

Bio-Verbraucher e.V. – *Info-Brief* 27 / Juli 2011

Liebe Leserinnen und Leser,

Rinderwahnsinn, Schweinepest, Vogelgrippe und verseuchte Hühnereier sind ein deutlicher Hinweis darauf, dass unsere Haustiere nicht artgerecht gehalten werden bzw. nicht alle Menschen in der Kette der Lebensmittelbereitstellung die notwendige Sorgfalt walten lassen. Das gilt auch für die EHEC-Seuche, die uns kürzlich in Atem hielt. Hier handelt es sich den Meldungen zufolge um ein reines Hygieneproblem. War es also notwendig, so fragt man sich, dass das Robert-Koch-Instituts und das Bundesministeriums für Landwirtschaft und Verbraucherschutz vor dem Verzehr von Gurken, Tomaten und Blattsalaten warnten und damit eine fast vollständige Abkehr des Verbrauchers vom Gemüse in Deutschland herbeiführte? Die dadurch ausgelöste Vernichtung fast vollständiger Ernten in der Hochsaison durch die Erzeuger ist eine nicht hinnehmbare Verschwendung und bedeutet ungeheure Verluste.

Die Lebensmittelskandale der Vergangenheit hatten den positiven Nebeneffekt, dass sich immer mehr Verbraucher dafür interessierten, wo und wie die Nahrung erzeugt und gehandelt wird. Biologisch und regional erzeugte und fair gehandelte Lebensmittel erlebten einen Boom. Bei EHEC gerieten Sprossmischungen eines Biohofes als Auslöser der Seuche in Verdacht und es gab Stimmen, die das Infektionsgeschehen mit dem Produktionssystem des ökologischen Landbaus in Zusammenhang zu bringen suchten. Aber: „In keinem der EHEC-Fälle seit Entdeckung des Erregers in den Neunziger Jahren bestand ein Zusammenhang zu einer bestimmten landwirtschaftlichen Produktionsweise. Soweit die Ursachen gefunden wurden, handelte es sich um ungenügende Beachtung von Hygieneregeln bei der Erzeugung oder Verarbeitung von Lebensmitteln – was sowohl im konventionellen wie im biologischen System der Fall sein kann“, so Felix Prinz zu Löwenstein, Vorsitzender des Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft (BÖLW) in einer Pressemitteilung vom 3. Juni 2011.

Die Bio-Verbraucher in der Region Nürnberg reagierten meiner Beobachtung zufolge recht gelassen, denn sie fühlten sich nicht bedroht: Gemüsegärtner im Knoblauchsland verwenden keine Gülle als Stickstoffspender, die das Bakterium enthalten könnte und die Wege vom Erzeuger zum Verbraucher sind kurz, so dass Verschmutzungsrisiken durch Transport und Umladen kaum bestehen. Auch dieser Lebensmittelskandal sollte für den Verbraucher ein Grund sein, künftig noch regional-bewusster einzukaufen.

Veranstaltungen

Fr., 22. und Sa., 23. Juli, 10-22.00 Uhr, *Bio erleben* auf dem Hauptmarkt in Nürnberg Verkauf, Info, Kochen, Bewirtung, Unterhaltungsprogramm, Stadt Nürnberg: T.0911-2315955

So., 31. Juli Hoffest zum 25-jährigen Hofjubiläum Demeterhof Andreas Schwab 91575 Windsbach-Suddersdorf 25, www.demeterhof-schwab.de, T. 09871-477

Jeden Samstag im September, 11.-18.00 Uhr, eigenes Kartoffellesen zum halben Preis Kartoffelfeuer, Biohof Rangabauer, 95361 Ködnitz, Tennach 3, www.rangabauer.de, T. 09221-5245

17. u. 18. September, 10.00-19.00 Uhr,: Grüne Lust auf dem Wolfgangshof in Anwandern Markt für grüne Produkte & Ideen, www.gruenelust.de, gruenelust@t-online.de, T. 09175-471

Angebote und Gesuche

Demeter-Dauer-Backwaren, E'sener-Brote, Goldkeimlinge, Dresdener-Stollen Vertrieb über Fachhandel und Direktversand, www.haerdtner.de, T. 07132-930085

Dr. Hoppe-Bio-Catering für Schulen, deutschlandweit, neue Internet-Adressen: www.biond.de, info@biond.de

Ausgefallene Getreidesorten direkt vom Erzeuger: Demeterhof Walz, Hofladen 92224 Amberg-Schäflöhe, T. 09621-470680, www.bio-walz.de, info@bio-walz.de

