

Bio-Verbraucher e.V. – Info-Brief 25/ Januar 2011

Liebe Leserinnen und Leser,

wir werben neue Mitglieder mit dem Slogan „Durch uns hat der Verbraucher eine Stimme!“ Ständig ist es nötig, die Politiker daran zu erinnern, dass sie eigentlich unsere Interessen zu vertreten haben und nicht die der Konzerne. Der Inhalt eines Briefes vom 6. Oktober 2010 ist ein Beispiel für unsere laufende Lobbyarbeit:

*An die Agrarministerkonferenz 2010/ Nulltoleranz für GVO
Für Saatgut gilt in der EU ein Reinheitsgebot: Verunreinigungen mit Gen-Saaten sind verboten. Danach darf Saatgut nicht vermarktet werden, wenn es auch nur minimale Spuren gentechnisch veränderter Sorten enthält. Diese strenge Regelung darf durch die Agrarministerkonferenz nicht ausgehebelt werden.*

Der Bio-Verbraucher e.V. wendet sich gegen die Festlegung eines Schwellenwertes für gentechnische Verunreinigungen von 0,1 Prozent, denn auch nur geringfügig verunreinigtes Saatgut kann dazu führen, dass sich Gen-Pflanzen unkontrolliert und ohne Wissen der Landwirte ausbreiten und in unsere Nahrungskette gelangen. Wir wollen weder Gentechnik in der Landwirtschaft noch auf unseren Tellern. Lehnen Sie die Vorschläge aus Bayern und Hessen ab!

Ein Schreiben mit ähnlichem Inhalt ging am 4. November auch an die EU-Kommissare, die den Mitgliedsländern einen Vorschlag gleichen Inhalts zur Beratung am 15.11.2010 vorlegten. Jetzt muss gehandelt werden! Wir unterstützen den Aufruf unseres Partners zur Teilnahme an der

Großdemonstration gegen Agrogentechnik u. Massentierhaltung am 22.01. in Berlin aus: Pressemitteilung des Bundes Naturschutz (BN) vom 9.12.2010, Marion Ruppaner, marion.ruppaner@bund-naturschutz.de, Tel. 0911-8187820

Zu Beginn der Agrar- und Verbrauchermesse „Grüne Woche“ in Berlin treffen sich auf Einladung der Bundesregierung am Samstag, den 22. Januar 2011, Landwirtschaftsminister aus aller Welt mit EU-Kommissar Dacian Ciolos, WTO- Vertretern und internationalen Agrarkonzernen. Dort wird über Agrarmärkte und Welternährung verhandelt. Wir sagen: Nein zur Landwirtschaftspolitik von EU und Bundesregierung!

- Sie fördert die Gentechnik-Industrie
- Sie zerstört unsere Umwelt und die biologische Vielfalt
- Sie zerstört lokale Märkte und schafft Hunger in Entwicklungsländern
- Sie macht krank, erlaubt Tierquälerei und mästet Agrarindustrie
- Sie schafft unmenschliche Arbeitsbedingungen auf Plantagen und Schlachthöfen
- Sie macht Lebensmittel zu Agro-Sprit und heizt den Klimawandel weiter an

Diese Agrarpolitik haben wir satt! Wir wollen:

- gentechnikfreie, gesunde und fair produzierte Lebensmittel
- eine bäuerlich ökologische Landwirtschaft in Europa und weltweit
- eine tiergerechte und klimaschonende Landwirtschaft

Wir fordern von Merkel, Aigner und Barroso, von Berlin und Brüssel:

- Ausstieg aus der Agro-Gentechnik - sofort!
- Kein Patent auf Leben!
- Stopp der Subventionen für industrielle Tierhaltung!
- Stopp von Milchseen, Fleischbergen, von Dumping-Exporten in Entwicklungsländer!
- Stopp der Spekulationen mit Lebensmitteln!
- Faire Marktregeln für bäuerlich ökologische Landwirtschaft weltweit!

Der Demonstrationzug beginnt am 22. Januar 2011 um 12.00 Uhr am Berliner Hauptbahnhof und zieht dann zum Brandenburger Tor, wo es eine einstündige Hauptkundgebung geben wird. Busse aus Nürnberg starten am 22. Januar um 5.00 Uhr früh vom Parkplatz beim Südausgang des Hauptbahnhofs Nürnberg, Rückkehr gegen 23.00 Uhr. Die Kosten für Hin- und Rückfahrt betragen 29 Euro. Verbindliche Anmeldung unter: Tel: 0911/81 87 80

Mehr zur Demo und Bussen aus anderen Regionen Bayerns unter: www.wir-haben-es-satt.de

