

Bio-Verbraucher e.V. – *Info-Brief*33/ Januar 2013

Liebe Leserinnen und Leser,

es ist schon merkwürdig, was derzeit zeitgleich geschieht:

- Die Regierung eines Wüstenstaates bemüht sich, die Sandböden mit Hilfe deutscher Bio-Berater fruchtbar zu machen. Gleichzeitig „verwüsten“ große Gebiete in Norddeutschland, weil man auf die mahnenden Worte unserer Experten nicht hört. Lesen Sie mehr dazu in diesem Info-Brief in der Rubrik „2 Landwirtschaft und Handel“.
- Fast 900 Millionen Menschen leiden weltweit an Hunger. Um dieses Problem zu lösen raten Experten nach mehrjährigen weltweiten Untersuchungen (siehe Weltagrарbericht 2008) zur Abkehr von der industriellen Agrarwirtschaft mit Monokulturen und Massentierhaltung und Gentechnik. Sie empfehlen statt dessen die Förderung kleiner und mittlerer Bauernhöfe, die ökologische Landbaumethoden anwenden. Man hört nicht auf die Experten: In vielen Regionen müssen sich Kleinbauern gegen Großgrundbesitzer und Landgrabbing wehren. Lesen Sie mehr dazu in diesem Info-Brief in der Rubrik „5 Grüne Gentechnik“.
- Noch vor wenigen Wochen kündigte Bundeslandwirtschaftsministerin Ilse Aigner an, sie werde die Investitionsförderung für Stallbauten im Rahmen der „Gemeinschaftsaufgabe zur Verbesserung der Agrarstruktur und des Küstenschutzes“ (GAK) im Planungszeitraum von 2013 bis 2020 nur noch für Ställe mit besonders artgerechter Tierhaltung gewähren. Aber ihrer beherzten Ankündigung folgten laue Beschlüsse, denn sie brachte ihre Idee in die Verhandlungen mit den Bundesländern gar nicht erst ein: Es bleibt bei der alten „Regelförderung“. Zwar erhalten Betriebe mit artgerechten Haltungssystemen mit bis zu 40 Prozent der Investitionen eine doppelt so hohe Förderung wie andere Ställe, aber letztere werden nach wie vor mit 20 Prozent der Investitionskosten bezuschusst. „Damit hat Ministerin Aigner die Chance vertan anzufangen, öffentliche Gelder nur noch gebunden an spezifische Leistungen im Tier-, Umwelt- und Naturschutz zu gewähren“, kritisierte Felix Prinz zu Löwenstein, Vorstandsvorsitzender des Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft (BÖLW) in einer Presseerklärung vom 13.12.2012 (moewius@boelw.de, www.boelw.de). Wir können uns dieser Meinung leider nur anschließen; Frau Aigner folgte wohl wieder einmal den Interessenvertretern der Agrarindustrie.

In Rubrik „7 Verbrauchermeinung“ finden Sie das Umfrage-Ergebnis „Warum kaufen Sie Bio?“

Wir danken allen Mitgliedern für pünktliche Beitragszahlungen. Beiträge und Spenden sind als „Sonderausgabe“ steuerlich abzugsfähig. Es genügt Ihr Kontoauszug, den Sie bitte um unsere Steuer-Nummer (241/107/21060) ergänzen. Wir wünschen Ihnen ein gesundes und erfolgreiches neues Jahr.

Mit herzlichen Grüßen
Ihr Wolfgang Ritter

Termine

Sa. 19. Jan., Demonstration in Berlin: „Wir haben Agrarindustrie satt! Gutes Essen. Gute Landwirtschaft. Jetzt!“ Siehe dazu: www.umweltinstitut.org
Polidori-Kochkurse in Nürnberg mit Katja Schilling: www.phantastisch-vegetarisch.de
Fr. 18. Jan., 18.00-22.00 Uhr: Ayurvedische Küche (auch am 1. und 9. März)
Fr. 25. Jan., 18.00-22.00 Uhr: Pfiffige Rezepte mit Getreide
Fr. 01. Feb., 18.00-22.00 Uhr: Eine arabische Mezze-Tafel
Sa. 16. Feb., 16.00-20.00 Uhr: Tofu, das wandlungsfähige Kraftpaket
Fr. 15. Mär., 18.00-22.00 Uhr: Zitrone, Lemon ... köstliche Zitronenküche
Info und Anmeldung: ks@phantastisch-vegetarisch.de, T. 0911-6603832 u. 0176.7551.6235
Fr. 15. Mär., 20.00 Uhr: Alte und bedrohte Schafrassen – Erhaltungszucht und was sie uns ganz praktisch bietet, Vortrag von Peter Dobrick mit Lichtbildern, Rudolf Steiner Haus Nürnberg, Rieterstr. 20, 90419 Nürnberg, Saal unten, Eingang Heimerichstraße