Ausflug/ Wanderung geplant? Besuchen Sie den Wirtshof zum Rangabauer in 95361 Ködnitz mit Bio-Landwirtschaft und -Metzgerei, Tennach 3, www.rangabauer.de, T. 09221-5245

Mit herzlichen Grüßen
Ihr Wolfgang Ritter

1 Assoziative Zusammenarbeit

CSA-Bauern und Verbraucher arbeiten zusammen
Öko-Test-Online-Bericht am 1.04.2011

Community Supported Agriculture (CSA) steht für eine Form der Landwirtschaft, in der Nutzer und Erzeuger eine langfristige Zusammenarbeit eingehen. Die Verbraucher finanzieren im Voraus die laufenden Kosten (einschließlich der Löhne) eines landwirtschaftlichen Betriebes in ihrer Region für das jeweilige Wirtschaftsjahr. Im Gegenzug erhalten sie die dort erzeugten Lebensmittel. So entsteht ein geschlossener Wirtschaftskreislauf, für den Landwirt fallen keine Vermarktungskosten an, kurze Transportwege, der direkte Kontakt zum Erzeuger, die Frische der Ware, aber auch die Transparenz der Anbauweise sind die Vorteile für den Verbraucher.

Die Besonderheit: Bei der Community Supported Agriculture sprechen die Bauern mit den Teilnehmern ab, welche Produkte angebaut werden. Es werden auch keine Einzelpreise für die Waren festgelegt, abhängig von der finanziellen Beteiligung erhält jeder einen Teil der Produkte. Die Nutzer übernehmen jedoch weit mehr Verantwortung, indem sie zum Beispiel tageweise einfache Arbeiten auf dem Hof erledigen.

Im Idealfall ermöglicht das CSA-Konzept den Landwirten – von ökonomischen Zwängen befreit – nachhaltig zu wirtschaften. Die Menschen können wiederum aktiv Einfluss auf die Produktion gesunder Lebensmittel nehmen.

Beispiel Buschberghof: Es wird nur produziert, was gebraucht wird

Die Menge an Frischprodukten richtet sich beim Buschberghof nach dem, was die Mitglieder eine Woche vorher per Ankreuzliste bestellt haben. "Wir erzeugen Lebensmittel genau für die Menschen, die sie haben möchten", so Karsten Hildebrandt. Er prangert Märkte an, die die Preise diktieren. Er kritisiert die konventionelle Industrie mit Überproduktion, Lebensmittelskandalen, Preistreibereien und Zwischenhändlern. Und die Unsitte, Erdbeeren um die halbe Welt zu fliegen, nur damit deutsche Konsumenten sie auch im Winter essen können. So etwas gebe es auf dem Buschberghof nicht. Für die Hildebrandts bedeutet die Zusage der Mitglieder, ein Jahr lang einen fixen Beitrag zu zahlen, Planungssicherheit. "So werden die Waren von den Finanzströmen getrennt. Der Preis im Supermarkt hat nie etwas mit der Herstellung eines Produktes zu tun. Verpackung und Fahrwege sind mit inbegriffen." Die Kritiker sind längst verstummt. Immerhin umfasst die Wirtschaftsgemeinschaft heute 90 Haushalte mit 320 Personen.

Frei von wirtschaftlichen Zwängen können die Betreiber des Buschberghofes Früchte anbauen, die wegen ihrer aufwendigen Pflege auf dem Weltmarkt gar nicht bestehen würden. Oder sich der Züchtung alter Rassen widmen, die aus konventioneller Sichtweise nicht rentabel genug sind. Welche Kuh und welches Schwein geschlachtet werden, entscheiden übrigens die Mitglieder gemeinsam mit den Bauern. Abgeholt werden die Lebensmittel dann von selbst organisierten Fahrgemeinschaften. Jeder ist mal dran und verteilt die Bestellungen an die anderen in der Region. Unspektakulär ist die Ausgabestelle. Gemüse und Obst werden ungewaschen, unsortiert und unetikettiert präsentiert. Milch wird in vom Kunden mitgebrachte Flaschen abgefüllt, der Käse ist in Papier gewickelt, das Brot wird einfach so mitgenommen.

