

Bio-Verbraucher e.V. – *Info-Brief* 29/ Januar 2012

Liebe Leserinnen und Leser,

ein ganz ausgezeichneter Fortschritt in der Bewusstseinsentwicklung bei den Verbrauchern wurde kürzlich unter einer negativ klingenden Überschrift veröffentlicht: „Öko ist out beim Einkaufen“ meldeten die Nürnberger Nachrichten am 22.11.2011. Die Gesellschaft für Konsumforschung (GfK) hatte 2000 Bundesbürger befragt und war zu dem Ergebnis gekommen, dass nur jeder zweite bereit sei, höhere Preise für Produkte zu zahlen, die bei Herstellung oder Verbrauch die Umwelt weniger belasten. Wir wenden dieses Ergebnis ins Positive und sagen: Schon die Hälfte der Verbraucher achtet beim Einkauf auf umweltgerechte Erzeugung und angemessene Bezahlung der Lieferanten. Bio- und Fair-Trade-Produkte erfüllen diese Voraussetzungen für Nachhaltigkeit in hohem Maße. Die Bio-Verbraucher gehören zu dieser Hälfte der Bevölkerung, die andere Hälfte kriegen wir auch noch! Denn Titel und Untertitel des kürzlich erschienen Buches von Felix Prinz zu Löwenstein, Vorstandsvorsitzender des BÖLW, "Food Crash - Wir werden uns ökologisch ernähren oder gar nicht mehr" hat einen hohen Wahrheitsgehalt (siehe auch die Pressemitteilung mit Löwensteins Meinung zur Bedeutung des Ökolandbaus in der Rubrik „7 Verbrauchermeinung“ in diesem Info-Brief).

Eine Mitteilung für unsere Mitglieder und Spender:

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. Diesen Hinweis finden Sie am Ende eines jeden Info-Briefes.

Veranstaltungen

Mo, 12. März, 19.30 Uhr, Die Bedeutung der biol.-dyn. Landwirtschaft für die Zukunft
Vortrag mit Lichtbildern von Wolfgang Ritter in 96450 Coburg, Kirchgasse 12, T. 0911-404827
06.-13. Mai, Kulinarische Bio-Bürgerreise in die Toskana und nach Umbrien
Preis pro Person: 998,- Euro; ausführliche Info/Anmeldeformular unter: www.biometropole.de

Angebote und Gesuche

Neu: Bio-Obst und –Snack-Gemüse direkt vom Erzeuger deutschlandweit ins Büro Biodirekt GmbH, T. 0211-53818028, F 0211–53818018, www.biodirekt.de, tgl@biodirekt.de
Bio-Wein, -Sekt, -Traubensaft, Verleih von Wein- und Sektgläsern, Weinseminare
Verkostungen, Lieferservice, Biowein-Fachgeschäft, 90408 Nürnberg, Schweppermannstr.1, T. 0179.4845.971, alles-bio@web.de, Do 17–19, Fr 15–17.00, Sa 12–14 Uhr, 5% Rabatt für Mitgl.
Naturhotel mit Bio-Frühstück u. Wellness-Oase – n.tel. Anmeld. auch f. ext. Besucher
91052 Erlangen, Sophienstr. 10, T. 09131–1220, www.hotel-luise.de, info@hotel-luise.de
Stuttgart: voll-zertifiziertes Bio-Restaurant u. Catering, www.restaurant-laessig.com
70197 Stuttgart, Rückertstr. 7, Tel. 0711 – 60145707, , info@restaurant-laessig.de
Mittagstisch in 90471 N-Langwasser, Mo–Fr, 11.30–14.00 Uhr, Kochdienst für Events
Antje Rüggeberg, Thomas-Mann-Str. 50, T. 0911.800.99.268, www.kochdienst-nuernberg.de
Neu: Fair-Trade-Café genießen in der Bio-Vollkornbäckerei Imhof, Sitz- u. Stehplätze
Bäckerei Imhof GmbH, Dürrenhofstr. 29, Tel. 0911 - 464595, www.baeckerei-imhof.de
Es gibt Demeter-Frankenweine und -Sekte! Weingut Helmut Christ, 97334 Nordheim
Volkacher Str. 6, T. 09381-2806, www.weingut-helmut-christ.de, Online-Shop, 5% Rabatt f. Mitgl.
Große Ferienwohnung in Iphofen bei Bio-Bäckerei für 50 €/ Tag - Bio-Frühstück gratis
Iphöfer Franzenbäck, Raimund Franz, 97346 Iphofen, Maxstr. 27, T. u. F. 09323 – 3360
Stevia – pflanzliche Süße ohne Kalorien – jetzt von der EU zugelassen - liefert
Michael Hasselbach, Tel 08142 – 590503, www.natur-trend-produkte.de, Hassl@gmx.de
Winteräpfel – verschiedene alte Sorten, spät gereift, lagerfähig, günstig abzugeben
Karl Hausmann, 91174 Spalt-Größweingarten, Dorfstr. 40, T. 09175-872, F. 09175-908632
Konsumenten eröffnen genossenschaftl. organisierten Bio-Regionalwarenladen in Nürnberg
Eröffnung im Januar 2012! Bioundnah, 90429 Nürnberg, Rosenaustr. 16, www.bioundnah.de

