältigt und die Kopien in ihr Erbgut eingebaut. Je mehr Kopien der Gene die Forscher fanden, desto höher war auch die Aktivität der glyphosat-resistenten Enzyme. Sie stellten auch fest, dass die Pflanzen diesen Vervielfältigungsmechanismus vererben und damit die Resistenz an ihre Nachkommen weitergeben.

Das von den Forschern untersuchte resistente Fuchsschwanzgewächs *Amaranthus Palmeri* hat sich in den letzten Jahren in den Baumwoll-Staaten der südlichen USA massiv ausgebreitet. Es wächst schnell bis zu zwei Meter hoch und lässt der Baumwolle keinen Platz. Zudem kann das riesige Unkraut die Erntemaschinen für die Baumwollkapseln beschädigen. Auch auf Feldern mit genmanipulierten Sojabohnen wurden erste Pflanzen bereits gesichtet. Die Farmer versuchen durch den Einsatz anderer Pestizide das Superunkraut klein zu halten. Dadurch ist der Pestizideinsatz im Genpflanzenanbau in den USA in den letzten Jahren deutlich gestiegen.

### 4 Qualitäts- und Preisrecherchen

Aus KinderLeicht-Foodletter Nr.50, Februar 2010, [www.kinderleichtmuenchen.de](http://www.kinderleichtmuenchen.de)

Nahrungsergänzungsmittel – Nutzen oder Risiko?

Über eine Milliarde Euro geben Verbraucher im Jahr für Nahrungsergänzungsmittel aus. Oft fällt es schwer, den Nutzen dieser Mittel einzuschätzen. Schließlich sind die Pillen und Kapseln randvoll mit gesund klingenden Vitaminen, Omega-3-Fettsäuren und sekundären Pflanzenstoffen. Halten diese Produkte aber wirklich, was sie versprechen? Sind sie überhaupt notwendig und wenn ja, für wen? Antworten finden Sie im überarbeiteten aid-Heft "Nahrungsergänzungsmittel – Nutzen oder Risiko?". Es erklärt, was Nahrungsergänzungen von Arzneimitteln unterscheidet, warum die Präparate eine ausgewogene Ernährung nicht ersetzen

und für wen eine Ergänzung sinnvoll sein kann. Informationen zu den rechtlichen Aspekten, insbesondere zum Thema "Gesundheitswerbung", zeigen, worauf man beim Kauf achten sollte. Ein Lexikon stellt die wichtigsten Produktgruppen vor und gibt einen kurzen Überblick zur Versorgungslage, zur Anwendung und den Risiken bei Überdosierung. Ein Heft für alle, die sich in Zukunft nicht mehr im Dickicht der widersprüchlichen Informationen rund um Nahrungsergänzungsmittel verlaufen möchten. Download (3 Euro) unter [www.aid.de](http://www.aid.de)

#### Nährwert-Ampeln im Internet

Ab heute können Verbraucher einfach und schnell überprüfen, wie Experten den Salz-, Zucker- und Fettgehalt eines Produktes beurteilen: Die Ampelfarben auf dem größten deutschsprachigen Produkthandbuch [codecheck.info](http://codecheck.info) signalisieren auf einen Blick, ob ein Produkt oft, mäßig oder mit Vorsicht konsumiert werden kann bzw. soll. Sie entlarvt auf einen Blick heimliche Dickmacher und Zuckerbomben. Darum ergreift [codecheck](http://codecheck.info) mit Unterstützung der Diabetes- und Adipositas-Stiftungen und Verbraucherschutz-Organisationen die Initiative und bietet die Ampel Verbrauchern jetzt über das Internet und auf dem Handy an. Neben der Nährwertbeurteilung findet der Konsument auf der Plattform eine Fülle weiterer Experteninformationen zu Inhaltsstoffen, zu Gütesiegeln und zum Produzenten, sowie Testberichte, Preisvergleiche oder Ökoinformationen. Viele dieser Informationen können über das eigene Handy kostenlos schon dort abgerufen werden, wo die meisten Fragen anfallen – bereits im Laden vor der Kasse. Betrieben und weiterentwickelt wird die Plattform mit seiner im deutschen Sprachraum größten unabhängigen Produktdatenbank (über 50.000 Produkte, vor allem Nahrungsmittel und Kosmetika) und 18 Millionen Seitenaufrufen jährlich von einem gemeinnützigen Verein. Beispiele für die Produktbeschreibungen sind über folgende Links erreichbar: [www.codecheck.info](http://www.codecheck.info)

