

# Bio-Verbraucher e.V. – *Info-Brief*34/ April 2013

Liebe Leserinnen und Leser,

wir haben Grund zu feiern, denn endlich hat der bayerische Landwirtschaftsminister, Helmut Brunner, unsere Erkenntnis übernommen und folgt unseren Empfehlungen, die umstellungswilligen Landwirte stärker zu unterstützen. „Wir können derzeit die Nachfrage vor der Haustür nicht ausreichend mit Bio-Produkten aus Bayern bedienen“, hören wir jetzt unsere Worte mit Wohlgefallen aus seinem Munde. Die Bio-Erzeugerverbände und zivilgesellschaftlichen Organisationen, wie der Bund Naturschutz, der Bio-Verbraucher e.V., die ein Interesse an biologisch geführter Landwirtschaft haben, hatten sie ihm oft genug eingesagt. Der Minister wollte sich jetzt nicht länger der Einsicht verschließen dass es unsinnig ist, wenn wir konventionelle landwirtschaftliche Erzeugnisse exportieren, aber ökologische importieren müssen. Wir begrüßen sein millionenschweres Landesprogramm „BioRegio 2020“, mit dem Bildung, Beratung, Förderung, Vermarktung und Forschung rund um den Bio-Landbau nach vorne gebracht werden sollen. Hier einige Kernpunkte aus seinem Programm:

1. Die Öko-Landbaubetriebe (jetzt 6.500 in Bayern mit einer bewirtschafteten Fläche von 210.000 Hektar) sollen bis 2020 verdoppelt werden.
2. Eine zweite Fachschule für Öko-Landbau soll in Weilheim (Oberbayern), ein Kompetenzzentrum in Freising bei München, eine Akademie in Bamberg eingerichtet und 70 Vorzeigebetriebe für Schulungen ausgewählt werden.
3. Konventionell arbeitende Landwirte, die auf Öko umstellen wollen, erhalten höhere Zuschüsse für Investitionen in artgerechte Tierhaltung, Verarbeitung und Vermarktung ihrer Öko-Produkte.

Quelle: Nürnberger Nachrichten vom 07.02.2013

Unsere Lobby-Arbeit hat sich also gelohnt! Nun gilt es auch die Landwirtschaftsminister der anderen Bundesländer zu überzeugen, denn einzelne Bundesländer steigen aus der Förderung umstellungswilliger Landwirte einfach aus, wenn das Geld knapp wird. Und dann wird es ganz schwer – besonders für junge Öko-Landwirte, die kein eigenes Land haben, denn die Pachtpreise für Ackerland sind stark gestiegen, seit man mit Biogasanlagen zur Stromgewinnung gutes Geld verdient. Auch für Landwirte mit Land ist es oft lukrativer ihr Land für Mais-Anbau zu verpachten, der dann in Biogasanlagen landet. Die ursprüngliche Idee von Biogasanlagen, aus Reststoffen Energie zu gewinnen, wird damit konterkariert. Vgl. auch Nürnberger Nachrichten vom 11.02.2013 „Bauern können Hunger nach Bio nicht stillen“

Noch ein weiterer Erfolg, an dem wir beteiligt waren: Die Europäische Bürgerinitiative „Wasser ist ein Menschenrecht – Right2Water“ hat mehr als eine Million Unterschriften zusammengebracht. Aber in einigen EU-Ländern sind die vorgeschriebenen Quoren noch nicht erreicht. Erst dann muss sich die EU-Kommission damit befassen. Die Bürgerinitiative will sicherstellen, dass die Wasserversorgung – bisher von den Gemeinden geleistet – nicht in private Hände gelangt, die dann nur am Gewinn interessiert sind, Preise erhöhen aber Wasserleitungssysteme verkommen lassen. Quelle: Nürnberger Nachrichten vom 13.02.2013

