

Bio-Verbraucher e.V. – *Info-Brief* 31 / Juli 2012

Liebe Leserinnen und Leser,

unser Partner Bluepingu e.V. verwirklicht jetzt in Nürnberg eine Idee, die wir unterstützen: Das Gemeinschaftsprojekt Stadtgarten. Die vielen Vorteile liegen auf der Hand. Ich nenne nur einige davon:

- ♣ Arbeit an der Erde und mit Pflanzen verbindet Städter wieder intensiver mit der Erde. Durch die Arbeit im Freien fördern wir unsere eigene Gesundheit, haben Freude durch die Beobachtung der Wachstumsprozesse, werden herausgefordert, wenn Probleme auftauchen und genießen natürlich die eigene Ernte.
- ♣ Ökologische Kultivierung, wie bei der Stadtgarten-Initiative, leistet einen Beitrag zur Erhaltung bzw. Rückgewinnung einer gesunden Umwelt durch Vermeidung von Mineraldünger- und Pestizideinsatz.
- ♣ Unsere wichtigsten Nützlinge, z. B. Bienen und Hummeln, finden in den Stadtgärten Nahrung. Ihre für uns überlebenswichtige Bestäubungstätigkeit bleibt uns erhalten.
- ♣ Jeder Stadtgarten leistet einen Beitrag zur Verbesserung der oft stark belasteten Luft in unseren Ballungsgebieten.
- ♣ Durch die gemeinsame Arbeit in einem Stadtgartenprojekt kommt man mit anderen Menschen zusammen; die Integration von Jung und Alt, von Wissenden und weniger Erfahrenen, von Menschen verschiedener Nationen und Kulturen wird gefördert.

Wenn Sie Lust haben, hin und wieder oder regelmäßig in dem *Gemeinschaftsprojekt Stadtgarten* mitzumachen, wenden Sie sich bitte an www.bluepingu.de/Stadtgarten, rufen Sie an bei Roland Brücher, T. 0911-304472, oder besuchen Sie den Bluepingu-Stadtgarten zu seinen Öffnungszeiten dienstags und freitags von 16 - 20.00, samstags von 14 - 20.00 Uhr auf dem ehemaligen Quelle-Parkplatz, Nürnberg, Wandererstraße, nahe Hausnummer 13.

Unter [www.bio-Verbraucher.de/Urbanes Gärtnern](http://www.bio-Verbraucher.de/Urbanes_Gaertnern) finden Sie ab sofort Tipps für die Gartenarbeit. Gerne veröffentlichen wir dort auch Ihre Erfahrungen.

Mit herzlichen Grüßen
Ihr Wolfgang Ritter

Termine

So, 1. Juli, 10-18.00 Uhr: Hoffest, Demeter-Milchvieh, Essen, Trinken, Aktivitäten, Info Stadler, 91161 Hilpoltstein, Patersholz 12 a, T. 09174-491530, info-kerstinstadler@t-online.de
Fr/Sa/So, 20./21./22. Juli, 10-22.00 Uhr: Bio erleben auf dem Hauptmarkt in Nürnberg Verkauf, Aktionen, Info, Unterhaltung, Gastronomie; siehe auch: www.biometropole-nuernberg.de
Sa/ So, 15./16. Sept., 10–18.00: Uhr Grüne Lust auf dem Wolfgangshof in Anwanen bei Zirndorf; Verkauf, Aktionen, Info, Gastronomie; siehe auch: www.gruenelust.de

Angebote und Gesuche

Bio-und Fair-Trade-Café in Erlangen mit veganer Speisekarte und hausgemacht. Eis Bananeira, 91054 Erlangen, Friedrichstr. 23, Tel. 09131 – 9295600, www.cafe-bananeira.de
Seltene in hochwertiger Qualität: Herstellung und Vertrieb naturbelassener Früchte Qivit, M. Botkus, 90762 Fürth, Finkenstr. 4, T. 0911–7098585, www.qivit.de, info@qivit.de
Bio-Gemüse - auch Spargel - aus dem Knoblauchsland für Handel und Großabnehmer Bio-Gemüsebau Hofmann GbR, 90425 Nürnberg, F. 0911–9389966, k.j.hofmann@web.de
Naturtextilien – Design für große und kleine Leute vom Basic bis zum Ausgefallenen S.Pongratz, Wegbekleider, T. 09972–3007953, www.wegbekleider.de, kontakt@wegbekleider.de
Spezialitäten aus der Toskana u. Urlaub auf dem Bauernhof in der Toskana (Italien) LaSelva Feinkost-Vertriebs-GmbH, Internetshop, www.laselva-bio.eu, T. 089–895580680
Bio-Berlin, Bio-Einzelhandel Christian Astner - komplettes Naturkostsortiment 10405 Berlin, Prenzlauer Allee 229, T. 030–36 44 61 81, www.bio-berlin.com
Obst- u. Gemüsehof Teltower Rübchen versorgt Teltow und viele Stadtteile Berlins ab Hofverkauf in 14513 Teltow, Ruhlsdorfer Str. 87; Verkauf auf mehreren Marktplätzen in Berlin und Kleinmachnow, Axel Szilleweit, T. 03328–47484305, www.teltower-ruebchen.com