2 Landwirtschaft und Handel

Öko-Landbau als Leitbild der Agrarpolitik verankern

Agrarpolitische Bericht der Bundesregierung fordert zum Handeln auf
Naturland e. V./ PRESSEMITTEILUNG vom 11.05.2011, www.naturland.de

Gräfelting – Heute stellte Bundeslandwirtschaftsministerin Ilse Aigner ihren agrarpolitischen Bericht für die Jahre 2007 bis 2010 vor. In dem erstmals vierjährigen Berichtszeitraum gaben in Deutschland insgesamt 20.900 Höfe auf. „Schreitet diese Entwicklung voran, haben wir im Jahre 2070 keine landwirtschaftlichen Betriebe mehr in Deutschland“, kommentiert Hans Hohenester, Öko-Bauer und Naturland Präsidiumsvorsitzender die neuen Zahlen. „Die

Neugestaltung der europäischen Agrarpolitik ermöglicht aktuell die Chance umzusteuern und den Öko-Landbau als Leitbild für eine zukunftsfähige und moderne Landwirtschaft zu verankern“ fordert Hohenester den Bund und die Länder auf. „Die Politik muss diese einzigartige Chance nutzen! Öko-Betriebe wirtschaften nachhaltig, schonen das Klima und sichern langfristige Arbeitsplätze“, so Hohenester weiter.

Kürzung der Bundesländer zurücknehmen

Der Öko-Landbau generiert einen Mehrwert für die gesamte Gesellschaft, welcher mit höherem Arbeitsaufwand und geringeren Ernteerträgen, zumindest in Deutschland, auf einzelbetrieblicher Ebene einhergeht. Eine finanzielle Honorierung der gesellschaftlichen Mehrleistungen des Öko-Landbaus über andere Wege als allein den Marktpreis der Produkte ist also notwendig und begründet. Trotzdem steigt nach Schleswig-Holstein auch Brandenburg teilweise aus der Öko-Förderung aus. Die Kürzungen aus Baden-Württemberg stehen nach dem Regierungswechsel zur Disposition. Naturland appelliert an alle Bundesländer, Verantwortung zu übernehmen und entsprechend der gesamtgesellschaftlichen Diskussion nachhaltige Wirtschaftsformen zu unterstützen.

Öko-Landbau leistet mehr!

Öko-Betriebe erbringen vielfältige Leistungen, die der Gesellschaft in Form von Allgemeingütern zugute kommen: sauberes Trinkwasser ohne Nitrat und Pestizide, gute Luft statt Ammoniak-Emissionen, vor Erosion geschützte, dauerhaft fruchtbare Böden und eine lebendige Vielfalt ohne Gentechnik auf Äckern und Wiesen, die nicht nur dem ökologischen Gleichgewicht, sondern auch den Erholung suchenden Menschen dient.

Öko-Betriebe produzieren nicht nur gesunde Lebensmittel, sondern engagieren sich auch häufig in sozialen Projekten und regionalen Wertschöpfungsketten. Sie geben behinderten und ausgegrenzten Menschen eine neue Perspektive, schaffen Arbeitsplätze im ländlichen Raum und stärken die Identifikation mit der Heimatregion. Auf diese Weise wirken Öko-Betriebe als Keimzellen für Innovation und alternative Einkommensmöglichkeiten auch in strukturschwachen Gebieten.

Frankens Bio Produzent 2010

Stefan Aster von Nürnberger Bio Originale und Eisblümlerl Naturkost wurde von der Abendzeitung Nürnberg der Preis "Frankens Bio Produzent 2010" verliehen. Er wurde durch Herrn Dr. Markus Söder Ende März übergeben. Die Laudatio hielt Herr Leo Loy. Wir gratulieren unserem Mitglied Stefan Aster herzlich!

3 Wissenschaft/ Forschung

Netze und Nützlinge schützen Kulturpflanzen im ökologischen Landbau

Forschungsbericht des FiBL Deutschland e.V., Forschungsinstitut für biologischen Landbau, 60441 Frankfurt am Main, T. 06971-37699-0, julia.meier@fibl.org, vom 14.12.2010

Die Kohlmottenschildlaus entwickelt sich zunehmend zu einem Problem im ökologischen Kohlanbau. Durch eine stetige flächenmäßige Ausbreitung und die Besiedlung immer neuer Kulturen (insbesondere Rosenkohl, Grünkohl, Wirsing, Blumenkohl, Broccoli, Kohlrabi u. a.) müssen von den Anbauern starke Qualitäts- und Gewichtsverluste hingenommen werden.

In dem Verbundvorhaben "Anwendung natürlich vorkommender Gegenspieler der Kohlmottenschildlaus (KMSL) in Kohlgemüse im kombinierten Einsatz mit Kulturschutznetzen" (FKZ 06OE339) hat die Uni Kassel in Kooperation mit dem Kompetenzzentrum Ökolandbau Niedersachsen und dem ÖKORING Niedersachsen mögliche Regulierungsstrategien für die Kohlmottenschildlaus *Aleyrodes proletella* in Öko-Kohlgemüse untersucht. Im Fokus stand dabei der Einsatz von Kulturschutznetzen in Kombination mit Nützlingen.