Angebote

Restaurant mit Bio-Komponenten; Speisen für jedes Budget – auch für Feiern
Refugium, 90419 Nürnberg, Rieterstr. 15, T 0911–92919961, www.refugium-nuernberg.de
Für Wiederverkäufer: Trockenfrüchte & Nusskerne in üblichen Einz.Hand.Verpackgn.
Waltraud Weber Ökologisch gut GmbH, T. 09120 – 183660, www.oekologisch-gut.de

1 Assoziative Zusammenarbeit

Bio-Assoziationen notwendig
Wolfgang Ritter, Nürnberg

Im November gab es erneute Demonstrationen von Milchbauern in Brüssel. Sie kommen mit den ihnen gezahlten Milchpreisen nicht zurecht. 40 Cents bräuchten sie mindestens, um überleben zu können. Vor etwa zwei Jahren hatten sie schon einmal mit spektakulären Aktionen auf sich aufmerksam gemacht. Darauf hin näherte sich der Durchschnittspreis pro Liter mit 38 Cents ihren Forderungen an; in diesem Jahr fiel er wieder auf 32 Cents zurück.

Nun gibt es Stimmen, die sich auf die Marktgesetze berufen: Wenn der Preis für ein Gut sinkt, dann wird eine zu große Menge angeboten. Auch manche Verbraucher denken so: Warum soll ich einen kleinen Bauern mit 30 oder 40 Milchkühen durch einen erhöhten Milchpreis subventionieren? Wer nicht wettbewerbsfähig ist, soll fusionieren oder aufgeben (so gehört in *Bayern 2* am 28.11.2012). Die Fusion (Zusammenschluss) von Kleinbauern stelle ich mir schwierig vor; ihr ungebremstes, durch Uneinsichtigkeit gefördertes weiteres Verschwinden wäre fatal.

So segensreich der Wettbewerb ist – er sorgt für neue Produkte, in guter Qualität, ausreichender Menge, zu günstigen Preisen -, er hat den Nachteil des ruinösen Wettbewerbs und des Preisdiktats durch Oligopolisten oder Monopolisten. Jedenfalls für die Landwirtschaft sollte der Nachteil des Preisdiktats durch Weiterverarbeiter und Handelsketten ausgeschaltet werden. Der Landwirt muss für seine Produkte den Preis erhalten, der ihm langfristig ein Überleben garantiert. Er erzeugt die für uns notwendigen Nahrungsmittel, sorgt für Diversität und pflegt unsere Landschaft. Was wir aus der Region an Nahrung kaufen können, braucht nicht von weit entfernt herangeschafft zu werden, belastet also die Umwelt wenig durch vermiedene lange Transporte.

Mit der Tendenz zum Agrargroßbetrieb wird die Artenvielfalt weiter eingeschränkt, die Erde durch den Einsatz großer Landbearbeitungsmaschinen weiter verdichtet und die Umwelt noch stärker belastet. Bienen und andere wichtige Bestäuber werden ihrer Lebensgrundlagen beraubt. Wir sollten das nicht zulassen! Wie könnte man zum richtigen Preis für Milch und andere landwirtschaftliche Erzeugnisse kommen, ohne dass die Landwirte mit ihren Traktoren nach Brüssel fahren oder ihre Milch vor 's Kanzleramt schütten müssen?

In einer Einrichtung der Lebensmittelbranche müssten sich alle Marktteilnehmer treffen können, also Vertreter der Landwirte (z.B. Milcherzeugerverband), Vertreter der Verarbeitung (z.B. Molkereiverband), Vertreter des Handels und der Verbraucher. Eine solche Einrichtung könnte man eine Assoziation nennen. In ihr könnten die Vertreter der Landwirte, der Verarbeitung und des Handels ihre Kalkulationen beispielhaft für ein Grundnahrungsmittel (z.B. die Milch) offen legen und dann den Richtwert für den endgültigen Verkaufspreis verabreden. Hier wäre auch der Ort über Mengen und Qualitäten zu sprechen. Vielleicht würde hier mancher Erzeuger auch Ideen und Produktionsmotivationen für andere Produkte erhalten. Die Vertreter der Verbraucher könnten die Kalkulation veröffentlichen und für Verständnis bei den Verbrauchern werben. Wenn auf diese Weise für wichtige Grundnahrungsmittel der Preis für z.B. ein Jahr verabredet würde, erhielten alle am Wirtschaftsprozess Beteiligten Planungssicherheit; den Marktgesetzen würde das für alle Beteiligten so wichtige Element der Verlässlichkeit hinzugefügt.