„Iss was, Deutschland?“, ist der Titel einer repräsentativen Umfrage des Meinungsforschungsinstitutes Forsa im Auftrag der Techniker Krankenkasse. Die wichtigsten Ergebnisse: Nur für jeden zweiten Befragten hat das Essen noch einen hohen Stellenwert, täglich gekocht wird auch nur noch in 50 Prozent aller Haushalte und bei einem Drittel der Befragten laufen gleichzeitig zum Essen Fernseher oder PC. Essen ist zur Nebensache geworden, weil der Job immer mehr Aufmerksamkeit und Zeit erfordert. Quelle: Nürnberger Nachrichten vom 23.02.2013. Wir machen es anders! Bio-Verbraucher kaufen bewusst ein, haben Freude bei der Speisen-Zubereitung und beim Verzehr. Im Bio-Verbraucher e.V. pflegen wir eine Bio-Esskultur (siehe Einladung zur Mitgliederversammlung). Wenn Sie Ihre Familie oder Freunde mit einem pranzo (Mittagessen) oder cena (Abendessen) im Stil der „Genießernation“ Italien überraschen wollen, finden Sie dazu eine Anleitung in „Rubrik 8/ Rezept des Monats“ dieses Info-Briefes.

Mit herzlichen Grüßen  
Ihr Wolfgang Ritter

## Termine

Fr. 12. April, 20.00 Uhr: Hildegard von Bingen – aktueller Wegweiser für unsere Ernährung und Lebensführung, Vortrag von Christine Schilhabel im Rudolf Steiner Haus, 90419 Nürnberg, Rieterstr. 20, Saal unten, Eingang Heimerichstraße, Eintritt 5 €

13. April–2. Juni, Sa, So, Feiertage, ab 15.00 Uhr: Heckenwirtschaft Kaffee, Kuchen, Abendessen, Demeter-Weingut H. Christ, 97334 Nordheim, [www.weingut-helmut-christ.de](http://www.weingut-helmut-christ.de)

Mo 22. April, 18.00 Uhr: Bio-Verbraucher e.V.-Mitgliederversammlung mit Bio-Essen Rudolf Steiner Haus, 90419 Nürnberg, Rieterstr. 20, 1. OG, Seminarraum

Fr. 12. Mai, 10 – 18.00 Uhr: Jahrgangspräsentation, Einkaufstag, Tag der offenen Tür Bioland-Weingut S. Kuntz, 76829 Landau-Mörzheim, [www.weingutkuntz.de](http://www.weingutkuntz.de), T. 06341-33960  
Bio-Kochkurse mit Katja Schilling in Nürnberg, Dauer ca. 4 h, Anmeldung erforderlich [ks@phantastisch-vegetarisch.de](mailto:ks@phantastisch-vegetarisch.de), T. 0911-660 38 32 u. 0176.7551.6235, 49 € inklusive:

Freitag, 05. April 2013, 18.00 Uhr: Ayurvedische Küche

Freitag, 12. April 2013, 18.00 Uhr: Eine arabische Mezze-Tafel

Samstag, 13. April 2013, 16.00 Uhr: Frühlingsfrische Kräuterküche

Samstag, 4. Mai, 16.00 Uhr: Ein italienischer Abend

Freitag, 10. Mai 2013, 18.00 Uhr: Veganes Vorspeisenbuffet

Freitag, 24. Mai 2013, 18.00 Uhr: Die Stars im Mai - Spargel und Erdbeeren

## Angebote

Honig und mehr, Kindernachmittage rund um Biene und Honig nach tel. Vereinbarung  
C. u. U. Mann, 90562 Heroldsberg, Finkenweg 23, T. 0911-5181221, [c.u.mann@t-online.de](mailto:c.u.mann@t-online.de)  
Riegel aus getrockneten Früchten und Nüssen ohne Zuckerzusatz (Rohkostqualität) - übersteht den Sommer im Auto, Black Bear, A-1230 Wien, [www.bear.com](http://www.bear.com), Online-Shop

**Für Händler:** Angekeimte Rohkost, Keimlinge; Knuspermüsli, Cracker, Kekse

Petras Bio, RO-330005 Deva/ Rumänien, [www.petrasbio.ro](http://www.petrasbio.ro), Tel. +40 – 254 218 225