Das Abdecken von Rosenkohl mit feinmaschigem Kulturschutznetz ab dem Verpflanzen bis Ende Oktober erzielte durchgängig 77 Prozent Befallssenkung in der Hauptbefallsphase im September. Das Aufdecken der Netze für mechanische Unkrautbekämpfung bildet ein kritisches Zeitfenster für den Initialbefall. Verzicht auf Hacken durch Anwendung einer biologisch abbaubaren Mulchfolie brachte allerdings keinen zusätzlichen Regulationserfolg.

Als Nützlinge wurden die Schlupfwespe *Encarsia tricolor* und der Marienkäfer *Clitostethus arcuatus* unter Netz eingesetzt. Im Parzellenversuch stimmten verschiedene Dosierungsstufen von *E. tricolor* mit den Wiederfundraten im Feld und den jeweiligen Parasitierungsgraden gut überein. Die anfänglich schwachen Parasitierungswerte 2007/08 ließen sich 2009 auf bis zu 33 Prozent steigern. Letzteres Parasitierungsergebnis unter Netz war befallssenkend mit 23 Prozent Mehrertrag (+23 dt/ha) gegenüber der Vergleichsvariante. Auf Praxisflächen mit Punktfreilassungen von *E. tricolor* lag die Parasitierung 2008/09 um bis zu 50 Prozent höher als in der Referenz ohne Freilassung. 2009 wurde durch zeitlich vorverlegte Erstfreilassungen eine deutliche Befallreduktion von knapp 60 Prozent erzielt. *C. arcuatus* erwies sich 2007/2008 als Nutznießer hoher Schädlingdichten mit unzureichendem Regulationspotential und wurde deshalb 2009 nicht weiter eingesetzt.

Nach Einschätzung der Forschenden wurden bezüglich des Einsatzes von *E. tricolor* wesentliche Meilensteine (Etablierungsfähigkeit, Regulierungseffekt, ertragswirksame Feldeffizienz) erfolgreich abgedeckt. Sie sehen weiteren Untersuchungsbedarf hinsichtlich des Optimierungsspielraums bei Freilassungstermin, -intervall und -menge.

Kontakt: Dr. Helmut Saucke, Universität Kassel, Fachgebiet Ökologischer Pflanzenschutz, Nordbahnhofstraße 1a, 37213 Witzenhausen, Tel. +49 5542 981561, Fax +49 5542 981564, hsaucke@wiz.uni-kassel.de, www.uni-kassel.de

Weniger Blattläuse auf Öko-Feldern

Bericht in den Nürnberger Nachrichten vom 20.05.2011

Wissenschaftler der Universität Würzburg haben Bio-Anbauflächen mit konventionellen Anbauflächen verglichen und herausgefunden, dass im Bio-Anbau fünfmal weniger Schädlinge im Getreide zu finden sind als im konventionellen. Ursachen könnten sein:

- größere biologische Vielfalt im Ökolandbau
- nur kurzfristige Effekte der Insektizide
- Insektizide töten auch Tiere, die Blattläuse fressen, z. B. Marienkäfer
- Blattlausfeinde verlassen die gespritzten Felder wegen Futtermangel

Mit Hafer Ballaststoffzufuhr erhöhen

KinderLeicht-Foodletter Nr.62 im März 2011, www.kinderleichtmuenchen.de

Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung DGE stellte fest, dass die Ballaststoffzufuhr bei rund drei Viertel der deutschen Bevölkerung unter dem Richtwert von 30 Gramm liegt. Dabei ist jedoch längst bewiesen, dass das Risiko, z. B. an Diabetes mellitus Typ 2, Hypertonie oder koronarer Herzkrankheit zu erkranken, durch eine hohe Zufuhr von Vollkornprodukten und Ballaststoffen verringert werden kann.

Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) hat bereits in zwei Gutachten die Wirkung des löslichen Ballaststoffs Beta-Glucan anerkannt. Im neuesten Gutachten vom Dezember 2010 attestiert die EFSA dem Hafer-Beta-Glucan unter bestimmten definierten Voraussetzungen einen cholesterinsenkenden Effekt, der wiederum das Risiko einer koronaren Herzerkrankung verringert. Für diese herausragende Wirkung sei es notwendig, täglich drei Gramm Hafer-Beta-Glucan zu verzehren. Drei Gramm Beta-Glucan aus Hafer nimmt man mit ca. 67 Gramm Haferflocken zu sich, oder mit 40 Gramm Haferspeisekleie oder mit einer Kombination von 40 Gramm Haferflocken (4 EL) und 16 Gramm Haferspeisekleie (1,5 EL).