Angebote und Gesuche

Wärme, Sonne und Meer im Winter? Erfüllen Sie sich einen Traum: 1-Zi.-Ap. in G.C. Playa del Ingles/ Gran Canaria, 32 m², für 45.000 € zu verkaufen T.0911-404827

Umzug in Neumarkt: LEBENSART-Naturtextilien, neue Anschrift: Hallertorstr. 3 92318 Neumarkt, T. 9181-1635, auch neu: www.lebensart-naturtextilien.de

Prämierte klassische südsteirische Weiß- und Rotweine - Feste feiern im Weingut Holger Hagen, www.carpe-vinum.at, Versand, Verkaufsstelle in München, T. 089-54830093

Biete: Partnerschaft mit Händlern für unseren Weinvertrieb in Deutschland – zu partnerschaftlichen Konditionen, Holger Hagen, post@carpe-vinum.at, T. +43(0)664.638.5218
Online-Shop für Nahrungsergänzungen auf Spirulina- und Chlorella-Mikroalgen-Basis Sanatur GmbH, 78224 Singen, Im Haselbusch 16, T. 07731-87830, www.sanatur.de; auch in Nürnberg bei Basic u. Lotos und in Steinsfeld bei Naturkost Schammann, Hartershofen 13

Weinberatung für Privat- und Geschäftskunden durch anerkannte Beraterin M. Ledermann, 80935 München, T. 0171.1062.289, www.weingestalt.de, mail@weingestalt.de
Neue Kontaktdaten der Neumarkter Lammsbräu, Amberger Str. 1, 92318 Neumarkt T. 09181-40426, F. 09181-40449, www.lammsbraeu.de, www.drinknow.de, www.biokristall.de
Haus in Nbg.-Brunn, Wfl. 321 m², Bio-Pension m. 3 DZ, 2 EZ u. FeWo zu verkaufen Fam. Pölzl, Brunner Hauptstr. 80, 90475 Nbg., T.0911-8325320, pensiongpoezl@t-online.de

Mit herzlichen Grüßen
Ihr Wolfgang Ritter

1 Assoziative Zusammenarbeit

Die Zivilgesellschaft erwacht und wird zum Mitgestalter der Politik - weltweit Bericht von Ricken Patel vom 18.10.2010, www.avaaz.org

Wir möchten heute einmal von Avaaz-Erfolgen berichten, die möglich wurden durch die Zusammenarbeit vieler Zeitgenossen, die nicht mehr nur alle 4 Jahre bei Wahlen ihre Stimmen abgeben wollen und damit ihre Teilnahme am politischen Leben für erledigt betrachten (Avaaz bedeutet in vielen Sprachen „Stimme“). Mit Avaaz haben wir z.B. in kurzer Zeit 1 Million Unterschriften für eine Petition gegen die Zulassung von Gen-Pflanzen in der EU erreicht (siehe auch Bericht dazu in Rubrik 5/ Grüne Gentechnik dieses Info-Briefes).

Etwas Besonderes geschieht: Unsere Gemeinschaft wächst wöchentlich um 100.000 Menschen und gemeinsam haben wir uns über 25.000.000 Mal an Aktionen beteiligt und Aufsehen erregt, wie nie zuvor. Nicht nur ist die Energie und Motivation für Avaaz extrem hoch - in erster Linie bewegen wir etwas und haben einen Erfolg nach dem anderen. Meist wählen wir keine einfachen Herausforderungen und haben nur sehr wenig Zeit, um zu gewinnen. Doch der blitzschnelle, überwältigende Einsatzes von riesigen Menschenmassen macht, Fall für Fall, den Unterschied zwischen Erfolg und Scheitern. Vom „Economist“ über „Le Monde“ bis „Al Jazeera“ werden die Medien auf unsere spektakulären Erfolge aufmerksam, die das Zeug dazu haben, „eine politische Revolution“ einzuläuten. Hier einige Beispiele aus den letzten Wochen:

- Kanada (420.000 Avaaz Mitglieder): Wir stellten uns gegen die Verbindung zwischen einem Medien-Imperium und dem Premierminister, welche die Unabhängigkeit der Medien des Landes gefährdet hat. Und wir haben gewonnen.
- Brasilien (730.000 Mitglieder): Wir haben eine Bürgerbewegung ins Internet geführt und ein Anti-Korruptionsgesetz durch den Kongress getrieben, dass viele korrupte Politiker ihres Amtes enthebt. Der Erfolg wurde weltweit als „politische Revolution“ bezeichnet.
- Italien (240.000): Wir vereinten die Opposition gegen einen Gesetzesentwurf von Premierminister Berlusconi, der die Hände der italienischen Korruptionsprüfer binden würde. Kommentatoren nannten diesen Erfolg historisch! Es sei das erste mal, dass eine Abstimmung im Parlament durch eine Online-Mobilisierung beeinflusst wurde.
- Argentinien (60.000): Wir haben uns für den Erhalt wichtiger Gletscher eingesetzt, die von großen Bergbau-Konzernen bedroht waren, und gewonnen.