Der Bio-Verbraucher e.V. strebt an, Partner der Bio-Erzeuger- und Handelsverbände in einer zu bildenden Bio-Assoziation zu werden.

2 Landwirtschaft und Handel

Saudi-Arabien – Bio-Oase der Zukunft?

Auszüge aus dem Bericht von Dr. Marco Hartmann, Deutsche Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit (GIZ), www.saudi-organic.org.sa; Erstveröffentlichung in: ÖKOLOGIE & LANDBAU | 163, 3/2012

Zarte Anfänge

Saudi-Arabien ist nicht gerade für seine nachhaltige Wirtschaftsweise bekannt. Tatsächlich aber vollzieht sich derzeit ein schrittweiser Kurswechsel in der Landwirtschaft des Königreichs. Ein nationaler Aktionsplan soll den Biolandbau voranbringen und helfen, die knappen Wasserressourcen zu schonen. Auslöser für die Entwicklung des saudischen Biosektors war die wachsende Nachfrage im Inland nach gesunden, pestizidfreien Nahrungsmitteln. Der ungehemmte Einsatz von synthetischen Betriebsmitteln, insbesondere von Pflanzenschutzmitteln, hatte dazu geführt, dass die Öffentlichkeit die konventionelle Landwirtschaft weitgehend ablehnte. Seit etwa zwei Jahren gewinnen neben den gesundheitlichen nun auch ökologische Aspekte zunehmend an Bedeutung.

Die Landwirtschaft Saudi-Arabiens erstreckt sich über verschiedene agro-klimatische Zonen, von einer sehr trockenen (ariden) Region im Landesinneren, über die Küstenzone im Südwesten mit subtropischen Bedingungen bis hin zum rauerem Klima der Bergzone entlang der Küste am Roten Meer, wo auch Winterfröste vorkommen. Bei den Anbauflächen handelt es sich überwiegend um nährstoffarme Sandböden. Die erzeugten Produkte variieren je nach Region von Datteln über Gemüse bis hin zu Mangos und Papayas in den subtropischen Klimazonen. Es gibt zwei Anbauperioden in Saudi-Arabien. Sie erstrecken sich etwa von Oktober bis Februar und von Februar bis Juni. In den heißen Sommermonaten von Juli bis September steigen die Temperaturen fast im ganzen Land auf über 50 Grad Celsius und es findet keine nennenswerte Produktion im Freiland statt. Vereinzelt produzieren die Betriebe dann in klimatisierten Gewächshäusern.

In Saudi-Arabien wirtschaften nach Angabe des saudischen Agrarministeriums 250.700 landwirtschaftliche Betriebe auf 835.000 Hektar Land. Gegenwärtig produzieren 66 dieser Höfe auf knapp 15.000 Hektar Ökolebensmittel. Rund 2.000 Hektar befinden sich in der Umstellung und 220 Betriebe wollen noch dieses Jahr auf biologische Wirtschaftsweise umstellen. Die Größenstruktur der Ökohöfe ist uneinheitlich: Während die Mehrzahl nicht einmal 50 Hektar Land bearbeiten, verfügen wenige Großbetriebe über Flächen von mehreren Tausend Hektar.

Die wichtigsten Bio-Kulturen sind neben Datteln und Oliven Gemüsearten wie Tomaten, Auberginen oder Gurken. Die Bio-Tierzucht ist hingegen noch wenig entwickelt. Sie konzentriert sich im Wesentlichen auf kleine Wiederkäuer wie Ziegen oder Schafe. Etwa 2800 Tiere werden in Saudi-Arabien ökologisch gehalten; circa 600 wachsen in Umstellungsbetrieben heran. Rinder, Geflügel und Kamele spielen bisher in der Ökolandwirtschaft keine nennenswerte Rolle. Begrenzender Faktor für die biologische Tierproduktion ist derzeit die Verfügbarkeit ökologisch produzierter Futtermittel.