**Für Händler:** Demeter-Gewürze: Pfeffer, Ingwer, Nelken, Cardamom, Vanille, Muskat  
PDS Organic Spices, IN-685531 Kuttikanam/ Kerala (Indien), [www.pdsorganicspices.com](http://www.pdsorganicspices.com)

**Für Groß- und Endverbraucher:** 2–3 t Bio-Kartoffeln (biologisch-dynamisch) günstig  
[G. Zimmermann, 91161 Hilpoltstein, Weiherhaus 1, T. 09174-1430, frei Haus im Raum Nürnberg](http://www.g.zimmermann.91161.hilpoltstein.weierhaus.1.t.09174-1430.frei.haus.im.raum.nuernberg)

Urlaub in Italien: Bio-HP- o. -VP, Kühe, Pferde, Ziegen, Schafe, Schweine, Hühner  
Palazzo Cerella, I-47865 San Leo, [www.altavalmarecchia.it](http://www.altavalmarecchia.it), T. +39–(0)541–916 195, Pool, Bus-Verbindung von und nach Rimini (ca. 32 km), Hol- und Bringservice, man spricht deutsch

Urlaub in Italien: Zimmer mit Frühstück, Restaurant, Käseproduktion im Brunnen, Verkauf, Führungen, Campingplatz, Bus-Verbindung Rimini (ca. 34 km), man spricht englisch  
Locanda dell'Ambra, I-47867 Talamello, [www.lalocandadellambra.com](http://www.lalocandadellambra.com), T. +39–(0)541–920902

**Berlin:** Bio-Restaurant, -Catering, -Feste, im Zentrum v. Berlin, mi–sa 17.00–24.00 Uhr  
Lei e Lui, 10559 Berlin-Tiergarten, Wilsnacker Str. 61, [www.lei-e-lui.de](http://www.lei-e-lui.de), T. (030) 30 20 88 90

**Berlin:** Bio-Seminar-Hotel Essentis und vegetarisches Bio-Restaurant an der Spree  
12459 Berlin, Weiskopffstr. 16, T. 030-5300500, [www.essentis-hotel.de](http://www.essentis-hotel.de), [info@essentis-hotel.de](mailto:info@essentis-hotel.de)

## 1 Assoziative Zusammenarbeit

Wünsche der Verbraucher nach Bio-Zierpflanzen aufgegriffen

Bioland und VOLMARY vereinbaren Zusammenarbeit: Absatz von Bio-Pflanzen soll gefördert werden, Presseerklärung (Auszug) Bioland e.V. vom 06. 02.2013,

Der Saatgut- und Jungpflanzenlieferant VOLMARY, Münster und der Bioland e.V. Mainz, haben mit einem Kooperationsvertrag eine partnerschaftliche Zusammenarbeit geschlossen. Die beiden Vertragspartner wollen gemeinsam den Absatz von Bioland-Zierpflanzen und -Kräutern entlang der Wertschöpfungskette fördern. Die lückenlos dokumentierten Betriebsabläufe der Firma VOLMARY bieten eine gute Grundlage zur Erfüllung der hohen Standards von Bioland im Bereich der Bio-Jungpflanzen- und Kräuterproduktion. Über ein eigenes Distributionszentrum werden die Jungpflanzen an die Bioland Vertragsbetriebe versendet. Die Jungpflanzen werden von diesen Betrieben weiter kultiviert und vermarktet.

Bioland steht dem Saatgut- und Jungpflanzenlieferanten VOLMARY dabei unterstützend zur Seite und ermöglicht es der Firma VOLMARY das Markenzeichen „Bioland“ zu nutzen.