1 Assoziative Zusammenarbeit

Finanzieren hessnatur-Kunden demnächst die Rüstungsindustrie?

Bericht von Johannes Mosmann, Institut für Dreigliederung, www.dreigliederung.de

Seitdem Capvis den Ökopionier hessnatur vor gut drei Wochen übernahm, machen viele Kunden das einzig richtige und boykottieren hessnatur. Capvis reagiert: Man bittet darum, nicht als "Heuschrecke", sondern als "Bienchen" gesehen zu werden, und sichert die Einhaltung von Standards zu. An diesem Punkt wird es schwierig.

Sämtliche Gewinne von hessnatur gehen ja jetzt per "Gewinnabführungsvertrag" an die Hintermänner von Capvis, zum Beispiel an Harbourvest in den USA. Die erwarten nach Aussage des hessnatur-Geschäftsführers eine jährliche Rendite von mindestens 7% des Kaufpreises, also Millionenbeträge. Dabei fehlen den eigentlichen Produzenten der hessnatur-Kleider, den Näherinnen und Nähern in der Dritten Welt, jeweils Cent-Beträge, um menschenwürdig leben zu können. Deshalb sagen viele hessnatur-Kunden: Standard hin, Standard her - ich will nicht, dass Harbourvest in den USA mit meinem Geld wirtschaftet sondern die Genossenschaft in Butzbach! Es zeigen im Augenblick sehr viele hessnatur-Kunden ein Bewusstsein dafür, dass das Leben doch niemals von Standards, sondern von Menschen gemacht wird - und die sitzen eben entweder bei Harbourvest oder in Butzbach. Und das macht den wirklichen Unterschied. Alles andere ist sekundär. Harbourvest hat eben nichts mit dem hessnatur-Hemd zu tun, es gibt keine reale Beziehung. Darin liegt der eigentliche ökonomische Schaden. Es gibt keine reale Inhaberschaft, sondern nur einen theoretischen Anspruch. Und dieser Anspruch ist selbst der Ursprung der Ausbeutung. Dass wir nicht das Genussrecht dritter, sondern denjenigen schützen müssen, der das Kapital real verantworten kann, das sagt uns unser Rechtsgefühl.

Das Kapital muss in der Verfügung desjenigen liegen, der auch die Anerkennung der Menschen genießt, die dieses Kapital durch ihre Wirtschaftsleistung real erzeugen. Sonst trennen sich Hand und Kopf. Das ist aber die Idee eines freien Geisteslebens: Die Verleihung eines Postens durch nichts anderes als die freie Anerkennung der konkreten Individualität. Darum sagt Rudolf Steiner: das freie Geistesleben muss der Verwalter des Kapitals werden. Falls Capvis durchkommt, liegt die Verwaltung des Kapitals, das real allein von uns Kunden und Arbeitern hervorgebracht wird, bei Menschen, die nicht unsere Anerkennung genießen, die auch gar nicht unsere Anerkennung genießen können, weil wir nicht einmal wissen, wer sie sind.

Nicht auf Standards kommt es an, auch nicht auf Dreigliederungs-Ideologie, sondern darauf, das Konkret-Wirkliche zu sehen! Die Tatsache, dass Harbourvest ausgerechnet in italienische Kriegsflugzeuge investiert, dass also die Öko-Kunden jetzt mit ihrer Wirtschaftsleistung unfreiwillig die italienische Luftwaffe aufrüsten, mag den einen oder anderen aufrütteln, ist aber im Grunde schon wieder sekundär. Auf die Voraussetzung der Zerstörung kommt es an: die Entfremdung. Wie entscheidet sich heute, wer konkret das Kapital verwaltet? Diese Entscheidung liegt heute außerhalb unseres Willens, sie ist heute ein Mechanismus. Sie muss in den bewussten Willen kommen, die Kapitalbildung muss von menschlichem Geist durchdrungen werden. Und deshalb schließt sich an das demokratische Recht und an das freie Geistesleben unmittelbar auch eine rein ökonomische Frage: Wie kann der Einzelne eine Wahrnehmung bekommen für denjenigen, mit dem er durch die Ware, über die Arbeit und den Konsum verbunden ist? Eine willentliche Unterstützung des jeweils verantwortlichen Individuums setzt die Wahrnehmung voraus.

