

Bio-Verbraucher e.V. – Info-Brief 28/ Oktober 2011

Liebe Leserinnen und Leser,

das Bio-Siegel feiert 10-jährigen Geburtstag; die Bio-Anbaufläche hat sich in dieser Zeit verdoppelt. Ursache für den Bio-Aufschwung: Immer mehr bewusst kaufende Verbraucher fragen gesunde Lebensmittel nach – hergestellt aus Rohstoffen, die aus nachhaltig arbeitender Landwirtschaft und artgerechter Tierhaltung stammen. Aber die Verdoppelung der Bio-Anbaufläche kann nur ein Zwischenergebnis sein. Um das Ziel der Bundesregierung (20 Prozent Ökolandbaufläche) zu erreichen, müsste die jetzige Bundeslandwirtschaftsministerin, Ilse Aigner, genauso entschlossen handeln wie die damalige, Renate Künast, die mit dem Bio-Siegel, die Bio-Lebensmittel aus einer Nischenposition herausholte. Angesichts einzelner Bundesländer, die aus der Umstellungsförderung ausgestiegen sind, ist jetzt wieder ein klares Signal – wie es vor zehn Jahren von der Politik ausgesandt wurde – dringend erforderlich.

Folgender Auszug entstammt einer Pressemitteilung des *Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft (BÖLW)* vom 05.09.2011, moewius@boelw.de, www.boelw.de:

„Der Erfolg des Siegels zeigt, wie wirksam eine engagierte Politik für die Stärkung des Ökologischen Landbaus sein kann“, so der Vorstandsvorsitzende vom Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft (BÖLW) Felix Prinz zu Löwenstein. Die Einführung des Bio-Siegels ermöglichte es Landwirten, Verarbeitern und Händlern erstmals, die zusätzlichen Leistungen des Ökolandbaus für Umwelt und Verbraucher auf ihren Produkten einheitlich sichtbar zu machen. Das sechseckige Siegel darf nur für Produkte verwendet werden, die nach den Richtlinien der EU-Ökoverordnung hergestellt sind. Unabhängige Kontrollen garantieren, dass tatsächlich Bio drin ist, wo das Bio-Siegel drauf steht.“

Das Bio-Siegel findet sich heute auf über 62.000 Produkten und wird von fast 4.000 Unternehmen genutzt. Es ist das europaweit am weitesten verbreitete Prüfsiegel für Produkte aus ökologischem Landbau. Zusätzlich wurde für Produkte aus Europa kürzlich das Sternenblatt auf grünem Grund eingeführt. Die Siegel der deutschen Anbauverbände kennzeichnen einen Standard, der über die Anforderungen der EU-Ökoverordnung hinausgeht. Sie machen zudem deutlich, dass ein Produkt von Bauern und Lebensmittelverarbeitern erzeugt wurde, die nicht anonym bleiben, sondern in ein System von Betreuung und Beratung eingebunden sind. Produkte mit diesen Siegeln verdienen das volle Vertrauen der Verbraucher.



Veranstaltungshinweise

Di, 4. 10., 18.00 Uhr, Grundkurs: vegetarisch Kochen - einfache Basisgerichte und

Di, 11. 11., 18.00 Uhr, Kochkurs: Kürbisse, rundherum ein Kochvergnügen

Katja Schilling, T. 0911-6603832 u. 0176.5516.235, ks@phantastisch-vegetarisch.de, Ort für

beide Termine: Gemeindehaus Wilh.-Löhe-Gedächtniskirche, Kronacher Str. 27, 90765 Fürth

So, 6.11., 10-16.00 Uhr, Demeter-Herbsttagung für Landwirte, Gärtner, Verbraucher
90419 Nürnberg, Rieterstr. 20, Vorträge, Gespräch, Bio-Imbiss, künstlerischer Abschluss

Angebote und Gesuche

Äpfel, Birnen, Zwetschgen selber pflücken, abholen oder liefern lassen

Karl Hausmann, 91174 Spalt-Großweingarten, Dorfstr. 40, , T. 09175-872, F. 09175-908632

T-Shirts aus peruanischer Bio-Baumwolle, Produkte aus Alpakawolle und Baumwolle

Alpaka Runa, Bergstraße 5, 90403 Nürnberg, T. 0911-4785356, www.alpaka-runa.de

Schafe, Ziegen zur Zucht, Lamm- u. Ziegenfleisch, Felle, Apfel-/Zwetschgenschnaps

Wildensteiner Schafhof, Peter Dobrick, 86744 Steinhart, Weiherweg 2, Tel. 09082 – 2195

