

Bio-Verbraucher e.V. – *Info-Brief* 26/ April 2011

Liebe Leserinnen und Leser,

erfreulicherweise nehmen die Bio-Einkaufsmöglichkeiten in ganz Deutschland immer mehr zu: Bio-Fachmärkte und Bio-Hofläden bieten alles, was das Bio-Verbraucher-Herz begehrt. Auch im Nürnberger Knoblauchland stellen immer mehr Gemüsegärtner auf den biologischen Landbau um: ein Biokreis-Hof wird in diesem Jahr Spargel und Erdbeeren anbieten, ein anderer erzeugt soviel Demeter-Gurken und –Tomaten, dass er sie bisher gar nicht in unserer Region verkaufen konnte (beide Angebote siehe unten).

Die heimischen Erzeuger blicken auf diese Situation teilweise mit gemischten Gefühlen: Wird sich das wachsende Angebot in der Region nicht zu ihrem Nachteil auswirken? Funktionieren die oft ruinösen Marktgesetze auch in der Bio-Branche, dann besteht die Gefahr, dass der Bio-Gärtner unter Preisdruck gerät, wie wir es bei den Milch-Bauern im konventionellen Bereich beobachten können. Der bewusste Bio-Verbraucher will das nicht! Unsere Landwirte in der Region müssen den Preis erhalten, der es ihnen ermöglicht, auch morgen noch existieren und produzieren zu können. Auf Sonderangebote verzichten wir, wenn sie zu Lasten des kleinen Erzeugers gehen.

Wir würden uns auch wünschen, dass möglichst viel von den in der Region erzeugten Grundnahrungsmitteln (Obst, Gemüse, Kartoffeln, Getreide, Fleisch) in der Region angeboten, verkauft und konsumiert würden, um die regionalen Wirtschaft-Kreisläufe zu stärken und Umweltbelastungen durch Transporte zu vermeiden. Darum werden sich die *BioMetropole Nürnberg* und der *Bio-Verbraucher e.V.* in den nächsten zwei Jahren bemühen. Kein Erzeuger im Großraum Nürnberg soll mehr sagen müssen: „An mir geht der Bio-Boom vorüber.“ Melden Sie sich bei uns, wenn Sie an einer Netzwerkbildung interessiert sind.

Termine

Di, 05. April, 18.30 Uhr, David gegen Goliath, Diskussion mit Luise und Percy Schmeiser (CA), Karl-Bröger-Zentrum, 90459 Nürnberg, Karl-Bröger-Str. 9, U1 Aufseßplatz
So, 30. April, 10-16.00 Uhr, Kräuterspaziergang mit BioBrunch, 40 € (Inklusivpreis)
Info und weitere Termine: T. 0911-604261, www.gisela-kadegge.de, info@gisela-kadegge.de
Sa, 14. Mai, 14.00 Uhr, Bio-Ausflug zur Demeter Hofgemeinschaft Uwe Neukamm 91230 Happurg, Vorderhaslach 1, T. 09158-95110, Anmeldung bei: *Biologisch-dynamische Hausgärtnergruppe Nürnberg*, Harald Holzmann, T. 0911-606998 oder W. Ritter T. 404827
Mi, 18. Mai, 18.00 Uhr, Mitgliederversammlung/ Spargelessen Bio-Verbraucher e.V. Rietterstraße 20, 90419 Nürnberg, Anmeldung: T. 0911-30735890, ritter@bio-verbraucher.de
So, 22. Mai, 15.00-18.30 Uhr, Kochworkshop mit M. Pal, Rudolf Steiner Haus Nürnberg, Rietterstraße 20, 1. OG, Anmeldung: T.0911-30735890, F.397538, info@bio-verbraucher.de
Sa/ So, 25. und 26. Juni Hoffest und 300-Jahrfeier *Demeter Weingut im Zwölberich* großes Programm, mehr Info: www.zwoelberich.de, info@zwoelberich.de, T. 06704-9200