Mit herzlichen Grüßen
Ihr Wolfgang Ritter

1 Assoziative Zusammenarbeit

Anders wirtschaften - assoziativ wirtschaften! – Teil II: Beispiele

Walter Beutler in www.dreigliederung.de/essays/2011-01, Newsletter 03/ 2011

Im letzten Info-Brief hatten wir den ersten Teil dieses Aufsatzes wiedergegeben - die grundsätzlichen Überlegungen. Hier bringen wir nun den zweiten Teil - die dort angeführten Beispiele (die Info-Brief-Redaktion).

Beispiele

Dass assoziative Wirtschaftsformen gerade im Schlachtfeld der heutigen Wirtschaft wie zarte Pflänzchen aufkeimen und inzwischen trotz eisigem Wind vielfältige Blüten und Früchte tragen, widerlegt ganz konkret den manchmal mit mitleidigem Lächeln vorgetragenen Vorwurf, es handle sich bei der assoziativen Wirtschaft um eine schöne Träumerei. Die folgenden Beispiele sind nur ein kleiner Ausschnitt der weltweiten und vielfältigen Bestrebungen in Richtung einer assoziativen Wirtschaft.

Der Gedanke des fairen Handels und die vielfältigen Organisationen – und oft eben Assoziationen –, die sich auf dieser Basis gebildet haben, beruhen vielfach auf den Ideen der assoziativen Wirtschaft. So importiert und vertreibt zum Beispiel *gebana* seit dreißig Jahren Bio-Lebensmittel aus ökologischer Landwirtschaft des Südens zu fairen Bedingungen.

Doch auch regional genießen Assoziationen immer stärkeren Zulauf, insbesondere in der so genannten Vertragslandwirtschaft. Hier schließen Produzenten und Konsumenten im Rahmen eines Vereins oder einer Genossenschaft einen Vertrag ab, in dem festgelegt wird, was, wieviel, von welcher Qualität, wann, wie lange und zu welchem Preis produziert und gekauft wird. Bauernhöfe und KonsumentInnen – gerade auch in städtischen Gebieten – vernetzen sich so kleinräumig, was für beide Seiten handfeste Vorteile hat: die KonsumentInnen haben – meistens über das ganze Jahr – frische Landwirtschaftsprodukte in garantierter Qualität (Produktionsart) und zu günstigen Bedingungen; die ProduzentInnen haben faire Preise und eine garantierte Abnahme ihrer Produkte und können sich dadurch auch sinnvoll weiterentwickeln; die Ernährungssouveränität sowie die soziale und ökologische Nachhaltigkeit wird gestärkt. Beispiele für die Schweiz sind: *Soliterre* in Bern, *Ortoloco* in Zürich, der *Birsmatthehof* in Basel und das *StadtLandNetz* in Winterthur.

2 Landwirtschaft und Handel

Frisches Obst und Gemüse direkt am Arbeitsplatz

Interview mit Tobias Greul von der Biodirekt GmbH, 40217 Düsseldorf, Bilker Allee 176d, Tel. 0211 – 5381800, www.biodirekt.de, info@biodirekt.de

Die Fragen stellte Wolfgang Ritter.

Herr Greul, wir haben uns auf der BioFach 2011 kennen gelernt. Damals vertraten Sie Morea Olivenöl, einen griechischen Ölerzeuger. Wie kam es zu der Geschäftsidee frisches Obst und Gemüse direkt an den Arbeitsplatz zu liefern?

Die Geschäftsidee wurde von Tobias Keye, ehemaliger Schauspieler und Waldorfschüler, entwickelt. Das Unternehmen entstand vor ca. 15 Monaten basierend auf der Vision, ein 100% nachhaltiges Unternehmen zu schaffen und mit dem Produkt/Service, dem Menschen und der Natur etwas zurückzugeben. Ich, Tobias Greul, kam dazu, nachdem unser Mehrgenerationen-Wohnprojekt in Verbindung mit unserer bio-dynamischen Olivenölproduktion, kurzer Hand beendet wurde. Ich war nun auf Um-Orientierungsreise zurück in Deutschland, bis ich einen Anruf von Biodirekt bekam. Seit der Zeit, wirke ich in diesem wunderbaren Projekt mit. Kennen gelernt habe ich Biodirekt ebenfalls auf der Biofach 2011.