Es darf unsere Leistung nicht im Dunkel des Finanzkapitals unsichtbar werden und dann der Nährboden werden für etwas, was wir nicht wollen. Vielmehr muss das Bewusstsein mit der Waren- und Geldzirkulation mitgehen können. Dann kann auch die Anerkennung ihr Ziel finden - oder eben die Ablehnung. Das ist die Idee einer assoziativen Wirtschaft. Auch was bereits an Fair-Trade fruchtet, beruht tatsächlich ausschließlich auf einer solchen Wahrnehmung. Der Standard ist dann nur das Abgeleitete. Viele Menschen können leider nur immer das Abgeleitete sehen. Auf das Primäre müssen wir aber unser Augenmerk richten.

Gelingt den Mitarbeitern und Kunden von hessnatur die Ausbeutung und Zerschlagung des Öko-Pioniers durch Capvis zu verhindern? Helfen Sie mit, äußern Sie Ihre Meinung bei www.wir-sind-die-konsumenten.de. Bei 10.000 Voten zieht sich Capvis vielleicht zurück.

2 Landwirtschaft und Handel

Biogas frisst Ökolandbau

DEMETER-Erzeugerring für Biologisch-Dynamischen Landbau e.V., Auszug aus Rundbrief Demeter Bayern 2/2012, www.demeter.de, ulrich.mueck@demeter-bayern.de

Energiepflanzenanbau verschärft die Flächenkonkurrenz für (Öko-) Bauern

Die Pachtpreise in Bayern sind für Ackerland von durchschnittlich 300 Euro/ha im Jahr 2007 auf knapp 400 Euro in 2010 gestiegen; Tendenz weiter steigend. In Gebieten, in denen eine hohe Dichte von Veredlungsbetrieben auf eine wachsende Zahl von Biogasanlagen stößt liegen diese deutlich über dem Durchschnitt; es wurden vereinzelt Pachtpreise von 1000 Euro erzielt.

Landfraß durch Biogas

In den letzten 13 Jahren verzehnfachte sich die Anzahl der Biogasanlagen in Deutschland auf heute mehr als 7100 Anlagen. Das Wachstum bei Biogas geht weiter, die Anlagen werden in der Regel mit Energiepflanzen „gefüttert“. Dadurch gingen in 2011 täglich 669 ha Ackerland für 20 Jahre an den Energiepflanzenanbau verloren.

Eintönige Landschaft durch Biogasmais

In der gängigen Praxis ist Mais ein wesentlicher Bestandteil des Substrates für die Anlagen. Zunehmend werden Flächen mit Mais bebaut - in Bayern wurden im Jahr 2010 140.000 ha Biogasmais (zusätzlich zu Futter/Speisemais) angebaut - mit Folgen für die Umwelt: Maismonokulturen fördern Bodenerosion, Wasserabfluss und Hochwässer durch Bodenverschlammung, belasten das Trinkwasser mit Nitrat, die biologische Vielfalt wird verringert, die Ausbreitung spezieller Schädlinge wie Maiswurzelbohrer gefördert. Das Landschaftsbild wird eintöniger. Eine enge Fruchtfolge mit Mais baut Humus ab und verringert die Bodenfruchtbarkeit nachhaltig: Mais bewirkt einen Humusabbau von minus 560 kg Humus/ha/Jahr - im Vergleich: Luzerne/Kleegrass bringt plus 600 kg.

Grünlandumbruch für Biogas schädigt Klima

Der Umbruch von Grünland steigt noch immer stark an. Von 2003 bis 2008 haben die Grünlandflächen in Bayern um 1,9% abgenommen, von 2003 bis 2010 um 4%. Das Bundesamt für Naturschutz beklagt als Ursache dafür den massiv gestiegenen Maisanbau durch die EEG-Förderung (EEG = Erneuerbare Energien Gesetz) und sieht die biologische Vielfalt durch den Verlust von ökologisch wertvollem Grünland bedroht.