Strukturen entstehen

2008 hat das saudische Agrarministerium in Zusammenarbeit mit der GIZ eine Abteilung für Ökolandbau (DOA, Department of Organic Agriculture) eingerichtet. Gleichzeitig wurde in Anlehnung an die EG-Rechtsvorschriften für den ökologischen Landbau eine eigenständige Ökoverordnung für das Königreich Saudi-Arabien entwickelt und 2008 verabschiedet. Seit 2011 erarbeitet das Land ein Ökolandbaugesetz, das den Einsatz von Sanktionsmaßnahmen und Bußgeldern bei einem Missbrauch des saudischen Biosiegels regelt. Seine Verabschiedung wird in naher Zukunft erwartet. Das DOA überwacht als zuständige Behörde den Ökosektor. Bis 2010 wurden lokale Betriebe nach der europäischen Ökoverordnung zertifiziert. Nach Anerkennung der „Saudi Organic Standards“ (Ende 2010) und der Einführung eines staatlichen Biosiegels (Anfang 2011) erfolgte im gleichen Jahr erstmalig die Zertifizierung nach saudischem Ökostandard. Derzeit sind vier internationale Zertifizierungsorganisationen im Königreich zugelassen. Noch dieses Jahr soll ein lokaler Zertifizierer seine Arbeit aufnehmen.

Weitere Anreize schaffen

Derzeit sind Ökoprodukte landesweit in 30 Bioläden und den Filialen großer Supermarktketten verfügbar. Die GIZ und das Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL) Schweiz arbeiten innerhalb des nationalen Marktentwicklungsprogramms daran, die Wertschöpfungsketten weiterzuentwickeln und die saudischen Produzenten besser an den Einzelhandel anzubinden. Zusätzlich erstellt die GIZ gemeinsam mit der saudischen Regierung und Akteuren aus der Privatwirtschaft einen Nationalen Aktionsplan für den Ökolandbau (Organic Agriculture Policy). Er soll in einem Fünfjahresplan verankert werden und den derzeitigen Anteil von Ökoprodukten (0,3%) auf dem saudischen Markt deutlich steigern. Als Vision wird ein Marktanteil von fünf Prozent genannt.

Ziel des Aktionsplans ist vor allem eine höhere Produktivität und die Zunahme der Ökoproduzenten. Sie soll über Beratung, ein besseres Angebot an Ökobetriebsmitteln und eine langfristige Aufwertung der (Sand-)Böden mit organischen Substanzen erreicht werden. Geplant ist außerdem eine marktorientierte Entwicklungsstrategie, die entsprechende Fördermaßnahmen bündelt. Auch umweltrelevante Aspekte sollen in Zukunft stärker berücksichtigt werden. Geplant sind Anreize für einen sparsameren Wassereinsatz, die Einhaltung von Fruchtfolgen und die Kompostierung. Der Aktionsplan soll noch in der zweiten Jahreshälfte 2012 vorgestellt und zeitnah verabschiedet werden.

"Bodenlos - Droht dem Acker die Verwüstung?"

Titel einer Radio-Sendung im WDR am 14. 10. (11.05 bis 12.00 Uhr) und am 15.10. (20.05 bis 21.00 Uhr) und des NDR am 11.11. (11.05 bis 12.00 Uhr); Radiofeature zur Bodenthematik von Albrecht Kieser, Journalist, Cranachstr. 48, 50733 Köln, Tel. 0221/789 59 327; Email vom 1.10.2012

Aus der Ankündigung:

Deutschland ist grün. Von oben jedenfalls. Doch wer an der Oberfläche kratzt und tiefer gräbt, stößt auf eine dramatische Verschlechterung der Bodenqualität. Schwere Landmaschinen, Monokulturen, Pestizide und Kunstdünger vernichten Humus und nehmen der dünnen, fruchttragenden Schicht ihre Funktion als natürlicher Wasser- und Kohlenstoffspeicher. Im norddeutschen Maisgürtel spricht man bereits von "toter Erde" - und nicht nur hier. Die Folgen sind Staubstürme, Schlammlawinen sowie eine stetig sinkende Artenvielfalt. Etliche Landwirte versuchen den Raubbau zu stoppen und dem Boden seine Fruchtbarkeit zurückzugeben. Doch noch fehlt es an der nötigen Unterstützung. Nur zögernd stellen sich Behörden und Politiker dem Problem.