Sie werben mit Äpfeln und Birnen vom Bodensee, Weintrauben aus Italien, Mangos und Bananen aus Südamerika. Wo kaufen Sie Ihre Früchte und das Gemüse ein?

Unser Trumpf: eine verkürzte, nachhaltige und damit für die Branche einzigartige Lieferkette. Das Bio Obst und Gemüse kommt direkt vom Bauern, nicht vom Großmarkt.

Sie liefern Bio-Obst-Pakete einmalig oder regelmäßig wöchentlich direkt an den Arbeitsplatz. Wer ist Ihr Geschäftspartner? Der Unternehmer oder seine Mitarbeiter?
Das sind Entscheider aus allen Bereichen. Mal beschließt ein kleines Team Geld für Bio-Obst zusammenzuschmeißen und mal ist es das Gesundheitsmanagement einer großen Firma. Oft ist es auch eine Anweisung aus der Chefetage.

Ihr Slogan heißt „Biodirekt ... macht Ihr Team frisch“. Warum sollte Ihrer Meinung nach der Unternehmer ein Interesse daran haben, seinen Mitarbeitern frisches Obst und Gemüse vorzusetzen?

Obst und Gemüse enthält wertvolle Vitamine, Mineralstoffe und Spurenelemente. Regelmäßiger Verzehr schützt den Körper vor Mangelkrankheiten und unterstützt das Immunsystem. Zukünftig denkende Menschen erkennen, dass ein gesunder und aktiver Mitarbeiter einem Betrieb rundum besser nützt als ein Kranker.

Zu Ihrer Geschäftsidee gehört der verantwortungsvolle Umgang mit Mensch und Natur. Wie setzen Sie diese Idee in die Tat um?

In allen Bereichen unseres unternehmerischen Handelns legen wir Wert auf Nachhaltigkeit - von der Auswahl unserer Hausbank, die nicht gewinnorientiert, sondern bedürfnisorientiert arbeitet, bis zur Auswahl unserer Transportpartner, die mit umweltfreundlicher Energie unterwegs sind. Biodirekt ist als umweltfreundliches Unternehmen zertifiziert: *Stop Climate Change* ist ein Siegel für Unternehmen, die den Ausstoß ihrer Treibhausgase bilanzieren, reduzieren und erfolgreich ausgleichen. Die Wege, die das Biodirekt-Obst und -Gemüse zurücklegt, sind meist kürzer als Bio-Ware vom Großmarkt. Bei uns kommen zuerst lokale Produkte in die Lieferung und danach erst Bio-Obst von den nächstgelegenen ausländischen Bauernhöfen. Für die Natur wird pro verkaufte Kiste Obst ein Baum über die *Plant for the Planet* Kinderfoundation gepflanzt und da Biodirekt nur hochwertige Bio-Ware (überwiegend aus Demeter- und Permakultur-Anbau) verkauft, wird auch dem konventionellen Anbau, der nachweislich schon mittelfristig der Natur schadet, entgegengesteuert.

Pflegen Sie auch direkte Kontakte zu den Erzeugern? Wie ist sichergestellt, dass sie einen gerechten Preis im Sinne von „Fair Trade“ erhalten?

Unser Unternehmen kennt die meisten Bauern. Ein beauftragter Landwirtschafts-Experte prüft mehrmals im Jahr die Bioqualität vor Ort und garantiert durch ständigen Austausch mit Bauern und Mitarbeitern einen Fairen Handel.

Wie kann man mit Ihnen ins Geschäft kommen?

Um unser Sortiment unverbindlich zu testen, liefern wir gerne ein Bio-Obst-Paket mit 4, 7 oder 10 Kg Inhalt für 21, 32 oder 40 € plus MWSt frei Haus. Solche Pakete kann man auch einmalig zu bestimmten Anlässen bestellen. Für Abonnenten gibt es Preisnachlässe. Und als Geschenkidee im festlichen Gewand ist es ein besonderes Schmuckstück.

Noch eine Frage zum Schluss: Wer ist jetzt Ansprechpartner bei Morea?

Unter info@morea-oel.de kann man weiter biologisches Olivenöl bestellen.