Angebote und Gesuche

Neu: Bio-Gemüse ab Hof im Knoblauchland/Nürnberg – auch Spargel und Erdbeeren
A.u.J.Hofmann, 90425 Nürnberg, Schnepfenreuther Hauptstr. 78, Di 10-18.00 u Fr 8-18.00 Uhr
Möchten Sie sich Ihr eigenes Bio-Gemüse anbauen, haben aber keinen Garten?
Gartenflächen in Nürnberg mit Busanbindung bietet k.j.hofmann@web.de, Fax 0911-9389966
Biete Großabnehmern Demeter-Gemüse aus dem Knoblauchland in Nürnberg
Marianne Höfler, T. 0911-345723, Fax 0911-3820315, peter.hoefler@knoblauchland.com
Ferienwohnungen im fränkischen Seenland am Altmühlsee bei Gunzenhausen
BiolandHof Röttenbacher, Unterwurmbach, T. 09831-9419, www.biohans.de, info@biohans.de
Demeter-Datteln, -Dattelsirup- und Olivenöl aus Tunesien für Handel/Großabnehmer
Vita Terra AG, Karl Keller, Tel. 0041-61-7011327, www.vitaterra.com, kkeller@vitaterra.com
Demeter-Olivenöl aus Spanien für Handel/Großabnehmer mit Eigen- oder Fremdlabel
Finca La Torre, Michael Lehnert, E-29540 Bobadilla, T.0034-637-581924, www.fincalatorre.com
Olivenöl aus Griechenland, Urlaub bei Bio-Bauern, soziales Dorfprojekt, Online-Shop
Morea Olivenöl, Tobias Greul, Tel. 0176.6127.3207, www.morea-oel.de, info@morea-oel.de

Voodoofood, z.B. Gewürzmischungen, Tomatenkonfitüre, Mangosauce - Kochkurse
Dr. Dodo Liadé, T. 089-44454876, www.voodoofood.de, Bestellungen bei www.amorebio.de
Bioland-Karotten für Wiederverkäufer, Großküchen, Großabnehmer verkauft Hans
Söhnlein, 91239 Henfenfeld, Tel. 09151-9348, Fax 09151-839969, bio.soehnlein@t-online.de

Mit herzlichen Grüßen
Ihr Wolfgang Ritter

1 Assoziative Zusammenarbeit

Zusammenarbeit mit 53.000 Bauern und über 500 Herstellern weltweit
Pressemitteilung am 17.02.2011 von Naturland - Verband für ökologischen Landbau e.V.,
82166 Gräfelfing, Kleinhaderner Weg 1, www.naturland.de, naturland@naturland.de

Gräfelfing/Nürnberg – Naturland zog auf der BioFach 2011 in Nürnberg Bilanz: Nach einem Jahr der Fair Zertifizierung durch den Öko-Verband sind bereits über 100 Produkte mit dem Naturland Fair Logo im Handel. Die Bandbreite der Naturland Fair zertifizierten Produkte reicht von Tee, Kaffee, Gewürzen, Bananen, Milchprodukten, Nudeln, Mehlen bis hin zu Broten. Damit sind Naturland Partner aus Afrika, Lateinamerika, Asien und Europa Fair zertifiziert. „Auf allen Kontinenten ist die öko und faire Land- und Lebensmittelwirtschaft der Weg der Zukunft“, kommentierte Hans Hohenester, Öko-Bauer und Naturland Präsidiumsvorsitzender, den Erfolg der Nachhaltigkeitsinitiative von Naturland auf der Weltleitmesse für Öko-Produkte.

Fair wird zum globalen Ziel

„Die Ausbeutung von Arbeitern und Lieferanten, Abhängigkeiten von der Agro-Industrie und eine globale Einkaufspolitik, die auf billigste Rohstoffe ausgerichtet ist, verursachen immense ökologische und soziale Kosten“, erläuterte Hans Hohenester das Fair Engagement des Öko-Verbandes. Weltweit stehen deshalb bäuerliche Existenzen auf dem Spiel. Die Erweiterung des Fair Gedankens auf die Industrieländer bedeutet dabei nicht Konkurrenz, sondern eine Chance: Betriebe, die ihre Produkte nach den Naturland Fair Richtlinien herstellen, brauchen dazu öko und faire Rohstoffe. Das gilt für Milch aus der Region ebenso wie für Bananen aus dem Süden.

Zukunftsperspektiven für Kleinbauern

Mehr als 90 Prozent der internationalen Naturland Bauern sind Mitglieder in Kleinbauernorganisationen. Auf Grund der kleinteiligen Struktur stehen die Genossenschaften vor besonderen wirtschaftlichen und bürokratischen Herausforderungen. Naturland hat daher schon vor Jahren mit seinen Kleinbauern und den Kontrollstellen ein internes Kontrollsystem entwickelt. So konnten sie ihr Qualitätsmanagement verbessern und internationale Zertifizierungsstandards erfüllen, und das zu bezahlbaren Preisen. Diese Vorarbeit ist ein wichtiger Grundpfeiler für die neue Naturland Fair Zertifizierung. Sie ermöglicht den Kleinbauernorganisationen erstmalig im Rahmen einer einzigen Kontrolle vor Ort öko, sozial und fair zertifiziert zu werden. Dieses Verfahren reduziert Kosten für die Kleinbauern. Sie haben damit Zugang zum Weltmarkt, der zunehmend nachhaltige Produkte fordert.