- Südafrika (70.000): Wir starteten einen massiven, öffentlichen Aufschrei gegen die Einführung von Presse-Zensurmechanismen und drängen die Regierung dazu, das "Medienregulierungsgesetz" zu ändern.
- Deutschland (480.000): Tausende Telefonanrufe von Avaaz-Mitgliedern halfen eine drastische Kürzung von Hilfgeldern zu verhindern.

Genauerer über Kampagnen-Erfolge erfahren Sie unter www.avaaz.org.

2 Landwirtschaft und Handel

Nürnberger Kontrollstelle prüft Bio-Betriebe weltweit

Bericht von ASTRID LÖFFLER in den Nürnberger Nachrichten vom 21.10.2010 unter dem Titel „Wo Bio drauf steht, müssen auch Bioprodukte drin sein - Nürnberger BCS Ökogarantie GmbH kontrolliert Bienenzüchter, Bauernverbände und Bananenplantagen weltweit“

Verbraucher vertrauen darauf: Wo Bio drauf steht, sollte auch Bio drin sein. In Deutschland wachen 21 Kontrollstellen über die Einhaltung der EU-Öko-Verordnung. Nur wenn sie grünes Licht geben, erhält ein Produkt ein Bio-Siegel. Ein Besuch bei der BCS Ökogarantie GmbH in Nürnberg, die Betriebe in über 80 Ländern kontrolliert.

„Wir können unmöglich jeden Salatkopf oder jede Kartoffel prüfen“, erklärt Stephan Andrae, Leiter der 22-köpfigen Auslandsabteilung von BCS Ökogarantie. Vielmehr ginge es darum, vor Ort den Herstellungsprozess zu begutachten und etwa zu schauen, ob Landwirte einen ausreichend großen Abstand zu nicht biologisch bewirtschafteten Nachbarflächen einhielten. Ist das nicht der Fall, gibt es kein Zertifikat und der Bauer erhält beispielsweise als Auflage, einen nicht bebauten Streifen mit einer Hecke anzulegen.

Generell sei bei Gemüse- und Bananenplantagen mehr Vorsicht geboten als etwa bei einem Bienenzüchter oder Dattelnbauern in der Wüste. „Die Verhältnisse sind da ideal, weil es weit und breit keine Industrie gibt und somit auch keine Gefahr von Anreicherungsprozessen“, resümiert der Agraringenieur, der kürzlich binnen zehn Tagen 16 Betriebe im Iran geprüft hat, weil BCS dort noch keinen eigenen Inspekteur hatte. „Ich habe sehr gute und engagierte Geschäftsleute getroffen“, berichtet Andrae, der festgestellt hat, dass arabische Länder derzeit bei der Erzeugung und dem Konsum von Bioprodukten stark aufholen.

Bananenchips und Datteln

Jeder Betrieb wird einmal im Jahr, meist bei Wachstumsbeginn oder kurz vor der Ernte, von einem der weltweit 162 BCS-Inspektoren kontrolliert, berichtet Andrae. Unter den mehr als 3500 Kunden finden sich Familienunternehmen genauso wie Großbetriebe und Bauernverbände mit bis zu 20000 Mitgliedern. Manche verarbeiten ihre Produkte weiter, etwa zu Bananenchips oder zu getrockneten und entsteinten Datteln.

Neben dem Gros der pflanzenbaulichen Betriebe gibt es einige Aquakulturen und Tierhaltungen, beispielsweise eine biologische Shrimps-Zucht in Ecuador oder einen Milchkuh-Bauern in Rumänien. Je nach Absatzmarkt und Wunsch des Kunden prüfen die Inspektoren, ob der EU-Standard, der japanische JAS- und der amerikanische NOP-Standard eingehalten werden.

„Die Grundprinzipien sind sehr ähnlich“, sagt der Abteilungsleiter. Unterschiede bestünden nur in den Abläufen; beispielsweise sei das amerikanische Verfahren etwas toleranter als das europäische, das japanische Modell dagegen sehr bürokratisch. Zusätzlich bietet BCS an, die Produkte auch für den Fairen Handel zu zertifizieren und zu prüfen, ob die Kriterien von Verbänden wie Demeter und Naturland eingehalten werden, die ihr Siegel jedoch nur selbst vergeben.