Süßungsmittel Stevia zugelassen

Aus: KinderLeicht-Foodletter Nr.70 im Dezember 2011, info@kinderleichtmuenchen.de

Die aus dem Kraut der südamerikanischen Stevia-Pflanze extrahierten Steviolglycoside reihen sich ab dem 3. Dezember 2011 unter der Nummer "E 960" in die Liste der als Zusatzstoff zugelassenen Süßstoffe ein. Damit können Stevia-Befürworter nach langem Hin und Her zumindest einen Teilerfolg für sich verbuchen. Quelle: aid

Literatur: Barbara Simonsohn, Stevia sündhaft süß und urgesund – eine Alternative zu Zucker und Süßstoffen, 5. Auflage, Aitrang 2004; Stevia verkauft unser Mitglied Michael Hasselbach, T. 08142-590503, www.natur-trend-produkte.de, Hassl@gmx.de

Neun Medaillen für Demeter-Weingut

Das *Weingut im Zwölberich* hat beim internationalen Wettbewerb AWCVienna 2011 gleich neun Auszeichnungen (vier Gold – davon eine Trophy, drei Silber, zwei Siegel) erhalten. Das

Weingut betreibt seit vielen Jahren biologisch-dynamischen Anbau; im vergangenen Jahr feierte man 300-jähriges Hofjubiläum. Wir gratulieren unserem Mitglied herzlich!
Quelle: Weingut im Zwölberich, Schützenstr. 14, 55450 Langenlonsheim, Tel. 06704/9200, Fax 06704/92040, www.zwoelberich.de, info@zwoelberich.de, 15.12.2011

3 Wissenschaft/ Forschung

Trans-Fette sind nicht alle gleich

Arbeitskreis für Ernährungsforschung, Info Nr.2/11

Fette unterscheidet man unter anderem nach ihren Fettsäuren. Diese werden wiederum differenziert nach Kettenlänge, Sättigung (Anzahl der Doppelbindungen) und Raumstruktur. Bei letzterer gibt es die cis- und die trans-Form. Die trans-Fettsäuren entstehen zum einen natürlich durch die Bakterien in den Mägen der Wiederkäuer und finden sich dann in Fleisch, MilCHFett (Butter, Sahne) und Käse. Zum anderen bilden sie sich bei der industriellen Fetthärtung pflanzlicher Öle (Teilhydrolyse). Diese trans-Fettsäuren kommen in Backwaren, Margarine, Pommes frites und Fertigprodukten vor, die mit solchen Fetten zubereitet wurden. Trans-Fettsäuren stehen in Verdacht Herz-Kreislauf-Erkrankungen zu begünstigen. Aus diesem Grund ist ihre Menge z.B. für Säuglingsmilchnahrung begrenzt, sogar eine Kennzeichnungspflicht wurde diskutiert. Die WHO stuft sie als Risiko ein. Nun stellte sich die Frage, ob industriell erzeugte und natürliche trans-Fettsäuren vergleichbar sind? Müssen die trans-Fettsäuren natürlicher Herkunft in Rindfleisch oder Butter ähnlich beurteilt werden?

Die Jenaer Wissenschaftlerin Dr. Katrin Kuhnt hat bereits 2008 die verschiedenen trans-Fettsäuren erforscht. Sie erhielt für ihre Arbeit den Oecotrophica-Preis des Verbandes für Oekotrophologen (VDOE). Dabei wies sie nach, dass die natürlichen trans-Fettsäuren zu einem großen Teil aus Vaccensäure bestehen, die im menschlichen Stoffwechsel zu so genannten konjugierten Linolsäuren (CLA) umgewandelt werden. Für diese diskutieren die Wissenschaftler jedoch einen schützenden Effekt – im Gegensatz zu den industriell erzeugten. Sie sollen krebsvorbeugend und entzündungshemmend wirken, das Risiko verringern an Allergie, Arteriosklerose und Asthma zu erkranken. Besonders hoch ist der CLA-Gehalt in der Milch von Rindern, die viel frisches Gras und Kräuter fressen. Diese natürlichen trans-Fettsäuren enthalten teilweise andere trans-Fettsäuren, ihre Konzentration und ernährungsphysiologische Wirkung ist unterschiedlich gegenüber den industriell erzeugten. Es wird empfohlen, die Aufnahme industriell erzeugter trans-Fettsäuren so gering wie möglich zu halten.

Bei Fetten von Rindern, Schafen, Ziegen und anderen Wiederkäuern zeigt der Gehalt an trans-Fettsäuren, dass die Tiere frisches Grünfutter und Heu erhalten haben. Wiederkäuer, die mit Silage und Kraftfutter ernährt werden, weisen geringe Gehalte dieser natürlichen trans-Fettsäuren auf. Das größere Gesundheitspotential liegt somit bei den Tieren, die auf der Wiese und mit viel Grünfutter ernährt werden.

Es ist daher notwendig, bei den trans-Fettsäuren zu differenzieren und natürliche und industriell entstandenen anders zu bewerten.