Staatliche Förderung des Energiepflanzenanbaus ist ineffizient

Die für die Biogasförderung verwendeten Gelder wären in anderen alternativen Energieformen effizienter angelegt. Denn die Verwertung über Biogas hat eine nur gering positive Energiebilanz (Studie des Naturschutzbundes Schleswig-Holstein aus 2011), aber hohe CO₂-Vermeidungskosten im Vergleich zu Windkraft (BiogasForum Bayern, Dr. Gandorfer). Reine Anlagen mit nachwachsenden Rohstoffen haben gar dieselben CO₂-Emissionen pro Energieeinheit wie ein Erdgas-Kraftwerk. Zudem ist der Flächenverbrauch dieser Anlagen ungeheuer groß. Biogas deckte in 2011 gerade mal 3% des Stromverbrauchs ab (Dr. Gandorfer) und benötigte dafür bereits ca. 10% der landwirtschaftlichen Nutzfläche in Deutschland. Im Vergleich dazu sind Photovoltaik und Windkraft um ein Vielfaches effizienter.

Biogasanlagen in der Regel Energie-ineffizient

In die Energiebilanz der Biogasanlage fließen als größte Posten die Wärmenutzung der Anlage, Transportwege (Anlieferung von Substrat und Abtransport von Gärresten) und Mineraldüngereinsatz ein. Fehlt eine umfassende Wärmenutzung oder sind Transportwege deutlich über 10 km, fällt die Energiebilanz bei Anlagen mit nachwachsenden Rohstoffen nur noch schwach positiv oder sogar negativ aus.

Energiepflanzenanbau verschärft die weltweite Lebensmittelknappheit
Deutschland kann sich bereits ohne Energiepflanzenanbau nicht mit Futter selbst versorgen. Für jeden Hektar Acker, auf dem in Deutschland Energiepflanzen angebaut werden, werden woanders, v.a. in Südamerika Futtermittel für uns angebaut. Das führt zur Verknappung von Lebensmitteln weltweit und oder zum klimaschädlichen Umbruch von Savannen, Urwäldern oder Grünland. Die Konkurrenz zwischen Nahrungsmittelerzeugung und Bioenergiepflanzenanbau ist global. Es ist nicht nachvollziehbar warum in Deutschland „Tank vor Teller“ gelten soll, während viele Organisationen davor warnen (Weltagrarbericht, Europäische Umweltagentur, Naturschutzbund Schleswig-Holstein, Umweltinstitut München): Energiepflanzen dürfen die Lebens- und Futtermittelerzeugung nicht verdrängen!

Biogas verdrängt Ökolandbau

Biogas wird stärker gefördert als der Ökolandbau. Dadurch wird die Entwicklung des Ökolandbaus massiv behindert. Die Folgen lassen sich bereits an den Zuwachsraten der Anzahl von Ökobetrieben in Bayern ablesen: Der Zuwachs von nur 1,6 % im Jahr 2011 war der geringste seit 10 Jahren. Bis 2008 stieg der jährliche prozentuale Zuwachs an Ökobetrieben. Seit 2008 sank der Zuwachs von 8,6% auf 5,6% in 2010 und nun 1,6% in 2011.

Biogasförderung einschränken auf Reststoffverwertung

Die Förderung von Biogas sollte eingeschränkt werden auf sinnvolle und nachhaltige Zwecke: Verwertung von Reststoffen aus Landwirtschaft und Landschaftspflege sowie von Biomasseabfällen bzw. Wirtschaftsdüngern/Gülle.

3 Wissenschaft/ Forschung

Anbau von Öko-Erdbeeren im Folientunnel erfolgreich

Im Rahmen des Bundesprogramms *Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft (BÖLN)* wurden Ertragssteigerungsmöglichkeiten deutscher Erdbeerkulturen untersucht und bei www.forschung.oekolandbau.de veröffentlicht. Abruf am 25.04.2012

Erdbeeren gehören zu den bedeutendsten Obstkulturen in Deutschland. Die zunehmende Nachfrage nach Öko-Erdbeeren wird zurzeit noch überwiegend durch spanische Ware abgedeckt. Gründe für die geringe Anbaufläche in Deutschland sind Probleme durch hohen Krankheitsdruck, mangelnde Stabilität beim Transport und den kurzen Angebotszeitraum.

In dem Projekt "Verbesserung der Produktionssicherheit und Verlängerung des Angebotszeitraumes durch Anbau von Öko-Erdbeeren im Folientunnel" (FKZ 06OE262) hat die Landwirtschaftskammer Nordrhein-Westfalen den Anbau von Erdbeeren in Folienhäusern untersucht. Am Gartenbauzentrum der Landwirtschaftskammer NRW in Köln-Auweiler führten die Forscher Bedachungsversuche (geschlossener Tunnel, Regenkappe - Freiland) durch, um zu prüfen, inwieweit eine Bedachung von ökologisch erzeugten Erdbeeren die Produktionssicherheit erhöht und den Angebotszeitraum verlängert. Verwendet wurden sechs (2009) bzw. vier (2010/2011) einmal tragende Erdbeersorten und sechs (2009) bzw. vier (2010/2011) zweimal tragende Erdbeersorten. Neben der Ernte untersuchten die Forscher das Lagerungsverhalten sowie die Fruchtfestigkeit und die Inhaltsstoffe Zucker und Säure und berechneten abschließend die Wirtschaftlichkeit des Verfahrens.