Sämtliche Unterlagen gehen dann zur Bewertung in die Zentrale von BCS nach Nürnberg, wo alle übrigen Zertifikate ausgestellt werden und an zwei Standorten insgesamt 36 Mitarbeiter beschäftigt sind. „Im Prinzip sind wir ein kleines mittelständisches Unternehmen, aber von unseren Strukturen und Vernetzungen fungieren wir global“, analysiert der Abteilungsleiter. Schwerpunktmäßig ist BCS heute in Asien, Mittel- und Südamerika tätig, was sich auch daran zeigt, dass die 1990 von Agraringenieur Peter Grosch gegründete Firma größere Büros in China, Costa Rica und Ecuador unterhält.

Gravierende Mängel bei den Kontrollen seien relativ selten, sagt Andrae und betont: „Die allermeisten stehen wirklich dahinter und machen Bio nicht nur, weil sie damit einen höheren Preis erzielen.“ Fehler passierten deshalb meist aus Unwissenheit und nicht aus böser Absicht. So verwendeten manche Bio-Bauern die alten Säcke ihrer konventionell anbauenden Nachbarn wieder und schleppten sich darüber Spuren nicht zugelassener Spritzmittel ein. „Das ist definitiv Sparen am falschen Ende“, illustriert der Prüfer.

3 Wissenschaft/ Forschung

Spirulina platensis – Wissenswertes rund um die Mikroalge

Bericht von Sanatur GmbH, Im Haselbusch 16, 78224 Singen, T.07731-87830, www.sanatur.de

Inhaltsstoffe

Spirulina Mikroalgen zählen zu den mikroskopisch kleinen Cyanobakterien und werden seit langem für die menschliche Ernährung genutzt. Spirulina ist eine natürliche Quelle für hochwertige Eiweiße, Aminosäuren (darunter alle essentiellen Aminosäuren), Gamma-Linolensäure, Carotinoide, Vitamine, Calcium, Eisen, Zink, Magnesium, Mangan und Selen. Auf Grund ihrer Makro- und Mikronährstoffe und der hohen Bioverfügbarkeit eingelagerter Mineralstoffe und Spurenelemente ist sie als natürliche Nahrungsergänzung geschätzt. Neben dem Anteil von über 60% hochwertiger Eiweiße wird vor allem der enthaltene sekundäre Pflanzenstoff Phycocyanin als sehr wertvoll bewertet. Eine detaillierte Nährwertanalyse kann unter http://www.sanatur.de/downloads/analysen/BioSpirulina_Analyse.pdf eingesehen werden. Als rein pflanzliches Produkt ist Spirulina besonders für die vegane und vegetarische Ernährung geeignet. Die hohe Nährstoffdichte und die leichte Verdaulichkeit machen Spirulina auch zu einem wichtigen Lebensmittel im Kampf gegen Hunger in Entwicklungsländern – weitere Informationen unter <http://www.antenna.ch/de/mangelernaehrung/spirulina-warum.html>.

Anbau und Verarbeitung

Spirulina benötigt für ein optimales Wachstum intensive Sonneneinstrahlung, gleichbleibende Temperaturen über 20°C und alkalisches Wasser. Sie wird in Ländern mit tropischem und subtropischem Klima für den menschlichen Verzehr in Becken kultiviert und als sprühgetrocknetes Pulver zur Weiterverarbeitung angeboten. Spirulina wird als Nahrungsergänzung meistens in Tablettenform verwendet.

Qualitätsmerkmale

Eine hohe Qualität der Mikroalgen wird nur bei optimalen Wachstums- und Verarbeitungsbedingungen erreicht. Seriöse Hersteller prüfen regelmäßig den Eiweißgehalt (> 60%), den Feuchtegehalt (< 5%), die Abwesenheit von Algentoxinen und Schwermetallen. Untersuchungen weisen darauf hin, dass durch den Bioanbau der Anteil des sekundären Pflanzenstoffes Phycocyanin gesteigert wird.

Wissenschaftliche Studien

Wissenschaftliche Untersuchungen deuten darauf hin, dass Spirulina einen positiven Einfluss auf gesundheitliche Faktoren hat. Die Stärkung des Immunsystems, zellschützende Effekte, antioxidative Effekte sowie regulative Einflüsse auf den Fett- und Kohlenhydratstoffwechsel werden beschrieben.

Spirulina und Sanatur

Die von einem Heilpraktikerehepaar gegründete Firma Sanatur gehörte Anfang der 1980er Jahre zu den ersten Firmen in Deutschland, die Spirulina importierten und verkauften. Der Vertrieb konzentrierte sich lange auf Heilpraktiker und Ärzte mit naturheilkundlicher Ausbildung und öffnete sich in den letzten 15 Jahren verstärkt dem Naturkostbereich. Seit Beginn setzt Sanatur Maßstäbe für die Qualitätsstandards im Mikroalgenbereich.