Fett und Cholesterin nur von Natur aus gut

Aus: KinderLeicht-Foodletter Nr.65, Juni 2011, www.kinderleichtmuenchen.de

Alten Vorurteilen zum Trotz erhöhen Fette sowie Cholesterin aus natürlichen Lebensmitteln nicht den Cholesterinspiegel im Blut, sondern wirken teilweise schützend auf die Blutgefäße. Erst im Zuge industrieller Verarbeitungsprozesse erhalten diese ihr gefäßschädigendes Potenzial.

Hohe Cholesterinwerte sind im Alter eher die Regel als die Ausnahme und nicht zwangsläufig mit Herz-Kreislauf-Erkrankungen verbunden. Gesellen sich allerdings weitere Risikofaktoren wie ein hoher Blutdruck, ein erhöhter Blutzuckerspiegel, Übergewicht und wenig Bewegung hinzu, sind diese ernst zu nehmen. Doch trotz intensiver Aufklärung seitens Ernährungsfachkräften und Medien geistert in den Köpfen vieler Patienten immer noch das Vorurteil, durch das Meiden von Fett und Cholesterin hohe Cholesterinwerte senken zu können.

Cholesterinreiche Lebensmittel wie Eier oder Butter vom Speiseplan zu verbannen, erzielt selten eine Verbesserung, wie wissenschaftliche Berichte der letzten Jahre belegen. Auch Fette generell einzusparen bringt häufig nicht den gewünschten Erfolg. Um die oftmals erforderliche Ernährungsumstellung nicht durch den faden Geschmack fettarmer Speisen zu erschweren, sollte stattdessen das Augenmerk auf der Fettqualität liegen. Ungesättigte Fettsäuren, wie sie vor allem in Speiseölen wie Raps- und Olivenöl vorkommen, helfen den Cholesterinwert zu senken. Die mehrfach ungesättigten Omega-3-Fettsäuren, die vor allem in Seefisch, Nüssen und einigen Pflanzenölen enthalten sind, wirken darüber hinaus entzündungshemmend und schützen die Blutgefäße. Aber auch die früher kritisch betrachteten gesättigten Fettsäuren sind mittlerweile rehabilitiert, so dass ab und an etwas Butter oder ein Stück hochwertiges Fleisch kein Problem darstellt.

Völlig freizusprechen sind Fette und Cholesterin vom Vorwurf der gesundheitsschädlichen Wirkung dennoch nicht. Während diese in natürlichen Lebensmitteln weitgehend harmlos sind, können industrielle Verarbeitungsprozesse diese in bedenklicher Weise verändern. Kekse, Schokoglasuren, frittierte Waren oder minderwertige Margarinen enthalten industriell gehärtete Pflanzenöle. Aus deren ursprünglich cholesterinsenkenden ungesättigten Fettsäuren entstehen während des Härtingsprozesses teilweise Transfettsäuren, deren cholesterinsteigernde Wirkung seit längerem bekannt ist. Mehr Informationen dazu, wie Nahrungsmittel und einzelne Nährstoffe sich auf den Cholesterinspiegel und Herz-Kreislauf-Erkrankungen auswirken, erfahren Sie in der Broschüre „Was tun bei hohen Cholesterinwerten?“, die ab sofort für 4,40 Euro zuzüglich Versand im Medienshop unter www.fet-ev.eu und unter info@fet-ev.eu erhältlich ist.

Quelle: FET/food-monitor

4 Qualitäts- und Preisrecherchen

Aus: KinderLeicht-Foodletter Nr.69, November 2011, www.kinderleichtmuenchen.de

Anti-Pilzmittel Natamycin versteckt sich im Käse

Allen Verzehrwarnungen zum Trotz behandeln viele Käsehersteller ihre Produkte mit dem Anti-Pilzmittel Natamycin (E 235) und nehmen dadurch gesundheitliche Folgen für ihre Kunden in Kauf. Die Verbraucherorganisation foodwatch kritisiert mangelnde Transparenz und verantwortungslose Werbung im Zusammenhang mit dem Einsatz der antibiotisch wirkenden Substanz: Während Natamycin an Käsetheken nicht einmal gekennzeichnet werden muss, lobt Käse-Multi Bongrain bei seinem „Saint Albray Klosterkäse“ die „essbare Rinde“ aus, obwohl diese nach Einschätzung staatlicher Wissenschaftler nicht verzehrt werden sollte. Natamycin wird in der Medizin zur Behandlung von Pilzinfektionen des Darms, des Mundraumes und der Augen eingesetzt. In der Lebensmittelproduktion findet das Anti-Pilzmittel als Konservierungsmittel Verwendung. Vom Verzehr raten das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) und das ebenfalls staatliche Max-Rubner-Institut (MRI) ausdrücklich ab, weil sich dadurch Resistenzen bilden können. Die Bundesregierung hat die Substanz daher in die Deutsche Antibiotika-Resistenzstrategie aufgenommen. Während der Einsatz von Natamycin zum Beispiel in Wein verboten ist, darf es zur Behandlung von Käserinde eingesetzt werden – das BfR empfiehlt hier ausdrücklich, die Rinde bis zu fünf Millimeter Tiefe abzuschneiden. An Käsetheken jedoch muss der Zusatzstoff nicht einmal gekennzeichnet werden. Die Verbraucher erfahren also oft gar nicht, ob Natamycin eingesetzt wurde und sie die Rinde abschneiden sollten.