Neu: Bio-Urlaub beim Kräuterbauern in Niederbayern, Mitarbeit gegen Preisnachlass
Paul J. Stoiber, 94149 Kößlarn, Hofreith 3, T. 08536–91091, www.kraeuterbauer.de
Neu: Kräuterpestos vom Kräuterbauern Paul Stoiber in Nürnberg erhältlich bei
Naturkostladen Lotos GmbH, 90403 Nürnberg, Unschlittplatz 1, Tel. 0911 – 243598
Suche freie/r Mitarbeiter/in im Außendienst mit Sachkenntnis in Naturkost
Waltraud Weber, T. 09120-183660, trockenfruechte@waltraud-weber.de, www.waltraud-weber.de
Angebot: Gesichtspflegebehandlung mit Demeter-Kosmetik für nur 39,50 €
Biokosmetik+Wellness „CiARA“, 90409 Nürnberg, Berckhauserstr. 28, Tel. 0911 – 24036929
Geschäftsschmuck/ Geschenkidee: Wurzeln als Kerzenständer in verschiedenen Größen
Dieter Winge, Schreinermeister, 90489 Lautensackstr. 11, Tel. 0911 – 552585
Neu: BioKäseLaden am Markt in Nürnberg: über 130 Bio-Käsesorten
Uwe Jordan, 90403 Nürnberg, Verkaufswagen am Hauptmarkt, Do–Sa, 10.00 – 18.00 Uhr

Mit herzlichen Grüßen
Ihr Wolfgang Ritter

1 Assoziative Zusammenarbeit

Anders wirtschaften - assoziativ wirtschaften! Teil I: Grundsätzliches
Walter Beutler in www.dreigliederung.de/essays/2011-01, Newsletter 03/ 2011

Ist solidarisches Handeln in der Wirtschaft eine Illusion, eine hoffnungslose Träumerei? Oder ist es eine Notwendigkeit, um dem von Egoismus und Bereicherungswut geprägten Wirtschaftsleben etwas entgegenzusetzen, das mit dem mündigen Menschen und den Möglichkeiten seiner Vernunft rechnet? Ein paar grundsätzliche Überlegungen – und ein paar Beispiele der solidarischen Wirtschaft aus der Praxis. (Die Beispiele aus der Praxis folgen im nächsten Info-Brief (die Redaktion)).

Warum eigentlich ist die Selbstbehauptung in der heutigen Wirtschaft derart auf die Spitze getrieben? Weil nur so das Überleben des einzelnen gesichert ist? Weil man nur dem Egoisten Leistungsfähigkeit zutraut? Allein die Tatsache, dass das Dogma der allein selig machenden Konkurrenzwirtschaft aus dem 18. Jahrhundert stammt ([Adam Smith](#), 1723 – 1790), müsste eigentlich zweifeln lassen an der Richtigkeit des Konzeptes für unsere heutige Wirtschaft. Doch auch wesentlich handfestere Erfahrungstatsachen aus der Gegenwart weisen darauf hin, dass das Wirtschaftsgeschehen neue Impulse braucht, um endlich und auch in Zukunft seiner zentralen Aufgabe gerecht zu werden, nämlich die Versorgung aller Menschen dieser Erde in optimaler Weise zumindest anzustreben, aber eigentlich zu gewährleisten.

Bewusste Gestaltung der wirtschaftlichen Zusammenarbeit

Dass in der heutigen Wirtschaft einiges schief läuft, muss nicht näher erläutert werden. Ein wichtiges Moment dieser Fehlentwicklung ist meines Erachtens, dass trotz vermehrter Arbeitsteilung, also Zusammenarbeit – sie ist ja inzwischen weltumspannend – die Ausbildung des Interesses zwischen den einzelnen Wirtschaftsteilnehmern, insbesondere zwischen den Produzenten und den Konsumenten, nicht mithalten konnte. Die weltweite Arbeitsteilung verbindet zwar die Menschheit zu einem Ganzen. Zugleich zerschneidet sie den unmittelbaren Zusammenhang zwischen Produktion und Bedarf, wie er in früheren Zeiten quasi natürlich gegeben war. Es ist deshalb notwendig, diesen Zusammenhang bewusst zu gestalten.

Weder Marktwirtschaft noch Planwirtschaft geben darauf eine angemessene Antwort: Während die Marktwirtschaft statt auf ökonomische Vernunft der Marktteilnehmer auf eine mechanische Selbstregulierung des Marktes durch Angebot und Nachfrage setzt, will die Planwirtschaft Preis und Angebot bürokratisch und von oben herab steuern. Beide Varianten entmündigen die Marktteilnehmer und sprechen ihnen ihre ökonomische Vernunft ab. Das führt zu Ungleichgewichten und Fehlentwicklungen, wie wir sie immer wieder im Wirtschaftsgeschehen beobachten müssen.