Öko und Faire Produktvielfalt

Milch, Sahne, Quark und Butter von den Milchwerken Berchtesgadener Land, verschiedene Teesorten aus Südafrika und Indien von dwp, Bananen aus Ecuador von banafair, Nudeln und Hülsenfrüchte von der italienischen Genossenschaft TerraBio, Getreide, Ölsaaten, Rinder, Schweine von der Marktgesellschaft der Naturland Betriebe, Mehle von der Meyermühle und Brote von der Hopffisterei zeigen die öko und faire Vielfalt im Handel. Weitere Produkte aus Deutschland und Übersee stehen in der Warteschleife. Mehr Info, auch zu den Richtlinien, unter: <http://www.naturland.de/fairzertifizierung.html>

2 Landwirtschaft und Handel

Nürnberger Bio-Betrieb auf der Grünen Woche in Berlin ausgezeichnet

Das Bioland-Kräutergut Dworschak-Fleischmann errang den zweiten Platz beim „Förderpreis Ökologischer Landbau 2011“. Landwirtschaftsministerin Ilse Aigner überreichte Betriebsleiterin

Tanja Dworschak die mit 7000 € dotierte Auszeichnungsurkunde. Entscheidend für die Auszeichnung war das so genannte Ebbe- und Flutsystem für die Tische, auf denen die Kulturen herangezogen werden. Die Pflanzen werden regelmäßig geflutet, das abfließende Wasser wird gesammelt und wieder verwendet. Wir gratulieren unserem Mitglied Tanja Dworschak herzlich zu dieser Auszeichnung!

SOS Bienensterben

Aufruf von Alex Wilks, www.Avaaz.org, avaaz@avaaz.org, 7.01.2011

Lautlos sterben Milliarden von Bienen und unsere gesamte Nahrungskette ist in Gefahr. Bienen machen nicht nur Honig, sie sind eine bescheidene und dennoch riesige Arbeitskraft und bestäuben 90% der Pflanzen, die wir anbauen. Zahlreiche wissenschaftliche Studien machen eine bestimmte Gruppe von Pestiziden für das Bienensterben verantwortlich. Ein Verbot dieses Gifts in vier europäischen Ländern führte zu einer Erholung einzelner Bienenvölker. Doch mächtige Chemiekonzerne betreiben aufwändige Lobbyarbeit, damit der Verkauf dieser Gifte weiterhin erlaubt bleibt. Unsere größte Chance besteht derzeit darin, die USA und die EU zum Verbot dieser tödlichen Produkte zu bewegen - ihr Handeln ist ausschlaggebend und wird große Effekte auf die Entscheidungen anderer Länder haben.

Bienen sind ausschlaggebend für das Leben auf der Erde

Jedes Jahr bestäuben sie Feldfrüchte und andere Pflanzen mit einem geschätzten Wert von 31 Milliarden Euro, mehr als ein Drittel der Lebensmittelversorgung in vielen Ländern. Ohne ein schnelles Eingreifen zur Rettung der Bienen könnte es am Ende heißen: keine Früchte, kein Gemüse, keine Nüsse, keine Öle und keine Baumwolle. Die vergangenen Jahre zeigen eine steile und bedenkliche Abnahme der Bienenvölker - einige Arten sind mittlerweile ausgestorben und andere bei 4% ihrer vorherigen Zahlen angelangt. Wissenschaftler suchten lange nach Antworten. Einige Studien sehen die Ursache in einer Kombination von Faktoren wie z. B. Krankheiten, Lebensraumverlust und toxischen Chemikalien.

Neue unabhängige wissenschaftliche Studien

Doch neue unabhängige wissenschaftliche Studien kommen zu dem Schluss, dass die Verwendung von Pestiziden der Gruppe der Neonicotinoide dafür verantwortlich ist. Bienenzüchter und Wissenschaftler in Frankreich, Italien, Slowenien und sogar Deutschland, wo der Hauptproduzent Bayer seinen Sitz hat, haben bereits für ein Verbot der Produkte, welche auf diesen Chemikalien basieren, plädiert. Doch Bayer exportiert weiterhin sein Gift in die ganze Welt. Die neuen Studien haben das Ausmaß des Problems bestätigt und eine hitzige Debatte ist nun neu entfacht. Wenn wir Entscheidungsträger in Europa und den USA zum Handeln drängen können, werden andere Regierungen ihrem Beispiel folgen. Es wird nicht einfach sein. Ein veröffentlichtes Geheimdokument zeigt, dass die amerikanische Umweltschutzbehörde über die Gefahren dieser Pestizide Bescheid wusste und sie ignorierte. Das Dokument besagt, dass Bayers "hochgiftiges" Produkt eine "große Gefahr für andere Insekten [Honigbienen] darstellt."