Quelle: foodwatch

Bio-Konsum nicht nur eine Frage des Preises

Bio-Konsum in Reinform ist bei weitem noch kein Massenphänomen. Selbst die so genannten Öko-Intensivkäufer geben im Schnitt weniger als die Hälfte ihres Lebensmittelbudgets für Bioprodukte aus. Mit einer computergestützten Befragung haben Agrarmarketingexperten der Universität Kassel jene Lebensmittel ermittelt, die von Öko-Konsumenten häufig in konventioneller Qualität gekauft werden, und die jeweiligen Gründe für diese Kaufentscheidung. Die wichtigsten Argumente für den Kauf der konventionellen Produktvarianten sind der Preis, Unterschiede bezüglich des Geschmacks beziehungsweise des Aussehens und die mangelnde Verfügbarkeit ökologischer Alternativen. Bei Tiefkühl-Pizza,

Nuss-Nougat-Creme oder Fertigdesserts, aber auch bei Wein ist es schlichtweg eine Frage des Geschmacks. Den Bio-Herstellern empfiehlt Dr. Fabian Buder vom Fachgebiet Agrar- und Lebensmittelmarketing der Universität Kassel, sich bei diesen Produkten geschmacklich sowie vom Aussehen her stärker an den konventionellen Produktvarianten zu orientieren. Aber auch der Handel ist gefragt, wenn es darum geht, geschmackliche Vorhalte abzubauen. "Sehr wirksam und von den Kunden gerne angenommen sind Verkostungen", erläutert Buder. Durch eigenes Probieren könne man den Kunden am ehesten überzeugen.

Der Studie zufolge fehlt es insbesondere bei Fleisch, Wurstwaren und Geflügel sowie Fisch an entsprechenden Angeboten in Bioqualität. Hier vermissen die Kunden vor allem frische Ware aus Bedienung. Aber auch mit Tiefkühl-Pizza, Margarine, Käse, Fertigdesserts und Süßwaren in Bioqualität ist das Handelssortiment nicht ausreichend bestückt. "Der Handel würde gut daran tun, diese Sortimentslücken zu schließen", so Buder. Besonders preissensibel reagieren die Verbraucher bei Fleisch, Wurst, Fruchtsäften, Käse, Gemüse und Obst. Für den Handel kann es sich hier – so die Empfehlung von Buder – als betriebswirtschaftlich sinnvoll erweisen, potentielle Spielräume in ihrer Preispolitik zugunsten des Biosortiments zu nutzen.

Quelle: www.aid.de

Biowasser fließt weiter

Unser Mitglied, die Neumarkter Lammsbräu, darf sein Mineralwasser „BioKristall“ weiter unter diesem Namen verkaufen, entschied das Landgericht Nürnberg-Fürth. Urteilsbegründung: Die Erwartungen des Verbrauchers, ein hochwertiges Wasser zu kaufen, werden erfüllt. Die gesetzlich vorgeschriebenen Grenzwerte für Inhaltsstoffe, wie z. B. Nitrat und Nitrit werden erheblich unterschritten.

Quelle: Nürnberger Nachrichten vom 16.11.2011

Fast alle Hähnchen erhalten Antibiotika

Untersuchungen fast aller Hähnchenmästereien in Nordrhein-Westfalen haben ergeben, dass mehr als 96 Prozent der Tiere mit Antibiotika behandelt worden waren. Das Bundesministerium für Landwirtschaft und Verbraucherschutz nannte die Ergebnisse in einer ersten Mitteilung „besorgniserregend“ und forderte die Bundesländer auf, von ihren Sanktionsmöglichkeiten Gebrauch zu machen.

Quelle: Nürnberger Nachrichten vom 16.11.2011

Übler Geruch, hohe Keimbelastung bei billigem Räucherlachs

Auszug aus: <http://www.stern.de/ernaehrung/aktuelles/lebensmittel-test-offenbart-raeucherlachs-oft-keimbelastet-und-fast-verdorben-1764142.html> vom 26.12.2011

Sachverständige des KIN Lebensmittelinstituts in Neumünster nahmen Stichproben aus fünf Supermärkten und Discountern unter die Lupe. Untersucht wurden jeweils die günstigsten Produkte aus dem Sortiment von Aldi, Lidl, Penny, Rewe und Sky. Dazu drei Wildlachsangebote von Sky, Lidl und Penny. Bei der mikrobiologischen Untersuchung lagen sieben der acht getesteten Proben über dem Richtwert für Keimbelastung, ein Räucherlachs überschritt diesen sogar um das 300-fache. Lediglich an einem Wildlachs hatten die Wissenschaftler nichts zu beanstanden. Eine hohe Keimbelastung kann nach Aussagen von Medizinern zu Erbrechen und Übelkeit führen.