Bei den einmal tragenden Erdbeersorten waren die Erträge im Tunnel unter normalen bis kühlen Witterungsbedingungen am höchsten, bei sehr warmer Witterung kam es zu Ertragsreduktionen. Die Regenkappe fungierte bei Spätfrösten als Frostschutz und bei sehr warmer Witterung Hitzestress hemmend, wodurch sehr hohe Erträge erzielt wurden. Im Freiland wurden tendenziell die geringsten Erträge gemessen. Die Früchte aus dem geschlossenen Tunnel waren qualitativ am besten. Dies belegten alle untersuchten Parameter. Die Früchte aus dem Freiland verdarben aufgrund des Regeneinflusses am schnellsten, die Früchte aus der Regenkappe befanden sich zwischen Tunnel und Freiland.

Wirtschaftlich rentiert sich der Freilandanbau von Erdbeeren bei Erlösen von 3,10 bzw. 3,50 Euro pro Kilogramm verkaufsfähige Ware. Für den Tunnelanbau bzw. den Regenkappenanbau

sind 4,00 bis 4,50 Euro pro Kilogramm marktfähige Ware zu veranschlagen. Die Forscher befürworten den Anbau von einmal tragenden Sorten mit Bedachung. In Bezug auf die zweimal tragenden Erdbeersorten schwankten die Erträge zum Teil stark. Hier ließen sich weder eindeutige Aussagen zugunsten einer Bedachung machen, noch unterschieden sich die Qualität zwischen der Regenkappe und dem Freiland. Die Erträge unter der Regenkappe waren zu niedrig, weshalb sich eine Bedachung nicht rentiert.

Kontakt: Dr. Daniela Klein, daniela.klein@lwk.nrw.de, www.landwirtschaftskammer.de

4 Qualitäts- und Preisrecherchen

Lactosefreie Produkte – Bio ist die bessere Wahl

Bericht von Wolfgang Ritter, Nürnberg

Wenn der Arzt geklärt hat, dass eine Laktose(=Milchzucker)-Unverträglichkeit vorliegt, bleibt die Option auf lactosefreie Produkte auszuweichen. Es gibt Milch und fast alles, was aus Milch hergestellt wird, heute auch lactosefrei. Man hat aber noch eine andere Alternative zu Milch und Milchprodukten: Erzeugnisse aus Sojabohnen, denn Pflanzen enthalten keine Lactose.

ÖKO-TEST hat 29 lactosefreie Lebensmittel untersucht – davon 10 Bio-Produkte - und kommt zu dem Urteil: „Bio ist die die bessere Wahl“. Neun Bio-Lebensmittel wurden mit „sehr gut“ oder „gut“ bewertet.

Die mit „sehr gut“ bewerteten Bio-Produkte sind

- ⤴ Alnaviva Bio Joghurt cremig gerührt 3,5% von Alnavit
- ⤴ Alnaviva Bio Speisequark Magerstufe von Alnavit
- ⤴ Bio Frische Alpen Milch lactosefrei 1,5% Fett von Milchwerke Berchtesgadener Land
- ⤴ Bio Sojadrink Naturell mit Calcium von Aldi Süd
- ⤴ Bio Kräuter-Creme lactosefrei von Heirler
- ⤴ Bio Sauerrahm-Butter lactosefrei von Heirler

Die mit „gut“ bewerteten Bio-Produkte sind

- ⤴ Bio Schoko Eis lactosefrei von Gildo Rachelli
- ⤴ Bio Joghurt mild Erdbeere lactosefrei von Heirler
- ⤴ Bio Joghurt mild lactosefrei, 3,5% Fett von Heirler

Der „Greco Feta Lactosefrei Griechischer Schafskäse“ von SHM Hellas schnitt als einziges konventionelles Produkt mit „sehr gut“ ab.

Diese Produkte („mangelhaft“) sollten nicht auf Ihrem Einkaufszettel stehen

- ⤴ Soya Original mit Calcium von Alpro – u. a. Gentechnik nachweisbar
- ⤴ Minus L lactosefrei Griechischer Hirtenkäse von Omira - enthält Weichmacher DEHP, der als hormonell wirksam eingestuft wird
- ⤴ Sojade Soja Spezialität mit Bifidus Erdbeere von Triballat - synthetisches Aroma, zu wenig probiotische Keime und zu viel Zucker

Quelle: ÖKO-TEST 6/ 2012

5 Grüne Gentechnik

Nulltoleranz im Saatgut kein Problem

Informationsdienst Gentechnik, Newsletter vom 10.05.2012, www.keine-gentechnik.de,

Ein Schwellenwert von 0,1 Prozent bei Mais-Saatgut würde in der Praxis zu etwa 100 Gen-Pflanzen pro Hektar führen.