Assoziationen als neue Wirtschaftsorgane

Doch nur die wirtschaftenden Menschen selbst können sinnvolle, tragende Beziehungen der Kooperation eingehen. Nur sie wissen aus der täglichen Erfahrung, wie der Bedarf genau aussieht; nur sie kennen die Produktionsbedingungen und -möglichkeiten aus eigener

Anschauung. Warum also sollen nicht sie, nämlich die Erzeuger, die Verbraucher und der Handel, in Assoziationen zusammenarbeiten – regional oder branchenbezogen – und so, indem sie den Preis und die Menge der Produkte aushandeln, zum entscheidenden Gestaltungselement der Wirtschaft werden? Sie bilden so eine Art neue Organe im Wirtschaftsgeschehen, die zunächst der *Begegnung und des Austausches* dienen. Das gegenseitige Wahrnehmen der Lebensbedingungen, die Ausbildung des Bewusstseins füreinander stehen im Zentrum dieser Assoziationen. Das allein ist schon ein Paradigmenwechsel, wird doch so eine Art Brüderlichkeit – das Interesse am Gegenüber ist Ausdruck davon – ins Wirtschaftliche eingeführt. Assoziationen dienen sodann der *Selbstverwaltung* der wirtschaftlich Tätigen. Da jedoch die weit fortgeschrittene Arbeitsteilung zu einer Aufsplitterung des wirtschaftlichen Erfahrungsfeldes führt, funktioniert das – mit Blick auf das Ganze – nur, wenn sich die Erfahrungen und Kenntnisse gegenseitig ergänzen. Die Praxisvertreter (Erzeuger wie Verbraucher) bilden so einen Raum des *Erfahrungsaustausches*, in dem sich – immer in Bezug auf die regionalen oder branchenbezogenen Besonderheiten – ein Gemeinsinn entwickeln kann, der dem Wirtschaftsgeschehen eine sachbezogene Vernunft einhaucht. Dies ist kein Endziel, sondern ein andauernder, lebendiger Prozess, der sich immer wieder den wechselnden Gegebenheiten anpasst. Dieser Prozess führt in den Assoziationen zu *verbindlicher Zusammenarbeit* zwischen Konsumenten, Produzenten und Händlern, die so eine *Vertragsgemeinschaft* bilden. Diese Vereinbarungen und Verträge sind Teil und Essenz des oben beschriebenen Prozesses und Ausdruck der gemeinsam getragenen sozialen und ökologischen Verantwortung.

2 Landwirtschaft und Handel

Am Anfang dienten die Schafe als Rasenmäher

Interview mit Peter Dobrick, Schafzüchter aus Steinhart, bei der Grünen Lust am 17.09.2011
Die Fragen stellte Wolfgang Ritter.

Herr Dobrick, Sie verkaufen Ihre Produkte aus einem traditionellen Schafwagen. Ist die Schafzucht ein Beruf, den Sie schon immer ausführen?

Nein, ich bin Grund- und Hauptschullehrer und die ersten drei Schafe kaufte ich mir vor etwa 17 Jahren zum Rasen mähen auf meinem Privatgrundstück. Ich hatte von der Schafhaltung keine Ahnung und deshalb am Anfang auch Probleme. Dadurch begann ich mich aber für die Tiere zu interessieren. Ich lernte ihre Eigenart immer besser kennen, hielt immer mehr Tiere und pachtete Weideflächen hinzu. Heute habe ich etwa 50 Muttertiere und bewirtschafte etwa 11 Hektar.

Sie haben heute einige ganz außergewöhnliche Schafrassen dabei ... Ihr Interesse für die Schafhaltung führte Sie wohl dazu, sich um bedrohte Rassen zu kümmern.

Ja, hier sehen Sie Exemplare des Braunen Bergschafes, des Tiroler Steinschafes, des Herdwick Schafes und des Gotland Pelzschafes. Die ersten beiden sind gefährdete Rassen und vom Aussterben bedroht. Ich mag sie wegen ihres Charakters, ihrer Körperform oder ihrer Aussehens: Tiroler Steinschafe sind zum Beispiel sehr ruhige Tiere, kommen auf mich zu, wenn ich die Weide betrete und haben eine tolle Wolle.

Was fressen die Schafe?