Beta-Glucan hat wohl zwei wesentliche Wirkungen. Es bindet Gallensäuren, wodurch die Neubildung von Gallensäuren mittels Cholesterin angekurbelt wird. Das bewirkt einen normalen regulierten Cholesterinspiegel. Darüber hinaus bildet Beta-Glucan durch die Bindung von Wasser eine viskose Masse, aus der die Nahrungs- und Nährstoffbestandteile nur langsam herausgelöst werden können. Der Blutzuckerspiegel steigt langsamer und geringer an, es wird weniger Insulin für den Zuckertransport in die Zellen benötigt und die Sättigung hält länger an. Quelle: food-monitor/Getreidenährmittelverband

4 Qualitäts- und Preisrecherchen

Rund ums Ei: Die Eierkennzeichnung

KinderLeicht-Foodletter Nr.62 im März 2011, www.kinderleichtmuenchen.de

Der Erzeugercode setzt sich zusammen aus einer Ziffer zwischen 0 und 3, die für die Art der Hennenhaltung steht. Die Ziffer 0 steht für "Ökologische Erzeugung", die Ziffer 1 für "Freilandhaltung", die Ziffer 2 für "Bodenhaltung" und die Ziffer 3 für Käfighaltung. Nach der Ziffer für die Haltungsform folgen zwei Buchstaben für das Land, in dem der Eierbetrieb registriert ist. Ein deutsches Ei erkennen Verbraucher am Länderkürzel DE, ein belgisches an den Buchstaben BE und ein niederländisches an der Kurzform NL. Es folgt die individuelle Betriebsnummer. Sie ermöglicht es, bei Bedarf die Herkunft des Eies genau zurückzuverfolgen. Die Nummer besteht in Deutschland aus dem Bundesland, das sind die ersten beiden Stellen. Die 1 steht zum Beispiel für Schleswig-Holstein, die 5 für Nordrhein-Westfalen und die 16 für Thüringen. Die Nummern an dritter bis sechster Stelle stehen für den Betrieb, die siebte für den Stall.

Auf Groß- und Kleinpackungen (bis zu 16 Eiern) sind auf einer Außenseite in deutlich sichtbarer und leicht lesbarer Druckschrift folgende Angaben zu machen: Art der Legehennenhaltung, Mindesthaltbarkeitsdatum (Mindesthaltbarkeitsdauer beträgt maximal 28 Tage nach dem Legen), Güteklasse (Klasse A oder frisch, im Handel werden für den Endkonsumenten nur Eier der Klasse A angeboten), Gewichtsklasse (S = unter 53 g, M = 53 g bis unter 63 g, L = 63 g bis unter 73 g, XL = 73 g und darüber), Erläuterung des Erzeugercodes, Zahl der verpackten Eier, Name und Anschrift der Packstelle sowie Kennnummer der Packstelle. Bei lose angebotenen Eiern müssen die entsprechenden Informationen – mit Ausnahme der Anzahl der Eier – auf einem Schild oder Begleitzettel bei der Ware erfolgen. Die so genannten Klassifizierungs- und Kennzeichnungsvorschriften gelten allerdings nicht für Eier, die ab Hof, auf regionalen Wochenmärkten oder an der Haustür zum Eigenbedarf an den Verbraucher abgegeben werden. Hier muss kein Ei dem anderen gleichen.

Quelle: www.aid.de/food-monitor

Cornflakes im Test

Öko-Test hat 17 Cornflakes getestet – 5 Bio- und 12 konventionelle Angebote. Drei Fragen standen bei einem Maisprodukt besonders nahe: Findet man Gentechnikspuren, Schimmelpilzgifte und Pestizidrückstände? Unerwünscht sind auch Mineralölkontaminationen, hervorgerufen durch die Farben der Verpackung (krebserregendes Potential ist nicht ausgeschlossen) und Eisenzusätze (Risiko für Herz-Kreislauf- und Krebserkrankungen). Erfreuliches Ergebnis: Alle untersuchten Proben waren gentechnikfrei und enthielten keine Pestizidrückstände. Dafür fand man Spuren von Mineralöl, Schimmelpilzgiften und Acrylamid, das im Tierversuch erbgutschädigend und krebserregend wirkte. Hier die wichtigsten

Ergebnisse:

- Die Bio-Cornflakes von Alnatura, Basic und Davert erhielten die Note „sehr gut“, die von Barnhouse und Real die Note „befriedigend“
- Unter den konventionellen Produkten schnitten drei mit „sehr gut“, vier mit „gut“ und vier mit „befriedigend“ ab. Ausgerechnet die Cornflakes-Erfinder Kellogg haben das schlechteste Produkt auf dem Markt: *Kellogg's Corn Flakes Die Originalen* bekamen die Note „mangelhaft“ wegen unerwünschter Eisen- und Vitamine-Zusätze, erhöhter Mineralölkontamination sowie Spuren von Schimmelpilzgiften und Acrylamid.