So wurden 2002 in Zusammenarbeit mit BCS Öko-Garantie, Nürnberg und der Sanatur-Partner-Mikroalgenfarm in Taiwan erste private Standards für den biologischen Anbau von Mikroalgen entwickelt und die weltweit erste BioSpirulina auf den Markt gebracht. Diese Standards wurden 2003 vom Anbauverband Naturland (

<http://www.naturland.de/mikroalgen.html>) übernommen und führten dazu, dass Mikroalgen 2008 in die Bio-Verordnung aufgenommen wurden. Ein besonderes Augenmerk beim Bio-Anbau wird auf das verwendete Wasser gelegt. Es muss Trinkwasserqualität entsprechen, muss ressourcenschonend eingesetzt und vor dem Abfluss aus der Farm geklärt werden. Die besondere Leistung hierbei ist, dass die Nährstoffversorgung der Bio-Mikroalgen ausschließlich durch pflanzliche Extrakte aus kbA Rohstoffen sichergestellt wird.
Mehr Info: Frau Heidi Haager-Bürkert, public.health@web.de

Regelmäßig frühstücken – gesund nicht nur für Kinder

Aus KinderLeicht-Foodletter Nr.56, September 2010, www.kinderleichtmuenchen.de

Das Frühstück liefert Energie und Nährstoffe für einen guten Start in den Tag. Regelmäßiges Frühstück kann nicht nur die Nährstoffversorgung des Organismus verbessern, sondern auch zum Erhalt eines gesunden Körpergewichts beitragen. Dennoch fällt bei 10 bis 30% Prozent der europäischen Kinder, vor allem älteren Jugendlichen und Mädchen, das Frühstück aus. Es ist mittlerweile klar belegt, dass Kinder, die frühstücken, eher schlanker sind als Frühstücksmuffel. Eine neuere systematische Auswertung von 16 Studien, die an insgesamt mehr als 59.000 europäischen Kindern und Jugendlichen die Auswirkungen des Nicht-Frühstückens auf die Gewichtskontrolle untersucht haben, hat ergeben, dass Frühstück mit einem niedrigeren Body Mass Index (Maß für das Verhältnis zwischen Gewicht und Körpergröße) in Verbindung steht und offenbar in der Lage ist, gegen Übergewicht und Fettleibigkeit zu schützen. Andere Untersuchungen kamen zu ähnlichen Ergebnissen.

Angesichts der Tatsache, dass so viele Kinder den Tag ohne gesundes Frühstück beginnen, überrascht es nicht, dass bereits im Jahr 2008 die Kampagne „Breakfast is Best“ („Fit durch Frühstück“) zur Förderung dieser ersten Tagesmahlzeit ins Leben gerufen wurde. Die europäische Ärzteorganisation European Medical Association (EMA), die Europäische Vereinigung der Verbände von Diätassistenten (EFAD), die Europäische Lehrervereinigung (AEDE) sowie weitere europäische Gesundheitsbehörden stehen hinter dieser Kampagne, die mit Unterstützung der Generaldirektion Gesundheit und Verbraucher der Europäischen Kommission durchgeführt wird. Ziel der Initiative ist es, die Bedeutung des Frühstücks auch den verantwortlichen politischen Entscheidungsträgern in Europa ins Bewusstsein zu rufen und Botschaften wie „Täglich frühstücken“ in Lehrpläne und Kampagnen zur öffentlichen Gesundheit aufzunehmen.

Quelle: EUFIC

Siehe auch Rubrik 7 „Verbrauchermeinung“ in diesem Info-Brief: Tipps für die richtige Schulverpflegung

4 Qualitäts- und Preisrecherchen

„Ohne Zusatzstoffe“ – ein Marketing-Trick

Quelle: food-monitor/VZ Hamburg, Oktober 2010

„Ohne Konservierungsstoffe“, „ohne Geschmacksverstärker“, „ohne Farbstoffe“, „ohne Aromastoffe“ – solche Label auf Lebensmittelverpackungen sind nach einer Untersuchung der Verbraucherzentralen nur ein überflüssiges Marketinginstrument der Hersteller. Danach verleiten die ausgelobten Streichlisten auf den Etiketten - in Fachkreisen „Clean Label“ genannt – die Verbraucher zum Kauf von vermeintlich natürlichen Lebensmitteln. Die Verbraucherzentralen haben 151 Etiketten aus 12 Lebensmittelgruppen untersucht. Insgesamt wurden 272 Auslobungen für die genannten Stoffe überprüft. Ergebnis: Produkte mit Auslobung sind nicht unbedingt besser oder enthalten weniger Zusätze als Lebensmittel ohne entsprechende Hinweise. So wird bei 92 Prozent der Produkte mit dem Label „ohne Geschmacksverstärker“ den Geschmack verstärkender Hefeextrakt eingesetzt. Bei 62 Prozent der mit „ohne Farbstoffe“ oder „ohne künstliche Farbstoffe“ beworbenen Lebensmittel wird mit anderen Zutaten gefärbt. Wird auf dem Etikett „ohne künstliche Aromen“ geworben, kommen bei 71 Prozent der Produkte andere Aromen zum Einsatz, die laut Gesetz als nicht künstlich gelten, aber trotzdem im Labor hergestellt werden.