Im Sommer sind sie auf unseren Weiden. Wir haben etwa 30 kleinere Grundstücke rund um unser Dorf herum. Einige davon sind Streuobstwiesen und da fressen sie mit Begeisterung auch Äpfel. Im Winter sind die Tiere in unseren Ställen und bekommen Heu.

Wie funktioniert die Schafzucht?

Züchten bedeutet rassensortiert gezielt anpaaren. Für offizielle Züchter müssen die Muttertiere zugelassen sein und die Böcke gekört und bewertet werden. Nur gekörte Böcke sind für die Züchtung zugelassen. Für Lämmer, die für die Zucht geeignet erscheinen, muss ein Stammbaum vorliegen (Eltern und Großeltern), nur dann können sie bewertet und anerkannt werden.

In welchen Fällen sind Tiere nicht für die Zucht geeignet?

Mindestens drei Bedingungen kann ich nennen: Tiere, die klein und wenig wuchsfreudig sind, ein ungewöhnlich scheues Verhalten haben oder deren Körperbau nicht dem Zuchtziel entspricht.

Was geschieht mit diesen Tieren?

Sie werden geschlachtet. Man kann nicht züchten, ohne auch zu schlachten.

Welche Schafprodukte verkaufen Sie?

Ich verkaufe, ganze oder halbe zerlegte Lämmer (13 - 25 kg; 9,50 € pro kg Schlachtgewicht), Felle (40 – 200 € pro Fell), aussortierte Wolle (Säckeweise; 1 – 3 € pro kg), Grillwurst ohne Schweinefleischanteil, geräucherte Wurst und als Besonderheit Schafschinken.

Wo bekommt man Ihre Produkte?

Wir verkaufen ab Hof und auf Bio-Märkten, z. B. Bio erleben und Winterkiosk in Nürnberg, Grüne Lust in Anwanen. Wir gehen auch zu Schaftagen an verschiedenen Orten, auf historische Feste und zu Familienfesten.

Sie verkaufen auch Schnaps und Holzgefäße ...

Beides stammt von den Streuobstwiesen und beides mache ich selber.

Können Sie von den Einnahmen leben?

Nein, ich lebe von meiner Pension als Lehrer im Ruhestand. Bisher war die Schafhaltung ein Zuschussgeschäft, aber ich hoffe, dass in Zukunft die Aufwendungen durch die Einnahmen gedeckt werden.

Vielen Dank für das Gespräch, Herr Dobrick; wir freuen uns auf eine gute Zusammenarbeit im Bio-Verbraucher e. V.

Kontakt: Wildensteiner Schafhof (bio-zertifiziert seit 1.1.2011), 86744 Steinhart, Weiherweg 2, Tel. 09082 – 2195; Zusätzliche Angebote: Beratungen für alternative Schafhaltung und die Erzeugung von gutem Lammfleisch, pädagogisch-therapeutische Begegnung mit besonders menschen-bezogenen Schafen, Gästeführungen zu den vier Schafrassen

3 Wissenschaft/ Forschung

Bioackerbau schont das Klima

Medienmitteilung des FiBL, forschung@fibl.org vom 30.06.2011, entnommen bei www.oekolandbau.org

Am 8. Juni präsentierte das Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL) auf dem Schlatthof in Aesch (Schweiz) die Resultate der Versuche „Klimaneutraler Acker- und Gemüsebau“, die im Herbst 2002 starteten. Die Versuche werden vom Coop Fonds für Nachhaltigkeit unterstützt.

Ökolandwirte arbeiten mit einer ganzen Reihe von klimaschonenden Maßnahmen. Sie setzen Mist, Kompost und Gründünger ein und verzichten auf energieintensive synthetische Dünger. Das FiBL untersuchte, wie mit einer bodenschonenden Bearbeitung der Ökolandbau noch klimafreundlicher gestaltet werden kann. Bodenschonend heißt, den Boden nicht zu tief zu bearbeiten - eine besondere Herausforderung für den Ökolandbau, dient doch die tiefe Bodenbearbeitung auch der Unkrautregulierung.

Der 2002 gestartete Versuch in Frick zeigte nach anfänglichem Ertragsrückgang gute Erfolge. „Die Resultate aus diesem Langzeitversuch sind sehr ermutigend“, freut sich Studienleiter und Bodenspezialist Paul Mäder vom FiBL. „Die reduziert bearbeiteten Böden wiesen 17 Prozent mehr Humus und 37 Prozent mehr Bodenmikroorganismen auf.“ Auch die Erträge stiegen nach anfänglichem Rückgang. „Die Ertragssicherheit ist verbessert“, sagt Mäder. Die Zunahme des Humusgehaltes im Boden entspricht nach Angaben des FiBL einem Klimaminderungspotenzial von zwei Tonnen Kohlendioxid-Äquivalent pro Hektar und Jahr. Weil die Produktionskosten konstant blieben, lohne sich die reduzierte Bodenbearbeitung auch finanziell, sagt Paul Mäder.