Quelle: Öko-Test 6/ 2011

5 Grüne Gentechnik

Zuckerrohranbau mit tödlichen Folgen

Vertreter einer Opferorganisation aus Nicaragua berichten in Nürnberg über „E 10“
Bericht der Nürnberger Nachrichten vom 18.04.2011

Der Kraftstoff „E 10“ ist ein Ladenhüter, zumindest in Deutschland. Weltweit aber wächst die Nachfrage nach Ethanol — mit problematischen Folgen für die Umwelt. Und für Menschen, wie die Arbeiter auf den Zuckerrohrplantagen in Mittelamerika. Darüber berichteten zwei Vertreter einer Bürgerinitiative aus Nicaragua bei einem Besuch in Nürnberg.

Carmen Rios lebt in Chichogolpa, etwa 160 Kilometer nördlich der Hauptstadt Managua. Riesige Zuckerrohrplantagen bestimmen den Charakter der Region. Mit Macheten ziehen Scharen von Bauern und Arbeitern hinaus, um die Gewächse zu ernten. Aus den Stangen wird unter anderem Rum hergestellt, so der weltberühmte Flor-de-Cana, aber auch Bioethanol für den Kraftstoff „E 10“.

„Nach der Ernte werden die Stoppeln abgefackelt. Tag und Nacht ziehen dicke Rauchschwaden auch in die Siedlungen und Schulen“, beschreibt die 55-Jährige als Bewohnerin der Region eine der Auswirkungen. Nicht weniger bedenklich ist der immense Wasserverbrauch. Das Hauptproblem aber ist — nach den Schilderungen der 1998 gegründeten Opferorganisation Anairc — der hemmungslose und offenbar unkontrollierte Einsatz von Pestiziden. Die gelangen über das Grundwasser in den menschlichen Körper und führen zu chronischem Nierenversagen.

In den Gebieten rund um die Zuckerrohrplantagen ist bereits das Wasser aus jedem zweiten Brunnen verseucht, habe eine Studie der Universität Leon ergeben, so Camilo Navas aus der Hauptstadt Managua, der die Initiative Anairc als Freiwilliger unterstützt. Der Verseuchung seien bisher allein in Nicaragua schon 3500 Arbeiter und andere Betroffene zum Opfer gefallen; aktuell gebe es 6000 Patienten. Carmen Rios hat sich dem Kampf gegen die Pestizide nicht von ungefähr verschrieben: Vor neun Jahren starb ihr Mann, der im Anbau beschäftigt war und nur 49 Jahre alt wurde, vor fünf Jahren ihr Bruder, im vergangenen Jahr ihr Vater.

Lange haben die Betroffenen gebraucht, um sich wenigstens zusammenzuschließen und den Kampf um Verbesserungen aufzunehmen. Einen ersten, beachtlichen Erfolg haben sie bisher errungen: Seit 2005 erhalten Opfer wenigstens eine Arbeitsunfähigkeitsrente – inzwischen gibt es 6500 Empfänger. Damit ist zugleich offiziell anerkannt, dass die Erkrankungen weder auf die Arbeitsbelastung noch auf Einflüsse zurückzuführen sind, die mit dem Zuckerrohranbau nichts zu tun haben.

Die Anbauflächen sind in Nicaragua in zwei Regionen konzentriert und fest in der Hand von Großbetrieben wie San Antonio, die von einflussreichen Familien kontrolliert werden. Die größte hat – etwa nach dem Vorbild von Berlusconi– über einen Fernsehsender obendrein einen großen Teil der Medien des Landes im Griff. Die ständige Erweiterung der Anbauflächen setzt der Bevölkerung aber noch auf andere Weise zu: Bauern verlieren ihr Land und rutschen dadurch noch tiefer in Armut und Hoffnungslosigkeit. Das mittelamerikanische Land gehört bekanntlich – trotz mancher Fortschritte – weiter zu den ärmsten Regionen der Welt. Carmen Rios und Camilo Navas sind auf Einladung mehrerer Organisationen nach Deutschland gekommen; in Nürnberg waren unter anderem das Umweltreferat und der Städtepartnerschaftsverein beteiligt.

6 BioMetropole Nürnberg

Bio erleben am 22. und 23. Juli 2011 auf dem Nürnberger Hauptmarkt
Die BioMetropole Nürnberg lädt Sie ein!