In Verbindung mit den „sauberen Etiketten“ findet man auch Slogans wie „Natur pur“ oder „natürlich“. Das kommt bei 80 Prozent der Tütensuppen vor. Dadurch wird Ursprünglichkeit

vorgegaukelt. In den langen Zutatenlisten sind jedoch hoch verarbeitete Stoffe, etwa Antioxidantien oder Aromen, enthalten. Die gesamte Untersuchung mit einer Liste täuschender Produktbeispiele ist zu finden unter www.vzh.de/ Kennzeichnung von Zusatzstoffen.

Vorsicht beim Tanken des neuen Bio-Benzins E10 Bericht von Wolfgang Ritter

Zu Beginn des neuen Jahres finden Sie an den Tankstellen in Deutschland einen neuen Kraftstoff vor; er heißt E10. „E“ leitet sich ab von ecological (= ökologisch) und „10“ weist darauf hin, dass dieser Kraftstoff 10% Ethanol aus nachwachsenden Rohstoffen enthält. Aber Vorsicht: Nicht alle Motoren vertragen diesen Bio-Anteil. Rund 10% können laut ADAC schon bei einer Tankfüllung mit E10 zu nicht aufzuhaltenden Motorschäden führen. Dazu gehören z.B. der Opel Zafira 2,2 DIREKT und der Audi A3 1,6 FSI (siehe *ADAC Motorwelt*, Heft 12, Dezember 2010). Informationen zur E10-Tauglichkeit für Ihr Fahrzeug finden Sie unter www.adac.de/e10. Wenn Sie nicht sicher sind, tanken Sie lieber den gewohnten Sprit; das bisherige Superbenzin mit einem geringeren Ethanol-Anteil (5%) wird weiterhin angeboten.

Im Sinne einer ökologischen Landwirtschaft verdient der neue Treibstoff nicht das Bio-Siegel, denn die Pflanzen zur Ethanol-Gewinnung werden nicht biologisch angebaut, sondern mit chemischen Düngern und Pestiziden aufgezogen, um möglichst hohe Erträge zu erzielen. Umwelt, Klima, Grundwasser und Bodenleben sind einer hohen Belastung ausgesetzt und gefährdet. Das trifft besonders dann zu, wenn zum Anbau von nachwachsenden Treibstoffen Wälder und Weide- oder Brachflächen in zusätzliches Ackerland verwandelt werden. Wird auf vorhandenen Ackerflächen nachwachsender Treibstoff angebaut, gehen diese Flächen für die Nahrungsmittelerzeugung verloren. Insbesondere in den Entwicklungsländern könnte dadurch die Hungersnot verschärft werden. Durch Tanken des neuen Kraftstoffs tut man also nichts Gutes.

5 Grüne Gentechnik

Eine Million Unterschriften gegen Genpflanzen in Europa erreicht
Artikel von [Sigrid Totz](http://www.greenpeace.de), www.greenpeace.de, 06.10.2010

Vor sieben Monaten hat Greenpeace gemeinsam mit der Organisation Avaaz eine [Online-Petition](#) gegen die Zulassung von Gen-Pflanzen in der EU gestartet. Ziel: eine Million Unterschriften. Die Million ist nun voll.

Aufhänger für die Petition war die rechtswidrige Anbauzulassung der Gen-Kartoffel Amflora in Europa. Eine Million Unterschriften sind notwendig, um eine offizielle Bürgerinitiative für eine gentechnikfreie Landwirtschaft und gegen den Anbau von genmanipulierten Pflanzen in der EU ins Leben zu rufen. Am 28. September wurde die 1 Million erreicht! Immer noch trudeln aus ganz Europa via Mail neue Unterschriften ein. Und das ist auch gut so. Denn je mehr Stimmen aus den Mitgliedsstaaten kommen, desto stärker ist die Forderung: Europa sagt Nein zu Gentechnik!

Die Petition von Greenpeace und Avaaz ist die erste Unterschriftenaktion, die als so genannte Bürgerinitiative bei der EU-Kommission eingereicht werden soll. Möglich ist dies, seit Ende 2009 der Vertrag von Lissabon in Kraft getreten ist. Mit diesem Vertrag sollen die Bürger der EU erstmals ein direktes Mitspracherecht in der Europapolitik erhalten.