Kurz: die reduzierte Bodenbearbeitung fördere die Bodenfruchtbarkeit, schone das Klima und bedeute keine Mehrkosten für den Landwirt.

Nun soll sich der Fricker Versuch bewähren und in Zusammenarbeit von Bauern, Beratern und Forschern sollen optimierte Systeme gemeinsam erarbeitet und in die Praxis umgesetzt werden. Weitere Versuche laufen auf rund einem Dutzend Betrieben im Mittelland und in der Westschweiz. In der Umstellungszeit verzeichneten die Betriebe zwischen fünf und acht Prozent Minderertrag. Zweijährige Resultate aus Muri (Kanton Bern) und Aesch (Kanton Basel-Landschaft) deuten nach Aussagen der Forscher darauf hin, dass bei reduzierter Bodenbearbeitung der Ertrag durch Düngung und Sortenwahl verbessert werden kann. Auch Unkraut bleibe eine Herausforderung.

Urs Niggli, Direktor des FiBL: „Durch die Erhöhung der Humusgehalte und Verminderung des Energieverbrauchs durch Dünger und Pflanzenschutzmittel wollen wir die Klimagas-Bilanz der Landwirtschaft auf Null bringen. Damit würde ein wichtiger Verursacher von klimaschädlichen Gasen zum nachhaltigsten Wirtschaftszweig der Gesellschaft und die Biobauern würden zu den Schrittmachern der Zukunft.“

4 Qualitäts- und Preisrecherchen

Der große Schwindel – regionale Lebensmittel

Bericht von Wolfgang Ritter und ÖKO-TEST Nr. 9, September 2011

Regionale Lebensmittel erfreuen sich zunehmender Beliebtheit. Der bewusste Kunde will durch seinen Kauf die Wirtschaftsbetriebe seiner Region stärken. Außerdem begrüßt er den Effekt der Umweltentlastung durch kurze Transportwege. Er erwartet nach meiner Meinung und der von ÖKOTEST von Regionalprodukten, dass

- die Rohstoffe aus seiner Region kommen - jedenfalls mindestens zu 95 Prozent
- die Verarbeitung in der Region erfolgt
- der Verkauf nur in der Region geschieht

ÖKO-TEST deckt in der September-Ausgabe einen großen Schwindel auf und titelt wie oben. Man hat 53 Produkte aus ganz Deutschland eingekauft, die im Namen oder in der Deklaration regionale Bezüge haben. Nur 14 waren echte Regionalprodukte im oben beschriebenen Sinne. Produkt-Auslobungen wie „Unser Norden“, „Unsere Heimat“, „Das Beste aus Bayern“, „Qualität aus Sachsen“, „Bestes aus der Region“, „von westfälischen Streuobstwiesen“ geben keine Garantie, dass es sich um Regionalprodukte handelt. Die Hersteller oder Supermarktketten, die sie verwenden wollen einfach nur am Regionalboom teilhaben.

ÖKO-TEST hat auch die Grundsätze von 40 Regionalvermarktungsinitiativen und Staaten untersucht, die Qualitätssiegel vergeben. Auch hier ist es so, dass viele Rohstoffe aus ganz anderen Regionen kommen, deren Verarbeitung woanders stattfindet oder die Produkte auch in anderen Regionen vermarktet werden. Um das staatliche Etikett „Geprüfte Qualität Hessen“ erhalten zu können, dürfen Rohstoffe aus der gesamten EU verarbeitet werden. Für „Geprüfte Qualität Thüringen“ und „Geprüfte Qualität Schleswig-Holstein“ müssen die Fleischwaren lediglich überwiegend aus den Bundesländern stammen. Für die Label „Gesicherte Qualität aus Baden-Württemberg“ und „Geprüfte Qualität Bayern“ müssen die Rohstoffe zu 100 Prozent aus den jeweiligen Bundesländern stammen.

Aber das sagt noch nichts über die Inhaltsstoffe der Regionalprodukte aus und schon gar nichts darüber, wie die Tiere gefüttert wurden, deren Produkte unter diesen Labeln angeboten werden. Wenn Regionalprodukte den umstrittenen Geschmacksverstärker E621 (Glutamat) enthalten oder Steaks von Rindern angeboten werden, die mit argentinischem Gen-Soja gefüttert wurden, dann endet die Liebe des Verbrauchers für das Regionalprodukt.