Wir können unsere empfindliche Nahrungskette nicht mehr der Forschung von Chemieunternehmen anvertrauen, die die Regulierungsbehörden in ihrer Gewalt haben. Ein Verbot dieses Pflanzenschutzmittels wird uns dem Ziel näher bringen, eine sichere Welt zu schaffen, sowohl für uns als auch für all die anderen wichtigen Arten, auf die wir angewiesen sind. Wir müssen uns Gehör verschaffen, um Bayers starkem Einfluss auf Entscheidungsträger in den USA und innerhalb der EU entgegenzuwirken, wo das Unternehmen Studien finanziert und in politischen Gremien vertreten ist. Die wahren Experten auf diesem Gebiet - die Imker und die Landwirte - plädieren für ein Verbot dieser tödlichen Pestizide solange, bis solide, unabhängige Studien durchgeführt werden, die die Unbedenklichkeit dieser Pflanzenschutzmittel beweisen. Lassen Sie uns nun diese Imker und Landwirte unterstützen. Unterzeichnen Sie die Petition: https://secure.avaaz.org/de/save_the_bees/?v

3 Wissenschaft/ Forschung

Pestizide machen dumm

Langzeitstudie: Wer ständig Agrogifte einatmet, verliert schnell das Gedächtnis

Bericht von Rainer Balcerowiak in junge Welt, Nr. 338, www.jungewelt.de/2010-23/001.php

Wer bei der Arbeit ständig Pestiziden ausgesetzt ist, lebt mit einem erheblich größeren Risiko einer Demenzerkrankung. Dies geht aus einer 1997 begonnenen Langzeitstudie des französischen Instituts für Volksgesundheit hervor. Die Leitung hatte Isabelle Baldi von der Universität Bordeaux. Veröffentlicht [1] wurden die Ergebnisse Anfang Dezember im britischen Fachjournal Occupational and Environmental Medicine (Arbeits- und Umweltmedizin).

614 Arbeiter wurden für die Studie neurologischen Tests unterzogen, wie sie bei der Früherkennung von Demenzerkrankungen wie Alzheimer üblich sind. Im Abstand von vier bis fünf Jahren wurden unter anderem das Gedächtnis, das Sprachvermögen und die Reaktionsfähigkeit untersucht. Die zwischen 50 und 60 Jahre alten Arbeiter wurden dabei in vier Gruppen unterteilt - je nachdem, wie stark sie in den vorangegangenen 20 Jahren Schädlingsbekämpfungsmitteln ausgesetzt waren, die im übrigen auch Krebs auslösen können. Bei der zweiten Testreihe schnitten Landarbeiter, die in den Weinbergen von Bordeaux Kontakt mit besonders hohen Konzentrationen von Pestiziden hatten, deutlich schlechter ab als bei der ersten. Das Risiko eines starken Rückgangs der Gedächtnis- und Konzentrationsfähigkeit habe sich bei dieser Gruppe im Untersuchungszeitraum verdoppelt, heißt es in der Studie. Isabelle Baldi nannte das Abfallen der Leistungen in einem so kurzen Zeitraum und bei relativ jungen Testpersonen „frappierend“.

Die Wissenschaftler wollen die Langzeitstudie durch eine dritte Testreihe vervollständigen. Deren Ergebnisse sollen bis 2013 veröffentlicht werden. Frankreich ist nach Angaben der Autoren der Studie in der EU das Land mit dem höchsten Pestizideinsatz. Demnach sind derzeit 800.000 Franzosen regelmäßig Schädlingsbekämpfungsmitteln ausgesetzt. Etwa ebenso viele französische Rentner hatten während ihrer Berufstätigkeit häufig Kontakt mit Pestiziden. Weltweit steht Frankreich beim Einsatz dieser Chemikalien an vierter Stelle - nach den USA, Japan und Brasilien.

Bereits 2009 gab es in den USA und Frankreich wissenschaftliche Veröffentlichungen zu etwaigen Zusammenhängen zwischen dem Einatmen von Pestiziden und Krankheiten wie Parkinson, Diabetes und Alzheimer. Als möglicher Hauptauslöser wurde die Verwendung von Nitrat als Düngemittel vorgestellt. Bakterien lassen aus Nitrat in Lebensmitteln und im menschlichen Körper Nitrit entstehen. Nitrit verbindet sich im Körper mit Aminen aus Eiweiß zu gesundheitsschädlichen, krebserregenden Nitrosaminen. Diese führen zu einer Veränderung der DNS, die jener bei Parkinson, Diabetes und Alzheimer ähnlich ist. Verschiedene Wissenschaftler verwiesen damals auf Zahlen der Jahre 1968 bis 2008, die belegen, dass die Zahl der Todesfälle aufgrund von Parkinson, Diabetes und Alzheimer bei den 75- bis 84-jährigen ebenso angestiegen ist wie der Einsatz von Düngemitteln und der Konsum von entsprechend belasteten Fertiggerichten und Fleisch.