5 Grüne Gentechnik

Bundesregierung setzt weiter auf Agro-Gentechnik - Bioland fordert ein Ende dieser Risikotechnologie

Bericht von Gerald Wehde, Bioland e.V., Kaiserstraße 18, 55116 Mainz, Tel: 06131/23979-20, Fax: 06131/23979-27, www.bioland.de, vom 27.09.2011 (Auszug)

Am Montag wurde in einer öffentlichen Beratung vom Petitionsausschuss des Bundestages die Petition des Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft (BÖLW) zur Agro-Gentechnik behandelt. Bioland fordert gemeinsam mit dem BÖLW einen Zulassungsstopp von GVOs, da das europäische Zulassungsverfahren lückenhaft ist und Gefahren durch Gentechnikpflanzen ignoriert werden.

In der Anhörung verstrickte sich der Vertreter der Bundesregierung, der Parlamentarische Staatssekretär im Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz Peter Bleser (CDU), in eine Argumentation voller Widersprüche. Er behauptete, dass alle Zulassungsverfahren sicher sind. Anschließend musste er jedoch einräumen, dass das deutsche Verbot des Genmaises MON810 ausgesprochen wurde, weil in Labortests Schädigungen des Zwei-Punkt-Marienkäfers nachgewiesen wurden. Auch das Bundesamt für Naturschutz nahm in der Anhörung Stellung und verwies auf Studien, die belegen, dass der Einsatz von Agro-Gentechnik eine „Reduzierung der Artenvielfalt an und auf dem Feld“ mit sich bringt.

Bioland Präsident Jan Plagge sagte nach der Anhörung: "Ich bin entsetzt, mit welchen Argumenten die Bundesregierung das Geschäftsmodell der Agro-Gentechnik in Deutschland gegen den Willen der Bevölkerung durchboxen will. Hier werden die Bedürfnisse der Verbraucher und Bauern mit Füßen getreten sowie einseitig und ideologisch Politik für die Gentechnik-Industrie gemacht."

6 BioMetropole Nürnberg

Aus dem Protokoll des 42. Treffens der Arge *BioMetropole Nürnberg* vom 9.11.11

Workshop Bio-Ess-Kultur

Beim Workshop *Bio-Ess-Kultur* am 01.11.11 wurden 4 Projektideen ausgewählt, die im Jahr 2012 umgesetzt werden sollen. Die Projekte mit Verantwortlichen und Beteiligten:

1. Bio-Party feiern: Dieter Wittmann (verantwortl.), Harald Kienle, Wolfgang Ritter
2. Tafel im Rathaus veranstalten: Werner Ebert (verantwortl.), Sabine Trinklein-Reibrich
3. Hofgemeinschaft gründen: Harald Kienle (verantwortl.), Thomas Prosiegel
4. Städtisches Gärtnern fördern: Miriam Breuning, Nicole Müller

Bis Ende 2011 erstellen die Projektverantwortlichen die Detailplanung für die Projekte. Interessierte können gerne noch mitmachen. Bitte wenden Sie sich an die Verantwortlichen oder an werner.ebert@stadt.nuernberg.de.

Bio-Fach 15.–18.02.2012

- Am 15.02. findet von 13.00 – 18.00 eine Kommunal-Tagung mit hochkarätigen ReferentInnen statt. Titel: „Bio ist kommunal – eine neue Kraft formiert sich“. Anlass ist die offizielle Gründung des deutschen Bio-Städte Netzwerkes, bei dem die BioMetropole Nürnberg die Geschäftsführung hat.
- Parallel zur BioFach findet wieder die Kampagne „Bio in der Stadt“ statt. Die Veranstaltungen dazu finden im K4 statt. Bluepingu erstellt dazu das Programm.
- Die Bio-Innung organisiert 2012 erstmals einen Gemeinschaftsstand, an dem sich 11 Unternehmen / Organisationen beteiligen. Die BioMetropole wird auch dabei sein.