Wir geben in Einklang mit ÖKO-TEST den Rat:

1. Kaufen Sie nur echte Regionalprodukte beim Bauern direkt, auf Wochenmärkten oder im Spezial-Einzelhandel und prüfen Sie die Inhaltsstoffe, denn nicht immer erfüllen die Rezepturen Ihre Qualitätsansprüche.

2. Konventionell erzeugte Regionalprodukte können Pestizid-Rückstände enthalten; der Einsatz von Kunstdünger und Pestiziden belastet die Umwelt. Bio aus der Region ist die beste Wahl!

5 Grüne Gentechnik

Deutschland wegen Gentechnik vor UN-Menschenrechtsausschuss verklagt

Interview mit Christiane Lüst in umwelt aktuell Juli 2011 (Ausschnitt), www.umweltaktuell.de

In Ländern wie Argentinien oder Indien, aber auch in Deutschland wird die gentechnische Erzeugung von Lebensmitteln staatlich gefördert. Damit verstoßen die Regierungen gegen international vereinbarte Normen. Deshalb hat ihre Initiative Deutschland und andere Staaten vor dem UN-Menschenrechtsausschuss verklagt, sagt Christiane Lüst von der Aktion GenKlage.

Frau Lüst, Sie haben die Bundesrepublik Deutschland vor dem UN-Menschenrechtsausschuss in Genf verklagt. Warum?

Christiane Lüst: Weil die Nutzung von Gentechnik zur Erzeugung von Nahrungsmitteln die Menschenrechte von Konsumenten, Imkern und Landwirten in Deutschland verletzt. Deutschland hat mit rund 150 anderen Ländern den Internationalen Pakt über wirtschaftliche, soziale und kulturelle Rechte ratifiziert. Speziell geht es um die Rechte auf Nahrung, auf Selbstbestimmung der Völker, auf Gesundheit und auf Freiheit der Wissenschaft und Forschung. Das beinhaltet auch die Pflicht der Staaten, eine nachhaltige Bewirtschaftung der Ressourcen zu fördern und die Verbraucher vor Desinformation und gesundheitlich bedenklichen Nahrungsmitteln zu schützen.

In Deutschland werden kaum noch Genpflanzen angebaut. Ist Ihre Klage damit nicht überflüssig?

Im Gegenteil: Langsam aber sicher öffnen wir der Gentechnik Tür und Tor. Nehmen wir die Freilandforschung: auf wie viel Hektar jedes Jahr neue Gentech-Pollen in Umlauf kommen, die nie wieder rückholbar sind! Bienen haben einen Einzugsradius von rund sechs Kilometern, damit sind alle Sicherheitsabstände eine Farce. Gegen den Imker Karl-Heinz Bablok wurde ein Grundsatzurteil gefällt, das klarmacht, wo es langgehen soll: Ein Freilandversuch des Freistaats Bayern kontaminierte seinen Honig. Den sollte er auf eigene Kosten als Sondermüll entsorgen. Er klagte auf Schadenersatz, doch das Gericht war der Ansicht, er müsse seine Bienen woanders hinbringen oder wegziehen. Schon heuer sind sieben Prozent des Maisaatsguts kontaminiert, obwohl MON 810 seit zwei Jahren verboten ist und wir – bisher noch – die Nulltoleranz bei Saatgut haben. MON 810 soll außerdem EU-weit wieder zugelassen werden. Das Thema ist nicht vom Tisch. Immer mehr Genzulassungen werden auf EU-Ebene erteilt. Deutschland ist in der EU einer der stärksten Befürworter der Gentechnik!

Haben Sie denn auch Nachweise für die Gefahren durch Gentechnikpflanzen?

Dazu gibt es mittlerweile viele Studien und - noch wichtiger - Praxiserfahrungen aus Ländern wie Indien und Argentinien. Dort werden die Menschen krank, bekommen Krebs, Frauen werden unfruchtbar, Neugeborene sind missgebildet. Auch Haustiere verenden, die Böden sind unfruchtbar, das Trinkwasser verseucht. In Argentinien ist die Armutsrate seit Einführung von Gensoja drastisch gestiegen. Auch die wissenschaftlichen Studien zeigen, dass Genfood zu Zelltod, Krebs, Missbildungen und Tod führen kann, immer häufiger auch beim Menschen. Entgegen allen Aussagen von Industrie und Politik ist bewiesen, dass sich durch Genfood gefährliche Rückstände im Körper anreichern. Die neueste Studie aus Kanada fand bereits Giftstoffe aus der Gentech-Landwirtschaft im Blut von Schwangeren und Embryonen.