Eine Studie [2] des französischen Instituts für Gesundheitsforschung in Paris und der Universität Pierre et Marie Curie (Leitung: Alexis Elbaz von Inserm) ergab damals, dass Bauern, die an Parkinson litten, häufig und über einen längeren Zeitraum mit Pestiziden zu tun hatten. Dabei zeigte sich auch ein Unterschied innerhalb der drei Hauptklassen von Pestiziden (Insektizide, Herbizide und Fungizide): Bauern, die Insektizide benutzt hatten, wiesen ein nochmals verdoppeltes Parkinson-Risiko auf. Elbaz regte seinerzeit an, Risiken geringerer Mengen von Pestiziden, wie sie in Wasser, Luft und Lebensmitteln vorkommen, zu untersuchen. Dies ist bislang aber noch nicht geschehen.

[1] <http://oem.bmj.com/content/early/2010/10/18/oem.2009.047811>

[2] <http://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1002/ana.21717/abstract>

Bundesprogramm Ökologischer Landbau: Forschungsergebnisse
Newsletter vom 28.02.2011, forschung@fibl.org (Auszug)

Für Landwirte und Gärtner, die unter Bedingungen des ökologischen Landbaus wirtschaften, gehört der Pflanzenschutz zum qualitäts- und ertragsbestimmenden Wirtschaftsfaktor. Der

Bereich "Pflanzenschutz" auf www.oekolandbau.de ist in einem Projekt aktualisiert und erweitert worden.

Im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau hat die damalige Biologische Bundesanstalt für Land- und Forstwirtschaft BBA (heute Julius Kühn-Institut – Bundesforschungsinstitut für Kulturpflanzen) im Jahr 2003 ein umfangreiches Informationsangebot zu den Verfahren der Regulierung von Schadorganismen und Unkräutern für www.oekolandbau.de, das zentrale Internetportal zum ökologischen Landbau, erarbeitet. Im Bereich "Pflanzenschutz" werden auf Oekolandbau.de in verschiedenen Themenblöcken die bedeutendsten Schaderreger und Nutzorganismen beschrieben. Neben Angaben zum Schadbild und zur Biologie werden vorbeugende und direkte Maßnahmen zur Regulierung vorgestellt sowie entsprechende Weblinks zu weiterführenden Themen angeboten.

In den letzten Jahren sind in der Forschung zum Pflanzenschutz im ökologischen Landbau etliche Projekte bearbeitet und neue Erkenntnisse auf Tagungen und in vielen Veröffentlichungen vorgestellt worden. Diese neuen Erkenntnisse hat das Julius Kühn-Institut (Institut für Strategien und Folgenabschätzung im Pflanzenschutz) im Rahmen des Projekts "Überarbeitung und Erweiterung des Internetportals www.oekolandbau.de zum Pflanzenschutz im Ökologischen Landbau" (FKZ 08OE002) in die vorhandenen Porträts eingearbeitet und neue Inhalte ergänzt. Die Bereiche Nutzorganismen, Schadorganismen im Ackerbau, Schadorganismen im Gemüsebau, Schadorganismen im Obstbau, Schadorganismen im Weinbau, Unkrautregulierung und Vorratsschutz wurden auf der Basis einer ausgedehnten Literaturrecherche sowie der neuesten Forschungsergebnisse um praxisrelevante Regulierungsmöglichkeiten und neue Kenntnisse zur Biologie der Schaderreger und Nutzorganismen ergänzt. Darüber hinaus wurden neue Schaderreger- und Nützlingsporträts erarbeitet sowie der Themenbereiches "Schaderreger im Arznei- und Gewürzpflanzenbau" erstellt. Damit konnte das kulturartenspezifisch geordnete Informationsangebot zu den Verfahren der Regulierung von Schadorganismen und Unkräutern auf www.oekolandbau.de erneut verbessert werden.

Kontakt: PD Dr. habil. Stefan Kühne, Julius Kühn-Institut (JKI) Bundesforschungsinstitut für Kulturpflanzen, Institut für Strategien und Folgenabschätzung im Pflanzenschutz, Stahnsdorfer Damm 81, 14532 Kleinmachnow, Tel. +49 33203 48307, Fax +49 33203 48425, stefan.kuehne@jki.bund.de, www.jki.bund.de

4 Qualitäts- und Preisrecherchen

Fleischlos bedeutet bei Fertiggerichten nicht gleich gesund

Quelle: ÖKO-TEST, Heft 3/ 2011

Ständig vegetarisch zu leben oder hin und wieder fleischlos zu essen macht Sinn: Ressourcen schonend, klimafreundlich, tierfreundlich. Wenn es schnell gehen soll, greift man auch gerne auf Fertiggerichte zurück. Das Angebot ist groß. Nur schade, dass nicht alles empfehlenswert ist. ÖKO-TEST hat 23 Fertiggerichte ohne Fleisch untersucht – insbesondere auf Schadstoffe, Salzgehalt und Geschmack. Vier davon waren Bio-Produkte.