Bio erleben auf dem Hauptmarkt in Nürnberg in diesem Jahr 3-tägig

Die Veranstaltung wird in diesem Jahr erstmals 3-tägig durchgeführt, und zwar von Freitag, 20. bis Sonntag, 22. Juli 2012. Anmeldungen bei: werner.ebert@stadt.nuernberg.de

7 Verbrauchermeinung

Der Ökolandbau schützt die Böden, das Klima und sichert die Welternährung
Pressemitteilung des BÖLW vom 3.12.2011, moewius@boelw.de, www.boelw.de

„Der Ökologische Landbau schützt unsere Ackerböden und fördert ihre Fruchtbarkeit wie kein zweites Anbausystem“, so Felix Prinz zu Löwenstein, Vorsitzender des Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft (BÖLW), anlässlich des Internationalen Weltbodentages am 5. Dezember 2012 und erklärt: „Nur intakte Böden können dauerhaft stabile Erträge liefern und CO₂ speichern. Wer die Herausforderungen Welternährung und Klimaschutz ernst nimmt, muss sich für die Ausweitung des Ökolandbaus einsetzen und Böden nachhaltig schützen.“

Der Ökolandbau fördert aktiv die Regeneration der organischen Bodensubstanz durch Ausbringen von organischem Dünger und Fruchtfolgen mit einem hohen Anteil an Fruchtbarkeit mehrenden Pflanzenarten. Das führt zu einer höheren biologischen Bodenaktivität und einem

stabileren Bodengefüge und hilft daher Erosion zu verringern. Dies wird durch die für den Ökolandbau typische konsequente Bodenbedeckung (Zwischenfruchtanbau, Untersaaten, mehrjähriger Feldfutterbau) verstärkt. „Die aktive Verbesserung der Bodenqualität, der Schutz vor Erosion und die verbesserte Wasserspeicherung sind der Schlüssel für eine erfolgreiche und zukunftsfähige Landnutzung – bei uns aber auch in den ärmeren Ländern des Südens,“ sagt Löwenstein und warnt: „Mit mineralischem Stickstoffdünger und dem Anbau von Monokulturen wird in weiten Teilen der landwirtschaftlichen Praxis immer noch auf das falsche Pferd gesetzt. Zwar können durch diese Maßnahmen kurzfristig höhere Erträge erzielt oder durch den Umbruch von Grünland und Mooren mehr Ackerflächen geschaffen werden, die langfristig resultierende Verminderung der Bodenqualität durch Verlust an organisch aktiver Substanz und das Freisetzen von klimaschädlichen CO₂ aus den umgebrochenen Flächen wirken jedoch sowohl der Sicherung stabiler Erträge als auch der Vermeidung von landwirtschaftlichen Emissionen entgegen.“

Obwohl das Potential des Ökolandbaus für den Erhalt und die Verbesserung der Bodenqualität und die beschriebenen positiven Effekte bekannt und vielfach wissenschaftlich belegt sind, werden seiner Ausdehnung von Seiten der Politik weiterhin Steine in den Weg gelegt. Die Bundesregierung müsse endlich, so Löwenstein, mit einer vorrangigen Förderung des Ökolandbaus die Umstellung auf diese Boden schonende Wirtschaftsweise forcieren und sowohl in Deutschland als auch international als landwirtschaftliches Leitbild etablieren.

8 Rezept des Monats

„Franken küsst Toskana“: angebratene Klöße mit Gemüse – ein Gericht für den Tag danach (nach dem Sonn- oder Feiertag mit Klößen, Braten, Rotkraut)

Und so wurde das Rezept kreiert: Kurz vor Weihnachten hatte ich noch kein Rezept für diesen Info-Brief. Die Gedanken kreisten um das Weihnachtsessen. Richtig, da gibt's doch am zweiten Feiertag aus den übrig gebliebenen Klößen die „Ogschniddnen“. Aber die kennt doch jeder, da muss noch was dazu! „Wir könnten doch Gemüse dazu andünsten, Zucchini, Broccoli, Funghi ... Das sind dann „Ogschnidne auf italienische Art“, schlug meine Frau vor. Ich war begeistert: „Die Idee ist heiß und passt zur Bio-Bürgerreise 2012 in die Toskana und nach Umbrien. Das Gericht heißt: „Franken küsst Toskana“. Das ist etwas ganz Neues und gibt's in keiner Wirtschaft.“

Und so geht's: Sie dünsten oder braten in Scheiben oder Würfel geschnittenes Gemüse, z. B. Zucchini, Broccoli, Möhren, Pilze. Die klein geschnittenen, übrig gebliebenen Kartoffelklöße vom Vortag werden in Butter, Öl und Zwiebeln angebraten. Entweder zieht man das Gemüse in der Pfanne unter die Klöße („Franken umarmt Toskana“) oder man serviert die Klöße auf dem Teller neben dem Gemüse („Franken küsst Toskana“).

Guten Appetit wünschen Gabriele und 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 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.