Ihre Initiative hat vor dem Ausschuss auch gegen andere Staaten geklagt. Was kam dort heraus?

In Indien hatten wir den ersten großen Erfolg: Die UNO hat anerkannt, dass die Einführung von Gensaatgut die Armut verschlimmert hat. Die Regierung wurde aufgefordert, die Bauern zu unterstützen, damit sie vermehrungsfähiges Saatgut kaufen und ihre Abhängigkeit von den Konzernen beseitigen können. In Brasilien erhielt die Regierung eine Aufforderung zum Stopp der Urwaldabholzung - die in der Regel für Gensoja-Plantagen erfolgt und die

Lebensgrundlagen der indigenen Völker und Kleinbauern zerstört. Letztes Jahr in Kolumbien forderte der UN-Ausschuss, dass die Regierung die Nahrungsproduktion für den Eigenbedarf an die oberste Stelle stellt – und nicht für den Export. Darunter fällt auch Anbau von Genmais, der sich dort immer mehr ausbreitet und die alten Maissorten zerstört.

Die Regierungen haben jeweils fünf Jahre Zeit, um Maßnahmen zu ergreifen. Glauben Sie, dass sich an der derzeitigen Politik etwas ändert?

Das wird sehr schwierig. Solche Staaten arbeiten mit Großgrundbesitzern zusammen, die am Export verdienen - was die ganze Misere mit Landlosigkeit, Vertreibungen und Urwaldabholzung mit sich bringt. Da gibt es viele rechtsfreie Räume. Oder die Staaten müssen sogar auf Druck von Ländern wie Deutschland für ihre wachsenden Auslandsverschuldungen Devisen erwirtschaften. Oftmals sind es leider auch unsere Exportsubventionen, die dort die Märkte mit billigem Fleisch oder Getreide zerstören. Ebenso unsere Forschungsgelder. Aus Mexiko berichten Insider, dass die dortige Saatgutforschung, die von Deutschland mitfinanziert wird, vor allem die "positiven" Seiten von Genmais herausfinden soll.

Aber Deutschland wird doch reagieren müssen?

Nicht ohne Druck von uns als Konsumenten und Wähler. Zuerst müssen wir die Ausschussdokumente auf Deutsch einfordern. Die Bundesregierung ist verpflichtet, die Entscheide zu verbreiten. Bisher ist das mangels Interesse und Nachfrage kaum passiert. 2001 haben wir die Regierung das erste Mal dazu gezwungen. Erst wenn ihr auf jeder Veranstaltung entgegengehalten wird, dass sie ja dem Pakt verpflichtet ist, wird sie etwas tun. Politik reagiert nur auf Druck.

Interview: Matthias Bauer; Christiane Lüst leitet in Gauting bei München ein Umweltzentrum. Sie hat die Aktion Gen-Klage gegründet, um EU-Neuzulassungen von Genpflanzen auf juristischem Weg zu stoppen. Kontakt: Tel. +49 (0)89 / 89311054, E-Mail: christiane.luest@t-online.de, www.stopptgennahrungsmittel.de

6 BioMetropole Nürnberg

Kulinarische Verlockung - Bio-Bürgerreise in die Toskana und nach Umbrien

Im nächsten Frühjahr gibt es bei den Bürgereisen der Stadt Nürnberg eine besondere Premiere. Erstmals wird eine Bio-Bürgereise in die Toskana und nach Umbrien stattfinden. Beide Regionen bieten tolle gastronomische Verlockungen. Nicht nur Bio-Chianti, sondern ein spannendes Programm rund um das Thema Bio-Lebensmittel versprechen einen Hochgenuss der besonderen Art. Die BioMetropole Nürnberg lädt interessierte Bürgerinnen und Bürger ein, an dieser Reise teilzunehmen.

Stationen der Bio-Bürgerreise sind Volterra, Siena, die Maremma, Orcia Tal und Pienza, Orvieto und Todi. Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer besichtigen neben den Sehenswürdigkeiten auch Bio-Bauernhöfe, essen in ausgewählten Bio-Restaurants oder übernachten in Hotels, die Bio-Lebensmittel anbieten. Gerade die Stadt und die Provinz Siena, die Partner der BioMetropole Nürnberg sind, versprechen besondere Begegnungen.