Nur Bio ist „sehr gut“

Nur ein (Bio-)Artikel erhielt die Note „sehr gut“ (Demeter Natural Cool Lasagne Vegetaria). Vier Produkte erhielten die Note „gut“: Ökoland Gemüse Kartoffel Pfanne, vegetarisch, Reichenhof Bio Kartoffeltopf, vegetarisch, Frosta Tortellini Käse-Sahne-Sauce Big Pack und Poté Italienischer Tomatentopf mit Zucchini.

Alle anderen Gerichte enthielten zuviel Salz, glutamathaltige Geschmacksverstärker oder Aromen, die mehr Zutaten vortäuschen als tatsächlich drin sind. Fünfmal wurde entweder das Schwermetall Cadmium oder die Fettschadstoffe 3-MCPD-Ester bzw. Glycidylester festgestellt.

Iglo Viva Italia! Penne Creme Spinaci von Iglo („mangelhaft“) sowie Combino Penne Gorgonzola mit Blattspinat von Lidl und Gut & Günstig Penne Gorgonzola mit Blattspinat von Edeka (beide „ungenügend“) sollte man meiden.

5 Grüne Gentechnik

Dümmer als die USA erlauben

Newsletter des Umweltinstitut München e.V. vom 04.02.2011, newsletter@umweltinstitut.org

In den USA verboten, aber in Deutschland erlaubt? Die Versuche mit genmanipulierten Zuckerrüben sollen jetzt in Deutschland ausgeweitet werden. Ab März will Monsanto drei Jahre lang seine Gen-Rüben in Sachsen-Anhalt und voraussichtlich auch an weiteren Standorten testen. Pikanterweise handelt es sich um genau dieselbe Zuckerrübe, die in den USA aufgrund erheblicher Umweltbedenken nach mehrjährigem Anbau verboten wurde. Schon vor mehreren Jahren wurde ein Antrag auf kommerziellen Anbau in der EU eingereicht. Klares Ziel der Freisetzung ist es also, den Anbau genmanipulierter Zuckerrüben in Deutschland und Europa in großem Stil zu ermöglichen.

Der Freilandanbau genmanipulierter Zuckerrüben ist hochriskant: Zuckerrüben werden durch den Wind aber auch durch Insekten bestäubt. Die Pollen werden also über große Entfernungen verbreitet, transgenes Material kann aber über Bienen auch in den Honig gelangen. Zuckerrüben kreuzen in eine Vielzahl anderer Pflanzenarten aus, so dass auch Wildpflanzen genetisch verschmutzt würden. Das gesundheits- und umweltschädliche Pestizid Roundup würde in noch größeren Mengen ausgebracht.

Das Umweltinstitut München fordert die Ministerin für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz, Ilse Aigner auf, den beantragten Freisetzungsversuch mit genmanipulierten Zuckerrüben nicht zu genehmigen sowie Genehmigungen laufender Freisetzungen mit Zuckerrüben umgehend zurückzuziehen. Unterstützen Sie unsere Forderung. Schicken Sie eine Protest-Mail an Ministerin Ilse Aigner! Einen Musterbrief finden Sie bei www.umweltinstitut.org/genruebe.

Gen-Mais-Anbau-Offensive durch Bauern in Unterfranken und Abkehr der Bundesregierung von der Nulltoleranz für Gentechnik in Futtermitteln

Pressemitteilung des Aktionsbündnisses gentechnikfreier Landkreis Kitzingen vom 02.03.2011 (Auszug), Hans Plate, T. 09326-902223, Hans.Plate@t-online.de

Die geplante Neuaussaat von Gen-Mais Mon 810 im Frühjahr 2011 wurde im Standortregister des Landwirtschaftsministeriums erneut um 62 Hektar auf insgesamt fast 90 Hektar im Landkreis Kitzingen ausgeweitet. Insgesamt sind in Deutschland nur noch 160 Hektar Gen-Mais zur Aussaat im Frühjahr 2011 in Sachsen und Bayern angemeldet worden, wovon 70 Hektar in Sachsen liegen. Schwerpunkt der Gen-Mais-Offensive soll also in 2011 wieder mal der Landkreis Kitzingen sein. Die Rechtswirksamkeit der Gen-Mais-Anmeldung ist durch das Anbauverbot von Landwirtschaftsministerin Ilse Aigner aus dem Jahr 2009 noch eingeschränkt (siehe Bemerkung im Standortregister/ Zitat: Der Eintrag in das Standortregister erfolgt unter Vorbehalt aufgrund der Ruhensanordnung der Anbaugenehmigung von MON810 nach §20 Abs. 2 GenTG).