Mit einer Million Unterschriften aus mindestens neun Mitgliedsstaaten kann die Kommission aufgefordert werden, eine neue Regelung bzw. einen Rechtsakt auf den Weg zu bringen. In diesem Fall heißt das: ein Moratorium auf die Zulassung von Gen-Pflanzen in der EU. „Solange es keine strengere Risikobewertung von Gen-Pflanzen in der EU gibt, dürfen auch keine neuen Gen-Pflanzen erlaubt werden“, sagt Stephanie Töwe, Gentechnikexpertin von Greenpeace. Das bestehende Verfahren zur Zulassung reicht nicht aus. Eine Forderung der Initiative ist es, endlich ein Gremium zu schaffen, das Gen-Pflanzen wissenschaftlich und ethisch unabhängig bewertet.

Greenpeace und Avaaz haben Kommissionspräsident José Manuel Barroso heute angekündigt, ihm die Petition in den nächsten Wochen persönlich zu überreichen. „Diese Petition macht

erneut sehr deutlich, dass Europas Verbraucher keine riskanten Gen-Pflanzen auf dem Acker und Teller haben wollen“, sagt Töwe. Bisher hat sich Kommissionspräsident Barroso nur für die Interessen der Gentechnikindustrie eingesetzt. Damit muss jetzt Schluss sein. Die Europäische Kommission darf mehr als eine Million Bürger und Bürgerinnen nicht ignorieren.

Greenpeace und Avaaz sammeln weiter Unterschriften. Wenn Sie noch nicht unterschrieben haben, machen Sie mit. Stimmen aus Deutschland sind wichtig, da Deutschland eines der größeren Mitgliedsländer in der EU ist. Auf der [Website von Avaaz](#) finden Sie einen Zähler, so dass Sie sich täglich informieren können, wie viele Unterschriften bereits abgegeben wurden.

Ergänzung durch die Redaktion des Bio-Verbraucher e.V.: Die Petition für eine gentechnikfreie Landwirtschaft mit einer Millionen Unterschriften wurde am 9. Dezember EU-Verbraucherkommissar John Dalli überreicht (siehe auch www.keine-gentechnik.de).

6 BioMetropole Nürnberg

Von der BioModellstadt zur BioMetropole

Die BioMetropole Nürnberg legte jetzt (Dezember 2010) ihren 2-jährlichen Bericht vor. Titel: Von der BioModellstadt zur BioMetropole. Der umfangreiche und detaillierte Bericht enthält unter anderem auch Angaben über den Fortschritt bei der Einführung von Bio-Essen in Schulen Kindertagesstätten. Danach wurde bis jetzt erreicht, dass 20 % der Schulen in Nürnberg und 40 % der städtischen Kindertagesstätten Bio-Essen anbieten. Nach einer Umfrage gingen folgende Meldungen ein:

Bio-Anteil in Prozent	Schulen	Kita
81–100 %	4	21
61–80 %	-	7
41-60 %	1	9
21–40 %	6	14
5-20 %	13	25

Den Bericht mit den Namen und Adressen der Schulen und Kindertagesstätten finden Sie unter www.biometropole.de oder erfahren Sie bei Dr. Werner Ebert, T. 0911 – 2314189, werner.ebert@stadt.nuernberg.de.

Nürnberger Konzept auf Weltreise

Bericht von Wolfgang Ritter, gestützt auf eine Meldung in den Nürnberger Nachrichten vom 23.12.2010

In der BioMetropole Nürnberg findet seit 2000 die BioFach, Weltleitmesse für Bio-Erzeugnisse, statt. Die BioFach ist zum Exportschlager geworden: Es gibt inzwischen Ableger in zwei weiteren großen Nachfragemärkten, Japan und den USA, aber auch in den drei großen Erzeugermärkten Brasilien, China und Indien.

Bei diesen sechs großen Bio-Fachmessen können sich Bio-Erzeuger und Bio-Händler aus der ganzen Welt kennen lernen und Geschäftsbeziehungen aufbauen. Leider ist diese Fachmesse für Verbraucher nicht zugänglich. Die Vorstandsmitglieder des Bio-Verbraucher e.V. haben jedoch Zutritt, weil wir hier viele unserer Firmenmitglieder persönlich treffen können und auch mit den Vertretern der Erzeuger- und Händlerverbände Auge in Auge Gespräche führen. In mehreren Konferenzräumen finden auch Diskussionsforen statt. Bitte lassen Sie uns wissen, was wir als Ihre Vertreter bei der BioFach 2011, vom 16. bis 19. Februar vorbringen sollen. Welche Wünsche und Forderungen haben Sie an Bio-Erzeuger und an den Bio-Handel? Äußern Sie Ihre Meinung bei Wolfgang Ritter, Tel. 0911-404827 oder ritter@bio-verbraucher.de.