Verunreinigungen im Maissaatgut durch gentechnisch veränderte Organismen sind in diesem Jahr stark zurückgegangen. Das wird aus der Auswertung der Daten der zuständigen Landesbehörden durch Greenpeace und Bioland deutlich. Waren im Jahr 2011 noch 29 von 417 Saatgutproben verunreinigt, sind es im Jahr 2012 gerade mal 11 von 419.

Die Verunreinigungen konzentrieren sich auf die fünf Bundesländer Baden-Württemberg, Bayern, Brandenburg, Niedersachsen und Thüringen. Weil die Jahre davor die Verunreinigungsraten angestiegen waren, hatten die Umweltorganisation und der Bioverband bessere Beprobungen und mehr Transparenz gefordert. Für Dirk Zimmermann von Greenpeace zeigen die Ergebnisse klar: „Saatgut mit Spuren von Gentechnik bleibt eine Ausnahme, wenn umfassend kontrolliert wird“. Die Behauptung der Saatgut-Industrie und dem Bundesverband der Deutschen Pflanzenzüchter, eine Nulltoleranz bei Saatgut sei nicht einzuhalten und es müsse ein Schwellenwert von 0,1 eingeführt werden, ist bei diesen Ergebnissen nicht nachvollziehbar.

Jan Plagge, Präsident von Bioland macht deutlich: „Gentechnikfreies Saatgut ist die Grundlage für eine nachhaltige Lebensmittelproduktion und Landwirtschaft. Es gibt keinen Grund, dieses Reinheitsgebot für Saatgut aufzuweichen. Nicht einmal der Landwirt weiß dann noch, was auf seinem Acker wächst“. Für Harald Ebner, Bündnis 90/Die Grünen, ist das Ergebnis ein klares Signal an die Bundesregierung, das Nulltoleranz-Prinzip gegenüber gentechnischen Verunreinigungen aufrechtzuerhalten.

Forschungsergebnisse werden ignoriert

Bericht von G. Kaufmann vom 19.05.12, www.gudrunkaufmann.de, guka-ernaehrung@web.de

Wenn zum Beispiel die Professoren Andreoli oder Huber ihre Forschungsergebnisse zur Wirkung von genveränderten Organismen und Giftcocktails in der Landwirtschaft auf Vortragsreisen in Europa vortragen, bleibt die Presse weg. Ihre Berichte werden nicht veröffentlicht, ihre Forschungsergebnisse deshalb kaum wahrgenommen. Hier zwei Auszüge:

Prof. Dr. Antônio Inácio Andrioli, Autor des Buches „Die Saat des Bösen: schleichende Vergiftung von Böden und Nahrung“, ist Sozialwissenschaftler und Agrarexperte. Er kritisiert vehement unbewiesene Argumente gesponserter Wissenschaftler, die von Gentechnik-Befürwortern als Druckmittel benutzt werden, um die Landwirtschaft von Chemiekonzernen abhängig zu machen: "Seit 15 Jahren beobachten wir, dass Pflanzen wie genverändertes Soja oder Mais immun-schwach sind und von Bakterien und Insekten leicht angegriffen werden können. Studien ergaben, dass Kühe, deren Futter aus diesen Pflanzen bestand, krank wurden. Wir sind dringend auf weitere Forschungen angewiesen, doch es ist schwer, unabhängige Wissenschaftler zu finden, denn für sie gibt es kein Geld."

Prof. em. Dr. Donald M. Huber, Purdue University APS Coordinator, USDA National Plant Disease Recovery System/NPDRS: „Eine Gruppe von erfahrenen Wissenschaftlern in der Pflanzen- und Tierproduktion hat mich unlängst auf die elektronenmikroskopische Entdeckung eines Pathogens [Krankheitserreger] aufmerksam gemacht, das starken Einfluss auf die Gesundheit von Pflanzen, Tieren und vermutlich Menschen zu haben scheint. Die Überprüfung des verfügbaren Datenmaterials ergab, dass es weit verbreitet und hoch wirksam ist und dass es in viel höherer Konzentration in mit Roundup Ready (RR) behandelten Sojabohnen und Mais vorkommt – und einen Zusammenhang mit dem RR Gen oder noch wahrscheinlicher mit der Anwendung von Roundup [Herbizid] vermuten lässt.“