## 5 Grüne Gentechnik

### Landwirt hat alles verloren

Bericht in ChiemgauOnline/ Lokales vom 20.01.2010, [www.chiemgau-online.de](http://www.chiemgau-online.de)

Rund 450 Menschen füllten den Saal beim „Michlwirt“ in Palling, als der hessische Landwirtschaftsmeister Gottfried Glöckner auf Einladung von Zivilcourage Traunstein und Berchtesgadener Land referierte. Er war einer der ersten Milchbauern Deutschlands, der sich mit dem Chemie-Giganten Syngenta einließ, gentechnisch veränderten Mais anbaute und verfütterte – und bittere Erfahrungen mit der „Grünen Gentechnik“ gemacht hat. Nun warnt er landauf landab vor den Gefahren.

Als ehemaliger „Vollgasbauer“ wollte er die Sache wissenschaftlich angehen und dokumentierte akribisch Erfahrungen bei Anbau und Verfütterung von Genmais. Zunächst war er von der mit dem *Bacillus thuringiensis* (Bt) infizierten Maissorte, die er auch an seine Rinder verfütterte, begeistert. Die Pflanzen produzieren ständig ein Gift, das gegen den Maiszünzler-Schädling wirksam sein soll. Das Robert-Koch-Institut testete den Mais vor der Zulassung „nur einige Monate in fragwürdigen Fütterungsversuchen“, was Glöckner aber noch nicht ahnte. Er war begeistert, der Proteingehalt der Pflanzen war höher als bei herkömmlichen Sorten. Wie Glöckner später herausfand, konnten die Tiere jedoch lebenswichtige Nährstoffe über dieses Futter nicht aufschließen. Nach zweieinhalb Jahren kam es zu massiven Problemen: Seine hoch prämierten Hochleistungs-Zuchtrinder bekamen Durchfall, eitrige Euter, gaben nur mehr vier bis sieben Liter Milch am Tag, es kam zu Totgeburten und Missbildungen bei Kälbchen und Todesfällen. Er war ratlos, wurde doch von der TU Weihenstephan zugesichert, dass sich das Bt-Gift spätestens nach vier Wochen im Körper der Tiere abgebaut hätte. Er schickte Futterproben zu Syngenta. Die meinten, es sei alles in Ordnung. Er wurde misstrauisch und ließ eigene Untersuchungen anstellen. Und wurde fündig: Im Futter, das 18 Monate gelagert war, fand sich das Toxin noch immer, auch in der Milch und in der Gülle.

Als er von Syngenta und den Wissenschaftlern keine Unterstützung bekam, wandte er sich an Greenpeace und – was ihn als CDU-Mann besonders hart ankam – an Verbraucherministerin Renate Künast (Grüne), der er eine Steilvorlage lieferte, um ein Verbot von Genpflanzen zu propagieren, so Glöckner. Wie seine Nachforschungen ergaben, starben durch die BtMais-Fütterung die natürlichen Bakterien im Kuhmagen ab, die Rinder konnten nicht mehr

verdauen, bekamen Durchfall und starben. Für Glöckner bedeutete das den „wirtschaftlichen Totalschaden“ – neben der psychischen Belastung. „Ich habe alles genetische Tiermaterial verloren, alle Züchterfolge sind zunichte gemacht worden“, klagt er. Die Innereien der verendeten Tiere, die er zu Untersuchungen in ein Institut einschickte, seien verschwunden. Glöckner sieht darin eine Verquickung von Wissenschaft und Konzernen, wie auch im Vorfeld bereits an Untersuchungsergebnissen manipuliert wurde.