Seitens des Aktionsbündnisses gentechnikfreier Landkreis Kitzingen wird derzeit auch nicht ernsthaft befürchtet, dass die Aussaat von Gen-Mais Mon810 durch eine Neuzulassung dieser Maissorte in der EU möglich wird. Allerdings hatte Ministerin Aigner bereits letzte Woche die Nulltoleranz für Gentechnik bei Futtermitteln aufgegeben und einer schleichenden Verschmutzung mit 0,1% Gentechnik im Futter auf EU-Ebene zugestimmt.

Das Aktionsbündnis gentechnikfreier Landkreis Kitzingen fordert die Staatsregierung in Bayern sowie die Bundeslandwirtschaftsministerin auf, ihr Versprechen für ein gentechnikfreies Bayern konsequent und glaubhaft zu erneuern! Leider erkennen wir auch, dass einige Landwirte weiterhin offensiv versuchen, die traditionelle bäuerliche Landwirtschaft im Landkreis Kitzingen durch die Aussaat von Gen-Mais zu gefährden. Daher erneuern wir unseren Appell an alle Bauern, Gärtner, Winzer, Imker und Verbraucher sowie die politischen Vertreter gemeinsam für eine weiterhin nachhaltige bäuerliche Landwirtschaft ohne Gentechnik zu arbeiten. *Zusatz der Redaktion: Der Bio-Verbraucher e. V. gehört dem Aktionsbündnis an und arbeitet ständig für Gentechnikfreiheit in Landwirtschaft und Nahrung.*

6 BioMetropole Nürnberg

Bio-Esskultur

Bericht von Wolfgang Ritter

Beim letzten Treffen in der Arbeitsgemeinschaft *BioMetropole Nürnberg* wurde die Frage nach einer Bio-Esskultur gestellt. Ich berichte kurz, was dazu besprochen und beschlossen wurde.

Immer mehr Restaurants bieten neben konventionellen auch Bio-Gerichte an oder setzen Bio-Produkte in der Küche ein. Zur BioFach im Februar erschien dazu ein kleiner Gastronomie-Führer für den Raum Nürnberg.

Etabliert sich auch eine Bio-Esskultur im halböffentlichen oder privaten Bereich oder sollten wir so etwas pflegen? Einige Mitglieder praktizieren eine solche Kultur bereits:

- Der Bio-Verbraucher e. V. bewirbt seine Mitglieder bei den jährlichen Mitgliederversammlungen mit einem Bio-Essen.
- Kräuterfachfrau Gisela Kadegge bietet regelmäßig gemeinsames Kräutersammeln, -gemeinsames Kochen, gemeinsames Essen an.

Große Zustimmung fand die Idee, künftig an wechselnden Orten gemeinsam zu kochen und gemeinsam zu essen und dazu auch Gäste einzuladen. Dadurch könne man Bio auf angemessene und angenehme Weise in den gesellschaftlichen Mittelpunkt rücken und durch guten Geschmack überzeugen.

Zunächst wollen wir Initiative Menschen und mögliche Koch-Orte sammeln und ein Gesamtkonzept für das Rundumkochen erstellen. Was soll inhaltlich transportiert werden? Wen wollen wir erreichen? Wer könnte als Partner gewonnen werden? Wenn Sie mitwirken wollen, melden Sie sich bitte bei Dr. Werner Ebert, Tel: 0911-231-4189, Fax: 0911-231-3391, werner.ebert@stadt.nuernberg.de

7 Verbrauchermeinung

Massiver Bürgerprotest gegen krankes System der Landwirtschaft - Zehntausende demonstrierten für Öko-Landbau

Carsten Veller, Naturland e.V., c.veller@naturland.de, Pressemitteilung vom 22.01.2011

Unter dem Motto "Wir haben es satt" demonstrierten heute in Berlin mehrere zehntausend Menschen für den Öko-Landbau und zeigten damit die Vielfalt des Widerstandes gegen eine verfehlte Agrarpolitik. Ein "Weiter so" von Kanzlerin Angela Merkel und Landwirtschaftsministerin Ilse Aigner führt in die Sackgasse und ist nicht zukunftsfähig, so die einhellige Meinung aller Teilnehmer. Agro-Gentechnik, Monokulturen, Pestizide, energieintensive, leichtlösliche Stickstoffdünger und eine tierschutzwidrige, nicht flächengebundene Tierhaltung zerstört die Böden, belastet Gewässer und Klima, führt zum Artensterben und ist nicht nachhaltig. "Dieser Raubbau an den Lebensgrundlagen ist unverantwortlich und verschärft weltweit die Situation in der Ernährungssicherung", erklärte Hans Hohenester, Öko-Bauer und Naturland Präsidiumsvorsitzender am Samstag auf der Grünen Woche. "Wir haben diese bodenlose Agrarpolitik satt und freuen uns über die starke Unterstützung aller Bürger, die heute einen Systemwechsel in der gesamten Lebensmittelwirtschaft forderten".