„Labortests haben die Anwesenheit dieses Organismus in einer Vielzahl von Nutztieren bestätigt, die unter spontanen Abgängen und Unfruchtbarkeit litten. Vorläufige Ergebnisse von noch laufenden Versuchen haben solche Abgänge in klinischen Tests reproduzieren können. Das Pathogen könnte die zunehmende Häufigkeit von Unfruchtbarkeit und spontanen Abgängen während der vergangenen Jahre in den USA bei Rindvieh, Milchvieh, Schweinen und Pferden erklären. Dies schließt Berichte neueren Datums ein von Infertilitätsraten bei Milchvieh-Färsen von über 20 % und spontanen Aborten bei Mastrindern von bis zu 45 %.“

„In der Summe, wegen der hohen Konzentration dieses neuen Erregers von tierischen Krankheiten in Roundup Ready Kulturarten und wegen seiner Verbindung zu Pflanzen- und Tierkrankheiten, welche epidemische Ausmaße annehmen, fordern wir die Mitarbeit des USDA in multi-institutionellen Untersuchungen und ein sofortiges Moratorium bei der Zulassung von RR Kulturarten, bis die ursächliche/unterstützende Wirkung von Glyphosphat und/oder RR als einer Bedrohung für Pflanzen- und Tierproduktion und die menschliche Gesundheit ausgeschlossen werden kann.“

6 Biometropole Nürnberg

Emmerkampagne startet zu *Bio erleben* auf dem Hauptmarkt in Nürnberg
Bericht von Dr. Werner Ebert, Stadt Nürnberg, Umweltreferat

Ein wichtiger Arbeitsschwerpunkt des Projektes *Neue Wertschöpfungspartnerschaften*, das von der *BioMetropole Nürnberg* koordiniert wird, ist die Emmerkampagne, die mit *Bio erleben* (20. – 22. Juli 2012) startet und bis Ende November laufen wird. Interessierte Unternehmen, die Emmer anbauen, verarbeiten oder vermarkten, können hier gerne noch mitmachen. Verbraucherinnen und Verbraucher sollen verstärkt auf das Zeichen der Emmerkampagne und die dazu gehörenden Produkte achten.

Warum die Emmerkampagne?

- alte Getreidesorten finden aktuell kaum Beachtung
- spielen eine wichtige Rolle für die Artenvielfalt der Region
- eignen sich hervorragend für ökologischen Landbau
- verfügen über wertvolle Inhaltsstoffe
- lassen sich vielfältig verarbeiten

Ziele der Kampagne

- die Wahrnehmung alter Getreidesorten soll gestärkt werden
- Verbraucher werden angesprochen, informiert und zum Kauf angeregt
- in erster Stufe : Konzentration auf den Emmer
- der Rohstoff und die Produkte werden erlebbar gemacht
- Transparenz und Fairness im gesamten Produktionsprozess wird kommuniziert

Bei Interesse und Fragen: Dr. Werner Ebert, BioMetropole Nürnberg, Hauptmarkt 18, 90403 Nürnberg, T. +49-911-231-4189, werner.ebert@stadt.nuernberg.de

7 Verbrauchermeinung

Grün denken, grün essen!

Arbeitspapier des Arbeitskreises Ernährung der GRÜNEN in München vom Dezember 2011, akernaehrung@gruene-muenchen.de

Im März 2011 hat sich in München der AK Ernährung gegründet, eine bunt gemischte Gruppe, bestehend aus Fisch- und FleischesserInnen, VegetarierInnen und VeganerInnen, die sich in einem einig sind: Wir brauchen eine Ernährungswende!

Wir finden: Ernährung ist DAS große grüne Thema.

- Es ist ein sehr grünes, weil ökologisches Thema. Es geht um die Zerstörung von Landschaften. Beispiel: Regenwald, der für Rinderweiden, Soja- oder Kokosplantagen abgeholzt wird. Beispiel: das südspanische Almería, wo für Obst- und Gemüseanbau – teilweise „Bio-Qualität“ – ganze Landstriche in Wüste verwandelt werden.
- Es ist ein ökonomisches Thema. Es geht um viel Geld, um Milliardensubventionen. Es geht darum, ob unsere Steuergelder in eine Firma wie Nestlé fließen oder in eine sozial und ökologisch vertretbare Landwirtschaft.
- Es ist ein soziales Thema, es geht um Gerechtigkeit. Darum, dass unsere Teller voll sind und in anderen Teilen der Welt die Teller leer und dass beides miteinander zu tun hat.
- Es ist ein arbeitsmarktpolitisches Thema. Der Ökolandbau beispielsweise beschäftigt mehr Menschen und zu besseren Bedingungen als die chemisch-industrielle Landwirtschaft.
- Ernährung ist ein gesundheitspolitisches Thema. Auf 70 oder 75 Mrd. Euro Folgekosten für ernährungsbedingte Krankheiten lauten Schätzungen. Nur bei uns. Jahr für Jahr.
- Ernährung ist ein moralisches Thema. Zum Beispiel, was den Umgang mit Nutztieren betrifft. Dürfen wir Tiere töten, um sie zu essen? Darüber sind wir im AK geteilter Meinung. Einig sind wir allerdings darin, dass tierquälerische Massentierhaltung gar nicht geht.
- Es ist ein kulturelles, auch interkulturelles Thema, die Zubereitung von Nahrung eine der ältesten Kulturleistungen des Menschen. Der Austausch von Nahrungsmitteln auf dem