Bio Erleben verbindet Einkaufen, Genuss, Kultur, Kunst und nachhaltige Lebensweise auf einem mitreißenden Festival. Am Freitag 22. und Samstag 23. Juli 2011 von jeweils 10.00 bis 22.00 Uhr auf dem Hauptmarkt im Herzen der Nürnberger Altstadt. Nahezu 100 Aussteller mit Bio-Imbiss, tollen Lebensmitteln, Kosmetik, sonstigen Naturprodukten locken wieder bis zu 25.000 Besucherinnen und Besucher an.

Bio erleben bietet: Markt und Bio-Genuss, Wellness und Kosmetik, Modenschau, Kochshows, Kunst, Musik, Talk, Kabarett und Kinderspaß. Mit dabei sind Sternekoch André Köthe, OB Dr. Ulrich Maly, Fürst Class, 6 auf Kraut, fiasco classico, Sirba Balkan Klezmer, Iglá Gugger, Bernd

Regenauer, Les Quatre Baguettes. Ausführliche Infos unter www.bioerleben.nuernberg.de;
Anmeldung für Aussteller: Stadt Nürnberg: T.0911-231-5955

Gesundes Bio-Essen in Betriebskantinen

Aus einem Einladungsschreiben der Stadt Nürnberg und der Bio-Innung e. V. vom 08.06.2011

Die Stadt Nürnberg versteht sich als BioMetropole und kooperiert dabei eng mit der Bio-Innung e. V. Unser Ziel ist es, Bio-Lebensmittel zu fördern und Unternehmen aus der Bio-Branche zu vernetzen. Aus diesem Grund möchten wir Firmen mit Betriebskantinen und Cateringunternehmen ansprechen, um auf die Möglichkeiten einer gesunden Ernährung mit Bio-Lebensmitteln aufmerksam machen.

Wir laden Sie ein, an einer außergewöhnlichen Veranstaltung teilzunehmen:

Mittwoch, 28. September 2011, 10.00–14.00 Uhr, Bio-Koch-Werkstatt mit Küchenchef Michael Fischer in der NürnbergMesse, Restaurant West

Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer kochen und genießen gemeinsam mit dem Küchenchef Michael Fischer von der Firma Lilly ein leckeres Bio-Gericht. Themen, die dabei besprochen werden:

- Besonderheiten im Umgang mit Bio-Lebensmitteln
- Kosten
- Logistischer und organisatorischer Mehraufwand bei der Einführung von Bio
- Woher die Bio-Lebensmittel bezogen werden können
- Besonderheiten der Lagerung
- Zertifizierung

Die Teilnehmerzahl ist auf 30 begrenzt. Kostbeitrag: 25 Euro. Anmeldung bitte bis 2. September 2011 bei BioMetropole Nürnberg, Tel. 231-4189, werner.ebert@stadt.nuernberg.de

7 Verbrauchermeinung

Zur Gefährlichkeit von Roundup

Beitrag von Gudrun Kaufmann, Ärztlich geprüfte Gesundheitsberaterin, Odenwälder Interessengemeinschaft für gesundes Leben, Schillerstr. 28, 64407 Fränkisch-Crumbach, Tel.: 06164 / 5851, www.gudrunkaufmann.de, guka-ernaehrung@web.de, 06.06.2011

Wenn der Großkonzern Monsanto öffentlich Werbung in sämtlichen Medien für das Totalherbizid Roundup machen darf, sollte das zu denken geben! Roundup kann in jedem Baumarkt, bei TOOM oder Raiffeisen bedenkenlos gekauft werden. Nicht bekannt scheint aber dabei die von Monsanto herausgegebene Information für Roundup im Beipackzettel des Produkts oder im Internet zu sein (Roundup - Infos für Haus und Garten) oder www.schneckenprofi.de/glyphos-unkraut-frei: „Dieses Mittel ist nicht für den Haus- und Kleingartenbereich zugelassen!“ Und weiter im Beipackzettel: „Zuwiderhandlungen können mit einem Bußgeld bis zu einer Höhe von 50.000 Euro geahndet werden.“

Monsanto hat sich also abgesichert bei seinen Informationen. Aber wer liest schon das Kleingedruckte? Verkäufer und Verkäuferinnen scheinen diesbezüglich nicht aufgeklärt zu sein, da sie das Mittel ohne Hinweis auf die Bestimmungen an die Bevölkerung verkaufen. So vor einiger Zeit geschehen bei einem Probekauf im TOOM Markt in Michelstadt / Odenwald.