Bauern, Hersteller, Handel und Verbraucher haben es satt! Politiker aus dem Bund und den Ländern nutzen jede Konferenz und jedes Podium, gerade auch auf der Grünen Woche, um ihr angebliches Engagement für eine nachhaltige Landwirtschaft zu zeigen. Diese Worthülsen werden durch ihre Entscheidungen entlarvt. Schleswig Holstein steigt aus der Öko-Förderung aus, Baden-Württemberg kürzt das Umweltprogramm, Aigner öffnet das Bundesprogramm Öko-Landbau für andere Landwirtschaftsformen und schwächt damit Forschung und Information für Öko-Bauern und Hersteller. Nach der aktuellen Studie von Prof. Dr. Ulrich Köpke, Universität Bonn, wurde über die Summe aller Bundesländer in den Jahren von 2004

bis 2009 die Umstellungsförderung auf Öko-Landbau um 11 Prozent gekürzt. Im gleichen Zeitraum stieg die Nachfrage nach Öko-Produkten kontinuierlich an.

Öko-Landbau muss die Welt ernähren

Jedes Jahr verschwindet unbemerkt von allen Ministerkonferenzen und Messen weltweit in etwa das Äquivalent der landwirtschaftlich genutzten Fläche von Deutschland (17 Millionen Hektar) allein durch Bodenerosion. Misswirtschaft, Agro-Gentechnik mit Pestizideinsätzen und Monokulturen sowie Übernutzung der Böden ohne bodenerhaltende Maßnahmen führen zu den dramatischen Bodenverlusten. Gleichzeitig wächst die Bevölkerung jährlich um mindestens 85 Millionen Menschen. Nur die ökologisch orientierte Landwirtschaft macht Böden fruchtbarer, baut Humus auf und sorgt für Vielfalt in den Böden. Diese lebendigen Böden wirken dem Verlust wertvoller Ackerflächen entgegen und sind die Grundlage für Klima-, Wasser- und Artenschutz. Kombiniert mit einer Änderung des Verbraucherverhaltens (weniger Fleischkonsum) in den Industrieländern, besseren Bildungs-/Infrastrukturmaßnahmen und verbesserten politischen Rahmenbedingungen in den Entwicklungsländern sowie einer Abschaffung aller Exportsubventionen ist der Öko-Landbau ein Schlüssel zu einer nachhaltigen Ernährungssicherung. Mehr Informationen: <http://www.wir-haben-es-satt.de>

8 Rezept des Monats

Den Bio-Spargelanbau und –Verkauf im Knoblauchsland Nürnberg (siehe „Angebote und Gesuche“ auf Seite 1) feiern wir mit einem Spargelessen bei der Mitgliederversammlung des Bio-Verbraucher e. V. am Mittwoch, 18. Mai 2011, 18.00 Uhr. Hier das Rezept für

Traditionelle selbst gemachte Spargelcremesuppe für 3 – 4 Personen und Spargel/Spargelsalat mit frischen Kartoffeln, Schinken, geräuchertem Tofu oder Käse

Zutaten für Spargelcremesuppe und Spargelsalat: etwa 1 kg frischen Spargel, ¼ Liter süße Sahne, 1 Eigelb, Essig, Öl, Salz, Pfeffer, Zucker, Butter, Schnittlauch

Zunächst die Schalen von einem Kilogramm frischem Spargel ca. 20 Minuten in Salzwasser kochen. Dann die geschälten Spargelstangen dem Kochwasser mit den Schalen begeben (auf die Schalen legen) und alles weitere 20 Minuten kochen lassen. Spargelstangen vorsichtig entnehmen und beiseite stellen. Einige für die Suppe in Stückchen schneiden. Die ausgekochten Spargelschalen wegtun. In den Sud ¼ Liter süße Sahne einrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit einem Eigelb legieren (mit dem Schneebesen unterrühren). Jetzt die Spargelstückchen dazugeben und servieren.

Die warmen Spargelstangen werden mit frischen Salz- oder Pellkartoffeln, Schinken, Bratwürstchen, Lachs, geräuchertem Tofu oder Käse mit etwas zerlassener Butter oder Olivenöl serviert. Will man die Spargelstangen kalt als Spargelsalat servieren, übergießt man sie mit einer Salatsauce aus Essig, Öl, Zucker, Salz, Pfeffer und ein wenig Spargelsud und lässt alles etwa eine Stunde ziehen. Dann wird der Spargelsalat mit Schnittlauch garniert und mit den gewünschten Beigaben serviert.

Guten Appetit wünscht Margit Meier

Impressum: Bio-Verbraucher (gemeinnütziger) e.V., Rietterstr. 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.