3 Wissenschaft/ Forschung

Nüsse und Beeren als Nervennahrung

KinderLeicht-Foodletter Nr.78 im September 2012, www.kinderleichtmuenchen.de

Gibt es Nahrungsmittel, die besonders geeignet sind, das Gehirn in Schwung zu bringen? Ja, es gibt Nervennahrung, sagt die Ernährungswissenschaftlerin Dr. Andrea Flemmer auf www.apotheken-umschau.de. Als besonders geeignet nennt sie Nüsse, Beeren, Paprika, Lachs, Bananen und Vollkornprodukte. Der Name "Studentenfutter" ist übrigens nicht nur ein Marketing-Trick. Die Mischung aus Nüssen, Rosinen, Trockenobst und Mandeln so zu nennen, sei durchaus richtig. Zum Lernen eigne sich der Snack wunderbar. Nüsse enthalten wertvolle, mehrfach ungesättigte Fettsäuren, Vitamin E, das die Zellen schützt, B-Vitamine, Lecithin und wichtige Mineralstoffe, wie zum Beispiel Magnesium, Kalium und Zink. Sie können die Konzentrations- und Lernfähigkeit erhöhen, unterstützen Gedächtnis und Nervenfunktionen. Zucker, etwa im Schokoriegel, eignet sich als Nervennahrung übrigens weniger. Zwar ist der Zucker schnell für das Gehirn verfügbar. Er löst aber nur eine kurze Blutzuckerspitze aus. Oft folgt darauf aber Heißhunger – und man isst mehr, als der Gesundheit zuträglich ist.

Quelle: www.apotheken-umschau.de

Yamswurzelmehl als Beimischung und Verdickungsmittel geeignet

Newsletter zur Forschung im ökologischen Landbau vom 29.11.2012, forschung@fibl.org, www.forschung.oekolandbau.de

Themenbereich Lebensmittel – Verarbeitung: Entwicklung alternativer Zusatzstoffe für Bioprodukte, die der Verbesserung von Mehlmischungen für Back- und Teigwaren dienen, durch die Verwendung der Yamswurzel *Dioscorea batatas* (FKZ 08OE027)

Durch den Zusatz von Yamswurzelmehl können Mehlmischungen (z.B. für Bioback- und Teigwaren) in ihren sensorischen, physiologischen und gesundheitlichen Eigenschaften aufgewertet werden. Um das neu entwickelte Produkt sowohl im handwerklichen als auch industriellen Bereich einführen zu können, untersuchten Wissenschaftler der Universität Kassel (Fachgebiet Agrartechnik) den Einfluss der Verarbeitungsschritte auf die Qualitätsparameter. Sie identifizierten geeignete Yamssorten und optimale Trocknungs- und Vermahlungsverfahren sowie ideale Mischungsverhältnisse und Zutatenkombinationen. Die Forscher fanden heraus, dass sich das Ausgangsmaterial problemlos trocknen und unter dem Einsatz von Standard-Mahltechnik zu gut verarbeitbaren Mehlen aufbereiten lässt. Die technologischen Eigenschaften sowohl im Backprozess als auch bei Teigwaren sind problemlos. Yamswurzelmehl zeigte sich außerdem als Verdickungsmittel für die Joghurtherstellung geeignet; hier könnte sich nach Ansicht der Wissenschaftler insbesondere angesichts der zunehmenden Allergieproblematik zukünftig ein wichtiges Einsatzfeld ergeben.

<http://orgprints.org/21737/>

4 Qualitäts- und Preisrecherchen

Erschütterndes Ergebnis beim Schokoladentest
Wolfgang Ritter, Nürnberg

Wenn Sie ein Schokoladenliebhaber sind, so wie ich, können Sie jetzt erfahren, ob Ihre Lieblingsmarke schadstofffrei ist und fair gehandelt wird. ÖKO-TEST hat 25 Tafeln aller Preisklassen (0,39–4,98€ je 100 Gramm) eingekauft und im Labor untersuchen lassen. Außerdem hat man sich zusätzlich bei den Herstellern erkundigt, ob sie dem schwächsten Glied in der Produktionskette, dem Kakao-Farmer einen gesicherten Mindestpreis zahlen – unabhängig von den täglich schwankenden Kursen an den Rohstoffbörsen in New York und London. Und ob sie nur Kakao verarbeiten, der ohne missbräuchliche und ausbeuterische Kinderarbeit produziert worden ist. Meine Lieblingsorte schmeckt mir jetzt nicht mehr, denn sie wird leider unfair gehandelt.

Getestet wurden Schokoladen mit einem hohen Kakao-Anteil, also Zartbitter- (50–59%)- und Bitterschokoladen (60–75%). Fast die Hälfte aller Schokoladen enthalten das giftige Schwermetall Cadmium, das die Kakaopflanze durch die Wurzeln aufnimmt. Diese Belastung wurde leider auch bei sieben der zehn Bio-Schokoladen festgestellt, so dass nur eine das Prädikat „sehr gut“ erhalten hat: „Rewe Bio Schweizer Edelbitter-Schokolade 60%“ für 1,49€. Acht der anderen getesteten Bio-Schokoladen konnten nur die Note „befriedigend“ erzielen, weil sie entweder Cadmium enthielten oder unfair gehandelt wurden. Die teuerste Bio-Schokolade („Hussel Lara 62% dunkle Vollmilch-Chokolade“ für 4,98€) schnitt mit „ausreichend“ am schlechtesten ab: sie enthält Cadmium und die Hersteller bemühen sich nicht, missbräuchliche Kinderarbeit zu verhindern.