Handelswege war immer auch ein kultureller Austausch. Das ist bei aller berechtigten Forderung nach regionalen Lebensmitteln mitzubedenken.

- Viel ist von der notwendigen Energiewende die Rede. Die wird ohne eine Ernährungswende kaum gelingen. Denn ein Großteil der Energie fließt in die Produktion, Verarbeitung und den Transport von Lebensmitteln.

Im AK Ernährung versuchen wir, uns so gründlich wie möglich in die genannten Themenfelder einzuarbeiten und daraus Aktionen und Anträge abzuleiten. Das Mühsame daran: Es reicht nicht, Anträge zu stellen – jede/r muss bei sich selbst anfangen. Das Gute daran: Wir müssen nicht warten, dass die Politik alles regelt – jede/r kann bei sich selbst anfangen. Wir freuen uns über Kontakt zu anderen AKs mit ähnlicher Zielrichtung.

8 Rezept des Monats

Zur Mitgliederversammlung des Bio-Verbraucher e. V. am 14. Mai 2012 kochte Antje Rüggeberg (www.kochdienst-nuernberg.de) eine Spargelcremesuppe und Couscous mit Ofengemüse. Dazu reichte Peter Dobrick (peter.dobrick@googlemail.com) Lammsbratwürste *Merguise* und der Sohn von Metzgermeister Robert Prosiegel (www.sonnenwurst.de) das neu kreierte vegetarische *Vetschie*. Zu Trinken gab es Demeter-Trauben- und Apfelsaft von Helmut Christ (www.weingut-helmut-christ.de) sowie Biere, Tafelwasser und Limonaden der Neumarkter Lammsbräu (www.lammsbraeu.de). Vor und zwischen den Gerichten konnte man verschiedene LaSelva-Antipasti (www.laselva-bio.eu) auf Härdtner-Demeter-Baguette (www.haerdtner.de) probieren. Als Nachspeise wurde Demeter-Mango-Eis mit Demeter-Sahne von BioundNah (www.bioundnah.de) serviert. Hier die Rezepte für die Spargelcremesuppe und das Couscous mit Ofengemüse. Antje Rüggeberg wünscht guten Appetit.

Spargelcremesuppe für 4 Personen

4-8 Stangen Spargel, 4 gekochte Kartoffeln, kleingeschnitten, ¼ l trockenen Weißwein, ¼ l Orangensaft, ¼ l Sahne, Salz, Pfeffer, Zucker, evtl. Muskatnuss und Schnittlauch

Spargel schälen und die Schalen im Kochtopf mit 1 l Wasser bedecken und aufkochen. Ca. ½ Stunde ziehen lassen, Schalen entfernen, Kartoffelstückchen zufügen und pürieren, Wein und Orangensaft hinzufügen, auf ¾ Liter reduzieren, mit Sahne und Gewürzen abschmecken

Couscous mit Ofengemüse für 4 Personen

300 ml Wasser und 100 ml Orangensaft aufkochen und über 400 ml Couscous gießen und quellen lassen. Zwischendurch mit einer Gabel auflockern. Den fertigen Couscous mit Salz, Zimt, Kreuzkümmel Cayennepfeffer, Dill, Majoran würzen. Nach Belieben Sesam, Pinienkerne, Rosinen, Schwarzkümmel dazugeben. Evtl. kurz in einer Pfanne mit etwas Olivenöl anbraten.

Saison-Gemüse in nicht zu kleine Stücke schneiden, auf ein Backblech geben, mit Salz, Pfeffer und Kreuzkümmel würzen. Etwas Olivenöl darüber geben und im Ofen bei 150° ca. 30 Minuten (je nach Gemüsesorten) garen und bräunen lassen. Mit (Knoblauch)-Joghurt servieren.

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.