Glöckner, der im In- und Ausland von seinen Erfahrungen berichtet, bekam von Syngenta „Schadensersatz“ geboten – Geld und Immobilien, wenn er keine Vorträge mehr hält. Den Maulkorb ließ er sich aber nicht verpassen. Etliche Bestechungsversuche folgten, um ihn zum Schweigen zu bringen. Just zu diesem Zeitpunkt kam es auch zu einer Wende in seinem bis dahin problemlosen Scheidungsprozess: Seine Frau wechselte den Anwalt – und er wurde auf „Vergewaltigung in der Ehe“ verklagt. Was Glöckner als schlechten Scherz abtat, wurde ihm zum Verhängnis. Er wurde zu zwei Jahren Haft verurteilt. Der Gefängnisdirektor verriet ihm, dass in seinen Unterlagen der Eintrag „Gentechnikgegner“ stehe. Glöckner meint, dass er ruhig gestellt werden sollte – „ein ungeheuerlicher Vorgang in einer Demokratie“. Wegen guter Führung wurde Glöckner vorzeitig entlassen, zwischenzeitlich wurden jedoch sein Hof und seine Gründe versteigert.

## Grüne fordern Totalverbot für Gentechnik in Europa

Informationsdienst Gentechnik vom 24.02.10, [www.keine-gentechnik.de](http://www.keine-gentechnik.de)

Grüne Spitzenpolitiker aus Südtirol, Slowenien, Kroatien und Kärnten haben am Donnerstag nach einer Tagung in Klagenfurt angekündigt, ein generelles Gentechnikverbot zu initiieren. Eine Millionen Stimmen müssen laut Lissabon-Vertrag für ein EU-Referendum zusammenkommen. Inzwischen wurde ein Online-Unterschriften-Portal eingerichtet: [www.AVAAZ.org](http://www.AVAAZ.org)

Anmerkung: Der Bio-Verbraucher e.V. sammelt in Kooperation mit dem "Arbeitskreis Ökologie/ Gentechnik e.V." schon seit über 2 Jahren Unterschriften für ein EU-Referendum; die Aktion trägt den Namen „1 Million Unterschriften für ein gentechnikfreies Europa!“ Bis jetzt sind 137.000 Unterschriften zusammen gekommen. Siehe auch: [www.bio-verbraucher.de](http://www.bio-verbraucher.de). Die Online-Unterschriften-Kampagne wird ihr Ziel wohl viel eher erreichen als wir. Das wird uns sehr freuen, denn wir brauchen das Referendum sobald als möglich! Wir empfehlen auch dort zu unterschreiben.

## 6 Bio-Metropole Nürnberg

VORANKÜNDIGUNG: 6. u. 7. August *Bio erleben* auf dem Hauptmarkt in Nürnberg  
Landwirte und Kleinst-Unternehmer zahlen nur 25 €/ m<sup>2</sup>, Anmeldung: T. 0911-2315955

Die folgenden beiden Nachrichten sind Mitteilungen des Umweltamtes der Stadt Nürnberg an die Mitglieder der Arbeitsgemeinschaft „Bio-Metropole Nürnberg“:

### Neues Logo für alle EU-Bioproducte

Brüssel, den 8. Februar 2010

Die Europäische Kommission hat heute offiziell den Sieger des Wettbewerbs um das neue EU-Bio-Logo bekannt gegeben. In den letzten beiden Monaten haben etwa 130 000 Personen im Internet abgestimmt, um das neue Bio-Logo aus den drei Entwürfen der Endausscheidung auszuwählen. Das siegreiche Logo mit dem „Euro-Blatt“, für das 63 % aller Teilnehmer gestimmt haben, hat Dusan Milenkovic, ein Student aus Deutschland, entworfen. Ab 1. Juli 2010 ist dieses EU-Bio-Logo für alle verpackten Bioproducte, die in einem EU-Mitgliedstaat hergestellt wurden und die notwendigen Normen erfüllen, verbindlich vorgeschrieben. (Anmerkung der Redaktion: Es gibt eine Übergangsregelung für bereits vorhandene Verpackungen bis zum 1.1.2012.) Für eingeführte Erzeugnisse ist es fakultativ. Neben dem EU-Logo können auch andere private, regionale oder nationale Logos abgebildet werden. Beim „Euro-Blatt“ sind die EU-Sterne in Form eines Blatts vor einem grünen



Hintergrund angeordnet. Mit diesem unkomplizierten Entwurf werden zwei klare Botschaften vermittelt: die Natur und Europa.