Auch unter den konventionellen Schokoladenanbietern kann eigentlich nur einer mit dem Testergebnis zufrieden sein; nur die „Fairglobe Bitter-Schokolade Fairtrade, 70% Kakao“ (1,29€), wurde mit „sehr gut“ bewertet; neun mit „befriedigend“, weil sie entweder Cadmium enthielten oder unfair gehandelt werden. Für fünf Sorten konnte nur ein „mangelhaft“ vergeben werden – auch für die teure „Dolfin Chocolat Noir 70% Aux Fèves de Cacao“ für 4,14€. Quelle: ÖKO-TEST 12/2012

5 Grüne Gentechnik

Gen-Soja-Boom in Paraguay mit fatalen Folgen

Nachricht von Armin Hartleitner, Arbeitsgemeinschaft bäuerliche Landwirtschaft, AbL Bayern, Regionalgruppe Bayerisch-Schwaben, info@abl-bs.de, www.abl-bs.de vom 03.07.2012

Weil in den Industrieländern immer mehr Fleisch konsumiert wird, müssen Kleinbauern in Paraguay noch härter um ihr Land kämpfen. Die Pflanzen des Futtermittels Soja bedecken bereits drei Viertel der landwirtschaftlichen Fläche, Tendenz steigend. Jetzt brachte der Konflikt sogar Paraguays Präsidenten Fernando Lugo zu Fall.

Aus Itapúa, Paraguay, Gerhard Dilger

Auf den ersten Blick wirkt alles friedlich. Beiderseits einer gut geteerten Schnellstraße erstrecken sich Dutzende Bretterbuden, einige sind mit einer rot-weiß-blauen Nationalfahne geschmückt. Dahinter ein Schulgebäude mit drei engen Klassenzimmern und ein Fußballfeld. Doch wie vielerorts in Paraguays östlicher Provinz Itapúa hausen in den rudimentären Hütten Landlose. Etliche der 130 Familien an diesem Straßenabschnitt leben seit 13 Jahren hier. Direkt an die Hütten grenzt das 2.500 Hektar große Anwesen eines "Brasiguayos", eines schon lange in Paraguay ansässigen brasilianischen Sojafarmers.

Wegen der boomenden Weltmarktpreise für Soja tobt der Landkonflikt zwischen den Großgrundbesitzern und den Kleinbauern erbitterter denn je. In der vorletzten Woche wurde das größte Problem des südamerikanischen Landes zum Fallstrick für den linken Präsidenten Fernando Lugo. Weil bei der gewaltsamen Räumung einer von Landlosen besetzten Farm Mitte Juni elf Bauern und sechs Polizisten getötet wurden, enthob das Parlament Lugo in einem [kalten Putsch](#) von seinem Posten.

Paraguay ist der viertgrößte Sojaexporteur der Welt

Unaufhaltsam rückt die Sojafront unterdessen weiter vor. Das Heer der Landlosen schwillt an, Zehntausende hausen in Zeltlagern oder ziehen in die Elendsviertel der Städte. Das Sechsmillionen-Land Paraguay ist der viertgrößte Sojaexporteur der Welt. Die riesigen Felder mit den proteinhaltigen Bohnen machen bereits drei Viertel der gesamten Nutzfläche aus. Nicht nur brasilianische Farmer profitieren davon, sondern auch die Agrarmultis Monsanto, Syngenta, Cargill, ADM oder Bunge sowie Spekulanten und Investoren aus Übersee. So ist [DWS, ein Agrarfonds der Deutschen Bank](#), am argentinischen Konzern Cresud beteiligt. Cresud wiederum besitzt Zehntausende Hektar Land in Paraguay, ebenso in Brasilien und Bolivien.

Exportiert wird das Futtermittel Soja zu zwei Dritteln nach Europa, auch Agrodiesel auf Sojabasis wird immer populärer. Doch nicht nur auf die Artenvielfalt, sondern auch auf die Gesundheit der Landbevölkerung wirken sich die riesigen Gensoja-Monokulturen fatal aus. Wegen der wachsenden Resistenz von Unkraut gegen das Herbizid Roundup des US-Gen-Saatgutherstellers Monsanto oder seine chinesischen Imitate wird immer mehr versprüht, Tausende Kleinbauern werden durch die Schwaden oder Rückstände in Bächen vergiftet. Juana Cuba aus der Landlosensiedlung in Itapúa hat eine Totgeburt hinter sich. "Das kann an den Besprühungen liegen", vermutet die 31-Jährige.