7 Verbrauchermeinung

Tipps für die richtige Schulverpflegung

Aus: KinderLeicht-Foodletter Nr.56, September 2010, www.kinderleichtmuenchen.de

Auf kleine und größere Kinder warten jede Menge schulische Herausforderungen. Um dem oft langen und leistungsintensiven Schulalltag gewachsen zu sein, müssen Kinder über den gesamten Tag verteilt ausreichend mit Energie und Nährstoffen versorgt sein. Sie sollten bereits zu Hause genügend frühstücken und neben dem Mittagessen zwei Zwischenmahlzeiten in der Schule einnehmen. Auf jeden Frühstücksplan gehören Vollkornprodukte in Form von Müsli oder Vollkornbrot, Milch und Milchprodukte wie Käse (max. 48% Fett i. Tr.), Quark und Joghurt sowie Obst. Nur Frühstücksmuffeln reicht oft ein Glas Milch oder Saft zu Hause aus. Das 2. Frühstück in der Schule muss dann aber etwas üppiger ausfallen.

Für die Mahlzeiten zwischendurch sollte Kindern immer eine Portion Obst oder Rohkost mitgegeben werden, am besten kombiniert mit Milch und Milchprodukten. Je nach Umfang der übrigen Mahlzeiten können Vollkornbrötchen, die mit Kräuterquark, Käse oder mageren Wurstsorten belegt sind, ergänzt werden. Prinzipiell gilt, liebevoll zubereitet und auf die Vorlieben des Kindes abgestimmt, macht der Blick in die Brotdose gleich viel mehr Freude.

Besonders wichtig ist, dass Getränke im Schulranzen niemals fehlen dürfen. Kinder sollten im Laufe des Tages ca. 1,5 Liter Flüssigkeit zu sich nehmen, an sehr heißen Tagen oder bei viel Bewegung und körperlicher Anstrengung sogar noch mehr. Zum Durstlöschen eignen sich in erster Linie Trinkwasser, aber auch ungesüßte Früchte- oder Kräutertees und Fruchtsaftchorlen (1 Teil Saft und 3 Teile Wasser). „Auf die so genannten Softdrinks wie Limonade und Eistee sollte ganz verzichtet werden“, rät Manuela Sorg von der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Sachsen. „Sie enthalten neben Zuckerzusätzen in der Regel auch Zusatzstoffe wie Aroma-, Geschmacks- und Farbstoffe.“

Quelle: VZ Sachsen; weitere Informationen unter www.vernetzungsstelle-sachsen.de

8 Rezept des Monats

Preisgünstig und kinderleicht - die schnelle Vollwertküche

Angeregt durch unser Mitglied Rosa Wolff ("Arm aber Bio!") haben wir uns nach günstigen aber vollwertigen Gerichten umgeschaut. Unschlagbar, weil von allen geliebt, sind Spaghetti Bolognese. Es geht auch vegetarisch und das kann jeder – auch Kinder und Jugendliche.

Spaghetti mit Hack oder Veggie Hack, Gemüse und Kopfsalat für 4 Personen
500 g Dinkel-Vollkornspaghetti in 2 Liter gesalzenem Wasser ca. 8 Minuten kochen; hin und wieder umrühren. Gemüse, z.B. eine mittlere Zucchini, waschen, würfeln und mit ½ Gemüse-Brühwürfel in ¼ Liter kochendes Wasser geben. (Man kann auch gedünstetes Gemüse vom Vortag verwenden.) Etwa 8 Minuten kochen lassen. Einen Kopfsalat waschen und abtropfen lassen. Zwei Packungen à 250 g Veggie Hack mit etwas Öl etwa fünf Minuten in der Pfanne anbraten; hin und wieder umrühren. Nach drei Minuten die Reste im Hack-Beutel mit wenig Wasser lösen und mit dem Bratgut vermischen. (Das Hack wird dadurch zu Hacksauce, ohne dadurch an Geschmack zu verlieren.) Den Kopfsalat mit Kräutersalz, Zitrone und Öl anmachen. Die Nudeln abgießen, auf die Teller verteilen, erst das Gemüse und dann das Veggie Hack oben draufgeben. Fertig! Guten Appetit wünscht Thomas Ritter, 16 Jahre.

Kosten: 500g Demeter-Dinkel-Spaghetti 2,59€ + 500 g Veggie Hack 6,58€ + 1 Kopfsalat 1,99€ + 1 Zucchini 0,78€ + Öl, Zitrone, Salz, Brühwürfel 0,70€ = 12,64€. Preis pro Person = 3,16 €.

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 oder Spende, den Sie einfach um unsere Steuer-Nummer (241/107/21060) ergänzen.