## Neuer Name und neue Logos für die Bio-Modellstadt Nürnberg



Die *Bio-Modellstadt Nürnberg* wurde umgetauft und heißt jetzt *Bio-Metropole Nürnberg* und für internationale Interessenten *Organic Metropolis Nuremberg*. Die Webseite ist nach wie vor unter [www.biomodellstadt.de](http://www.biomodellstadt.de) aufrufbar. Folgende Aufgaben der „Bio-Metropole Nürnberg“ sind dieser Seite entnommen:



- Die Stadt Nürnberg fördert Bio-Lebensmittel und Unternehmen aus der Bio-Branche und setzt sich damit für gesunde Ernährung, ökologischem Landbau und regionale Wirtschaftskreisläufe ein.
- Stadtrat und Verwaltung wollen mehr Bio-Lebensmittel in Schulen und Kindertagesstätten, bei städtischen Einrichtungen, „Töchtern“ und Veranstaltungen.

## 7 Verbrauchermeinung

Nürnberg hat einen Interessenverband für die Öko-Branche, die Bioinnung  
Bericht von Frank Braun, Vorstand Bluepingu e.V., Nürnberg



Im Mai 2009 hatte Bio-Urgestein Hubert Rottner zur ersten Bio-Konferenz für die Metropolregion Nürnberg eingeladen. Über 90 Unternehmen und Initiativen hatten an zwei Tagen an diversen Ideen gearbeitet, wie die Branche besser zusammenarbeiten könnte und welche neuen Ideen gemeinsam umgesetzt werden könnten. Eine der dort entstanden Ideen war die Gründung einer Bioinnung. Die Bioinnung sollte ein Netzwerk knüpfen, zwischen den Unternehmen und Initiativen im Ökomarkt, um gemeinsam dem Ökomarkt mehr Sichtbarkeit zu verleihen und aus den vielen kleinen Unternehmen eine starke Interessenvertretung zu formen.

Heute, fast ein Jahr danach, ist diese Vision Realität geworden. Im Dezember 2009 hat sich der Verein Bioinnung e.V. gegründet. Ziel des Vereins ist es ein Unternehmerverein zu sein, und zur Erhöhung der Wertschöpfung im Ökomarkt in der Metropolregion Nürnberg beizutragen. Den Vorstand bilden Hubert Rottner, Roy Zylka (Roy's Naturkost) und Tanja Dworschak-Fleischmann (Bioland KräuterGut). Gemeinsam mit einer Planungsgruppe arbeitet der Vorstand derzeit daran, die Themen der kommenden 12 Monate für die Bioinnung zu priorisieren. Fest steht schon, dass die Bioinnung am 1./2. Oktober wieder eine Biokonferenz für die Metropolregion Nürnberg organisieren wird. Ein Schwerpunkt der diesjährigen Konferenz wird das Thema Nachwuchsförderung sein.

Auch ein Stammtisch der Bioinnung hat sich schon geformt und hatte im Februar sein erstes Treffen. Ich persönlich begleite diesen Prozess nun schon seit der 1. Idee auf der Biokonferenz als Mitglied des Planungsteams und bin begeistert, wie hier aus einer Vision in doch relativ kurzer Zeit handfeste Ergebnisse entstanden sind. Ich denke, es ist noch ein weiter Weg, ehe wir als Bioinnung eine echte Interessenvertretung der Bio-Branche in der Region sein werden, aber die ersten Schritte sind gegangen und ich bin zuversichtlich, dass die Bioinnung viel Gutes in unserem Sinne für die Branche bewirken wird!

Ebenso wie in der Arbeit in Richtung der Endverbraucher, sind auch zwischen den Unternehmen, Vereinen und Verbänden hier Kooperation und kreatives Miteinander gefragt, um mehr Wirkung zu erzeugen! Wir leben das ja nun auch seit einigen Wochen vor - gemeinsam als Bio-Verbraucher e.V. und Bluepingu e.V., um gemeinsam noch mehr Menschen für unsere Sache in Bewegung zu setzen.