Was können die Verbraucher in Europa tun? Bernd Bornhorst vom katholischen Hilfswerk [Misereor](#), das in Paraguay Kleinbauern und Indígenas beim Biolandbau unterstützt, fordert eine generelle Verringerung des Fleischkonsums sowie eine grundlegende Änderung der EU-Agrar- und Handelspolitik. "Die Gensoja-Importe müssten vollständig gestoppt werden", ist der Entwicklungsexperte überzeugt.

6 Biometropole Nürnberg

Zunahme der Bio-Akteure - erste Ergebnisse einer aktuellen IHK-Untersuchung
Der Bio-Markt entwickelt sich in der Metropolregion Nürnberg beachtlich. Über 1900 Unternehmen sind bio-zertifiziert. Seit 2007 ist dies ein Zuwachs von 25 Prozent. Sehr hoch ist die regionale Wertschöpfung in der Bio-Branche, die bei 50 % liegt.

Wissenschaftliche Fragestellungen ökologischer Landbau?

Das Umweltreferat und die IHK werden verschiedene Hochschulen mit dem Ziel ansprechen, den ökologischen Landbau und organic business stärker in Lehre und Forschung zu verankern. Hilfreich wäre es, wenn es dazu Fragestellungen gäbe, die in den Hochschulen weiter bearbeitet werden könnten. Wer hat Ideen bzw. Fragen, die wissenschaftlich bearbeitet werden können? Wenden Sie sich bitte an Dr. Werner Ebert.

Neue Wertschöpfungspartnerschaften – wie weiter nach Ende der Förderung?
 Die BioMetropole wird das Projekt weiterführen. Insbesondere die Emmer-Kampagne, die Verknüpfung von Bio und regional und die Workshops für den BioFachhandel werden fortgeführt.

Quelle: Protokoll von Dr. Werner Ebert vom 12.11.2012, werner.ebert@stadt.nuernberg.de

7 Verbrauchermeinung

Umfragefrageergebnis: Warum kaufen Sie Bio-Produkte?

Wolfgang Ritter, Vorstandsvorsitzender Bio-Verbraucher e.V.

Der Bio-Verbraucher e.V. hatte mit dem letzten Info-Brief im Oktober 2012 eine Umfrage unter seinen Mitgliedern gestartet: Warum kaufen Sie Bio-Produkte? Mehrfach-Antworten waren möglich. Hintergrund der Umfrage: Amerikanische Forscher der Stanford Universität (USA) hatten angeblich herausgefunden, dass es keinen deutlichen Nachweis dafür gibt, dass Bio-Lebensmittel nährstoffreicher oder gesünder seien. Die Medien hatten intensiv berichtet.

Auf unsere Umfrage haben wir 50 Antworten erhalten. Hier die Ergebnisse: Voten

Vorgegebene Antworten zum Ankreuzen

| | |
|--|-----|
| Ich kaufe Bio, denn Bio-Anbau bedeutet ... | 49* |
| ... weniger Schadstoffe in der Umwelt | 42 |
| ... geringeres Gesundheitsrisiko durch weniger allergene Stoffe in Nahrungsmitteln, Getränken und Kleidung | 41* |
| ... artgerechte Tierhaltung | 38* |
| ... Verlebendigung der Erde | |

Freie Antworten

| | |
|---|-----|
| Ich kaufe Bio-Produkte, weil ... | |
| ... ich die Bio-Bewegung (Landwirte, Verarbeiter, Handel) unterstützen will (Bio-Firmen haben gerechtere Strukturen, arbeiten Ressourcen schonender, zahlen faire Preise, bietet gesündere Arbeitsplätze und gerechte Löhne). | 31* |
| ... es besser schmeckt. | 14 |
| ... ich gesunde, natürliche Lebensmittel will, ohne Pestizide. | 10 |
| ... ich dazu beitragen möchte, die Schöpfung zu erhalten (Respekt vor der Natur). | 5* |
| ... ich den von der Industrie bezahlten Forschungsergebnissen misstraue. | 4 |
| ... ich keine genveränderten Futter- und Nahrungsmittel will. | 3 |

Außerdem wurden auch folgende Motive genannt

Bio-Bauern arbeiten nachhaltig, weniger klimaschädlich und zukunftsweisend, lassen ihren Kühen oft die Hörner, erhalten faire Preise

Bio-Läden bieten eine angenehmere Einkaufsatmosphäre, wirkliche, energiereichere, umweltfreundlichere und ehrlichere, nährstoffreichere Lebensmittel, ohne künstliche Aromen, weniger süße Versuchungen für Kinder an der Kasse, weniger Fertigprodukte