Reisedauer: 6. bis 13. Mai 2012; Abfahrt: 6. Mai 2012 morgens per Bus am ZOB Nürnberg;
Preis pro Person: 998,- Euro; ausführliche Info/Anmeldeformular unter: www.biometropole.de

7 Verbrauchermeinung

Bundesregierung setzt Kampf gegen Ökolandbau weiter fort

Pressemitteilung (Ausschnitt) von Cornelia Behm MdB, Sprecherin für ländliche Entwicklung der Bundestagsfraktion Bündnis 90/Die Grünen vom 15. Juni 2011, www.cornelia-behm.de

"Die Agrarpolitik von Bundeslandwirtschaftsministerin Ilse Aigner benachteiligt den Ökolandbau in Deutschland systematisch." erklärte heute Cornelia Behm, Sprecherin für Ländliche Entwicklung der Bundestagsfraktion von BÜNDNIS 90/DIE GRÜNEN. Die Antwort der Bundesregierung auf eine Kleine Anfrage der bündnisgrünen Fraktion zur Ökolandbauforschung

offenbart eklatante Missstände.

58 Mio. Euro an Drittmitteln haben die Agrarforschungsinstitute des Bundes in den vergangenen 3 Jahren eingeworben. Für Forschungsprojekte im Rahmen des Ökolandbaus standen davon aber nur 120 Tausend Euro zur Verfügung. Den 2,4 Mrd. Euro, die die Bundesregierung in den nächsten 6 Jahren im Rahmen ihrer Bioökonomiestrategie vordringlich in die grüne Gentechnik investieren will, stehen 8 Mio. Euro aus dem Bundesprogramm für den Ökolandbau jährlich gegenüber. Welche Eigenmittel die Bundesregierung darüber hinaus für die Agrarforschung jenseits des Ökolandbaus zur Verfügung stellt, konnten die Beamten des Landwirtschaftsministeriums nicht beantworten. Es dürften weitere Millionen im zwei- oder dreistelligen Bereich sein.

"Die systematische Vernachlässigung des Ökolandbaus wird weder seiner wirtschaftlichen, noch seiner gesellschaftlichen Bedeutung für Klima-, Umwelt- und Ressourcenschutz gerecht. Obwohl die Branche einen Marktanteil zwischen 5 und 10 Prozent hat, wird die Forschung im Promillebereich gehalten. Das ist Ideologie pur und eine wirtschaftspolitische Geisterfahrt."

8 Rezept des Monats

Bei Bio erleben am 23. Juli auf dem Hauptmarkt in Nürnberg hat Rosa Wolff, Autorin von „Arm aber Bio!“, am Info-Stand des Bio-Verbraucher e. V. im Handumdrehen zwei leckere Brotaufstriche hergestellt und auf Baguette-Scheiben kosten lassen. Sie hat auch ihr neues Werk „Arm aber Bio! Das Kochbuch“ vorgestellt. Ihre Bücher kosten nur jeweils 11,95 € und können über www.armaberbio.de bestellt werden.

Schafkäse-Basilikum-Aufstrich für 3-4 Portionen

Der sehr aromatische Aufstrich geht ganz fix und schmeckt auf Weißbrot und Vollkornbrot gleichermaßen gut. Äußerst lecker auch zu Brezeln.

1 Packung Schaf-Feta (180 g), 1 Knoblauchzehe, 1 Handvoll Basilikumblätter, 3 EL Olivenöl;
Zubereiten: Zeit: ca. 5 Minuten, Kosten: ca. 3,00 € / Portion ca. 0,75-1,00 €

In einem Schüsselchen den Feta zerbröckeln. Knoblauch fein hacken oder durch die Presse drücken. Basilikum hacken. Mit einer Gabel alle Zutaten gut vermengen, so dass eine halbwegs geschmeidige Masse entsteht.

Avocado-Sahne für 3-4 Portionen

Der fluffige Aufstrich schmeckt absolut hinreißend auf frisch geröstetem Weißbrot bzw. Toast. Er ist ebenfalls fein als Dipp für rohes, in Stäbchen geschnittenes Gemüse wie Karotten, Gurke oder Paprika.

1 Avocado, 100 ml Schlagsahne, Salz, etwas Knoblauch nach Geschmack, frisch gepresst oder als Pulver; Zubereiten: ca. 10 Minuten, Kosten: ca. 1,40 € (Avocado für 0,99 € im Angebot)/ Portion ca. 0,40-0,50 €

Avocado halbieren, Fruchtfleisch herauslöffeln und ganz fein zerdrücken, mit Salz und Knoblauch würzen. Die Sahne schlagen und unter das Avocadopüree heben.

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.