Wer Interesse an Zusammenarbeit hat, kann sich gerne über [info@bioinnung.de](mailto:info@bioinnung.de) an die Bioinnung wenden. In Kürze werden wir auch unter [www.bioinnung.de](http://www.bioinnung.de) erreichbar sein.

## 8 Rezept des Monats

### Zitronenkartoffeln im Wirsingblatt mit Erdnuss-Kokossauce

Sie brauchen

1 Kopf Wirsing, bevorzugt schöne, große Blätter, 800 g Kartoffeln, möglichst kleine, fest kochende Sorte, 1 walnussgroßes Stück Ingwer, fein, gerieben, 1 Chilischote, fein gehackt, 2 Knoblauchzehen, fein gehackt, Saft von 2-3 Zitronen, 2 EL Sojasoße, 1 TL Curcuma, 2 TL Honig, 100 ml Orangensaft, 4 EL Erdnuss- oder Rapsöl, 1 TL Sesamöl, Salz, Pfeffer, Gemüsebrühe

Für die Erdnuss-Kokossauce

EL Erdnussöl, 100 g Schalotten, fein gehackt, 2 Stangensellerie, fein geschnitten, 2 walnussgroße Stücke Ingwer, fein gerieben, 2 Knoblauchzehen, fein gehackt, 1 EL Kreuzkümmel, ganz, 1 TL Korianderkörner, ganz, 1 TL Garam Marsala, 1/2 TL Nelken, gemahlen, 2 Prisen Chilipulver, 100 g Erdnüsse, ungesalzen und fein gemahlen, 500 ml Gemüsebrühe, 330 ml Kokosmilch, Saft einer Zitrone, Salz

Aus Ingwer, Chili, Knoblauch, Zitronensaft, Sojasoße, Curcuma, Honig, Orangensaft, Salz und Pfeffer eine Marinade herstellen. Zuletzt das Öl zugeben. Unterdessen die Kartoffeln in der Schale weich kochen, schälen und am besten noch warm mit der Marinade übergießen. Mindestens 1 Stunde, am besten länger, marinieren, dabei öfter wenden. Die einzelnen Wirsingblätter vorsichtig vom Strunk schneiden. Den dicken, mittleren Blattteil keilförmig ausschneiden, sonst lässt sich das Blatt später nicht rollen. Die Kohlblätter nacheinander in kochendem Salzwasser ca. 2-3 Minuten blanchieren. Anschließend kalt abschrecken, sonst garen sie zu sehr nach. Nun jeweils eine Kartoffel in ein Wirsingblatt wickeln, größere Kartoffeln halbieren. Dazu die Seitenteile des Blattes einschlagen und von unten aufrollen. Eventuell mit einem Zahnstocher fixieren. Die fertigen Röllchen in einen Topf mit etwas Gemüsebrühe geben und darin vorsichtig heiß werden lassen.

Erdnuss-Kokossauce

Schalotten, Stangensellerie, Ingwer und Knoblauch im Erdnussöl anbraten, bis die Zwiebeln glasig sind. Kreuzkümmel, Koriander, Garam Marsala, Nelken, Chilipulver und die gemahlene Erdnüsse zugeben und unter Rühren 5 Minuten braten. Mit Gemüsebrühe und Kokosmilch aufgießen und ca. 15 Minuten kochen lassen. Mit dem Pürierstab zerkleinern. Die Marinade kann der Sauce beigegeben werden. Alles mit Salz, Zitronensaft und evtl. noch etwas Chili pikant abschmecken.

Guten Appetit wünscht

Katja Schilling, Polidori-Kochkurse und Catering mit biologischen Lebensmitteln, Fürth, [ks@phantastisch-vegetarisch.de](mailto:ks@phantastisch-vegetarisch.de), T. 0911/6603830, 0176/75516235

Anmerkung der Redaktion: Statt Erdnüsse zu reiben, kann man auch Erdnussmus verwenden. Die Marinade kann der Sauce beigegeben werden; sie reicht dann für ein zweites Gericht.

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](http://www.bio-verbraucher.de), [info@bio-verbraucher.de](mailto: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](http://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](mailto: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.