Bio bedeutet energiereichere Nahrung, keine künstlichen Produkte, bewussterer Konsum, weniger Hunger in der Welt, weniger Transporte, Bio ist die Zukunft

Zusammenfassende Erkenntnis

1. Es gibt viele Motive Bio zu kaufen.
2. Die überpersönlichen Motive (mit * gekennzeichnet) überragen die persönlichen im Verhältnis von 7 : 3, d.h. die Mehrheit der Bio-Käufer denkt beim Einkauf zuerst an die Natur, die Umwelt, die Allgemeinheit, die Wirtschaftspartner, und dann an sich selbst.
3. Zu den Ergebnissen der Forscher der Stanford Universität (siehe oben): Bio-Käufer erwarten durchaus gesündere Lebensmittel, aber kaum nährstoffreichere.

Und nun die durch mehrfache Untersuchungen gesicherten Fakten

Aus: Bio-Lebensmittel – Fragen und Antworten, Flyer des Aid Infodienst Ernährung, Landwirtschaft, Verbraucherschutz e.V., 53123 Bonn, Heilsbachstr. 16, www.aid.de

Hilft Bio der Umwelt?

besserer Gewässerschutz, mehr Artenvielfalt, fruchtbarer Boden

Schützt Bio das Klima?

weniger Energieverbrauch, weniger CO₂-Freisetzung, mehr CO₂-Bindung in humushaltigeren Böden, weniger Futtermittel aus Übersee (Soja-Bedarf der konventionellen Landwirtschaft gefährdet die Landwirtschaft dort und die letzten Regenwälder.)

Schmecken Bio-Lebensmittel besser?

natürlicherer Geschmack statt zugesetzter Aromen

Sind Bio-Lebensmittel gesünder?

weniger Nitrat, dadurch geringeres Krebsrisiko durch sich bildende Nitrosamine, weit weniger Pestizidrückstände, die Allergien verursachen können, weniger Schimmelpilze, mehr Nährstoffe durch höhere Nährstoffdichte wegen geringerem Wassergehalt in Obst und Gemüse, reicher an sekundären Pflanzenstoffen, die vor Krebs und Herz-Kreislaufkrankungen schützen, ernährungsphysiologisch günstigere Fettsäuren-Zusammensetzung in Milch und Fleisch von Tieren mit Auslauf und Weidefütterung

8 Rezept des Monats

Unser Mitglied Dr. Dodo Liadé gilt als Botschafter der afrikanischen Küche, denn er bringt uns mit afrikanischen Kochkursen, Rezepten und Gewürzmischungen die kulinarische Kultur Afrikas nahe (siehe www.voodoofood.de). Kürzlich haben wir bei ihm eine Tajine, traditionelles Kochgefäß der Nomaden aus Lehmmerde, gekauft und eines seiner Rezepte in freier Weise ausprobiert. Das Kochen mit der Tajine macht Spaß und die Freude hält an, wenn man in Ihr das Essen auf den Tisch bringt.

Lammragout mit Ras-el-Hanut auf Boulgour

Zutaten

Lammfleisch, Zwiebeln, Knoblauch, Kürbisfleisch, Karotten, Tomaten, Zucchini, vorgekochte Kichererbsen, Tomatenmark, Olivenöl, Salz und Ras-el-Hanut Gewürzmischung von *voodoofood* (*erhältlich bei basic*). Nehmen Sie von allen Zutaten nach eigenem Geschmack so viel, dass alle satt werden - von der Gewürzmischung 1 bis 2 TL. Natürlich kann das Gericht auch mit Rindfleisch oder Fisch oder ohne Fleisch zubereitet werden.

Zubereitung

Das Fleisch waschen, trocknen und in Würfel schneiden und in Olivenöl in einem großen Topf (oder in der Tajine) mit Zwiebel und Knoblauch kurz anbraten. Nun das in Würfel oder Scheiben geschnittene Gemüse und das mit etwas Wasser verrührte Tomatenmark dazugeben und bei mäßiger Hitze und zugedektem Topf ca. 40 Minuten schmoren lassen. Ca. 10 Minuten vor Ende der Garzeit die vorgekochten Kichererbsen dazu geben und mit Ras-el-Hanut und Salz würzen.

Während Fleisch und Gemüse schmoren, Boulgour (alternativ Couscous; beides sind Hartweizenerzeugnisse und im Naturkosthandel erhältlich) in Wasser aufkochen und etwa 20 Minuten köcheln lassen.

Guten Appetit wünschen Dr. Dodo Liadé sowie Helmut 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 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.