Auf der Website des "Bundesverbandes deutscher Milchviehhalter e. V." findet man weitere Aufklärung zum Thema. Leipziger Wissenschaftler stellten eine extreme Belastung eines sächsischen Landwirts mit dem Pflanzengift Glyphosat, einem Bestandteil von Roundup, fest. Die ermittelten Werte im Urin des Landwirts werden „als besorgniserregend“ bezeichnet. Er leidet seit längerer Zeit an massiven Nervenstörungen. Auch hier wird die Frage gestellt, ob "die Magen-, Darmflora durch Glyphosat angegriffen wird" (Prof. Monika Krüger, Mikrobiologin, Universität Leipzig). Glyphosat wurde auch in diesem Fall im Futter, in den Ausscheidungen der Tiere und in der Stallluft ermittelt: 1,1 mg /m³ (Luftmessung). Der Bericht und der Dokumentarfilm dazu kann unter www.mdr.de/exakt eingesehen werden.

Warum dieses Mittel Roundup mit dem Bestandteil Glyphosat noch verkauft und angewendet werden darf, ist äußerst fragwürdig, denn: "Neue wissenschaftliche Erkenntnisse werfen ernsthafte Bedenken bezüglich der Sicherheit des meistbenutzten Herbizidwirkstoffes auf und sollten eigentlich bei den BefürworterInnen der gegen diesen Wirkstoff resistenten, gentechnisch veränderten (gv) Nutzpflanzen (75% aller gv-Nutzpflanzen der Welt) Bestürzung auslösen." (Aus "Glyphosat ist giftig - Roundup noch schlimmer" von *Dr. Mea-Wan Ho und Prof. Joe Cummins*)

„Behauptungen über die Umweltsicherheit von Roundup wurden von Gerichten in New York und Frankreich als unzulässig erklärt.“ „Glyphosat wird als Produkt vermarktet, das sich schnell abbaut und für die Umwelt unbedenklich ist. Dies ist jedoch nicht wahr.“ [Quelle: Monsanto fined in France for "false" herbicide ads. Agence France Presse, Jan 26, 2007, www.organicconsumers.org/articles/article_4114/cfm]

Wichtige Dokumente der FDA („Food and Drug Administration“) inklusive Aussagen von FDA-Wissenschaftlern zu Risiken von GV-Nahrungsmitteln wurden von der Alliance for Biointegrity gesammelt und sind unter folgendem Link verfügbar: www.biointegrity.org/list.html. Ein weiterer Link, der auf die Gefährlichkeit von Roundup hinweist, auch vom NABU: www.nabu.de/themen/gentechnik/studien/13719.html

8 Rezept des Monats

Couscous mit grünen Bohnen, Möhren, Gurke und gebackenem Fenchel

Rezept für zwei bis vier Personen

Zutaten

Couscous (1 Tasse für 2 Personen), 500 g grüne Bohnen, 2-4 Möhren, 1 grüne Gurke oder 2 Zucchini, 1-2 Fenchel, 1-2 Eier, Semmelbrösel, Knoblauch, Zwiebel, Öl, Gemüsebrühe, Gewürze, Milch

Zubereitung

1. Bohnen, Möhren, Gurke/ Zucchini, Zwiebel und Knoblauch waschen putzen und sehr klein schneiden, z. B. mit dem Gemüseschneider. Fenchel waschen, die Stengel nur wenig kürzen - sie dienen später zum Anfassen beim Panieren - und von den Stengeln zur Wurzel in etwa 1–2 cm dicke Scheiben schneiden. Möhren, Bohnen und Fenchel etwa 10 Minuten in Gemüsebrühe kochen.
2. Für jede Person eine halbe Tasse Couscous und die doppelte Menge Wasser in einen Topf geben, zum Kochen bringen und etwa 10 Minuten ausquellen lassen.
3. Zwiebel und Knoblauch in heißem Öl anbraten, die vorgegarten Möhren und Bohnen sowie die gewürfelte Gurke/ Zucchini und Gewürze (Bohnenkraut, Kräuter der Provence, Pfeffer) dazugeben und alles bei geschlossenem Topf 5-10 Minuten dünsten, gelegentlich umrühren und mit Brühe ergänzen.
4. Eier mit Semmelbrösel und etwas Milch zu einer Panade mischen, die Fenchelscheiben darin schwenken und in Öl goldbraun ausbacken.

Guten Appetit wünscht Wolfgang Ritter

Impressum: Bio-Verbraucher (gemeinnütziger) e.V., Rieterstr. 20, 90419 Nürnberg, Vorstand: Wolfgang Ritter, Hermann Willanzheimer, Brigitte Pukke, Helmut Ritter, Sieglinde Wolf; 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.