Angestrebt ist eine vertrauensvolle Zusammenarbeit, um gemeinsam nach den Qualitätskriterien und Standards von Bioland produzierte Pflanzen im Handel zu platzieren. „Der Trend hin zu biologisch und nachhaltig produzierten Zierpflanzen ist unverkennbar. Mit der Entscheidung für die Kooperation kommen wir der zunehmenden Anfrage von Gartenbaubetrieben nach biologisch produzierten Jungpflanzen nach“, sagt der Geschäftsführer der Firma VOLMARY, Frank Hüdepohl. „In Deutschland werden die Endverbraucher immer sensibler, wenn es um nachhaltige Produktionsmethoden und Anbauverfahren geht. Inzwischen ist daher der Begriff „Bio“ bei vielen Endverbrauchern ein fester Bestandteil ihres täglichen Einkaufs. Daher ist es konsequent, auch die Zierpflanzen in Bio-Qualität zu erzeugen“, sagt Bioland-Präsident Jan Plagge. Unter den gemeinsamen Logos von Bioland und der Pflanzenmarke SOUL PLANTS aus dem Hause VOLMARY sollen die betreffenden Produkte nun vermarktet und Abnehmer aus dem Bereich der Biomärkte und des Lebensmitteleinzelhandels (LEH) gezielt gemeinsam angesprochen werden, um so eine breitere Masse von Endverbrauchern zu erreichen.

VOLMARY ist einer der führenden Anbieter von Saatgut- und Jungpflanzen im Bereich Blumen, Kräuter und Gemüse in Europa. Bioland ist der bedeutendste ökologische Anbauverband in Deutschland. Die Wirtschaftsweise der Bioland-Vertragsbetriebe basiert auf einer Kreislaufwirtschaft - ohne synthetische Pestizide und chemisch-synthetische Stickstoffdünger. Tiere werden artgerecht gehalten und die Lebensmittel schonend verarbeitet. Dies ermöglicht eine umweltverträgliche und nachhaltige Lebensmittelerzeugung.

Kontakt: Henning Basse, VOLMARY GmbH, T. 0251/27070-407, [henning.basse@volmary.com](mailto:henning.basse@volmary.com), Heinz-Josef Thuneke, T. 02385-935412 und Yvonne Jöhler-Ruhland, T. 06131/2397912, [Yvonne.joehler@bioland.de](mailto:Yvonne.joehler@bioland.de), beide Bioland e.V.

2 Landwirtschaft und Handel

Siegel für nachhaltig gefangenen Fisch

Anregung durch unseren Partner Bund Naturschutz Nürnberg vom Januar 2013

Wer auf nachhaltige Fischerei wert legt, sollte auf folgende Kennzeichen achten:

Marine Stewardship Council



Die derzeit größte Zertifizierungsorganisation ist das unabhängige und gemeinnützige [Marine Stewardship Council](http://www.msc.org) (MSC). Etwa 2 % der weltweiten Fischfänge und [Meeresfrüchte](#) stammen aus MSC zertifizierten Fischereien.

Friend of the Sea



Friend of the Sea (kurz FOS, dt. Freund des Meeres) wurde vom US-amerikanischen [Earth Island Institute](http://www.eiilab.org) (EII) gegründet. Diese Fischereien beschränken sich auf den Fang nicht überfischter Arten, die Fischfangmethoden dürfen den Meeresboden nicht beeinträchtigen und die Beifangrate muss unter 8 % der Gesamtfangmenge liegen.

Safe



SAFE ist ein seit 1990 existierendes Kontrollprogramm für delfin-sicher gefangenen Thunfisch des US-amerikanischen Earth Island Institute (EII). In Deutschland setzt der Verein [Gesellschaft zur Rettung der Delphine](http://www.gesellschaft-zur-rettung-der-delphine.de) das Programm um und überprüft Importeure und Händler.

Außerdem gibt es verschiedene Programme, wie [Naturland](#) oder regionale Erzeuger, wie Bio-Lachs-Zuchten aus [Irland](#) und [Schottland](#), die Fischprodukte aus nachhaltiger und ökologischer Produktion anbieten und entsprechend kennzeichnen.

Siegel für Naturkosmetik



Seit vier Jahren gibt es ein Naturkosmetik-Label für Hersteller, die ausschließlich Pflanzen aus kontrolliert-biologischem Anbau oder zertifizierter Wildsammlung verwenden und die Belange des Tier- und Artenschutzes beachten. Nicht zugelassen sind organisch-synthetische Farb- und Duftstoffe, ethoxylierte Rohstoffe, Silikone, Paraffine und andere Erdöl-basierende Rohstoffe.

### 3 Wissenschaft/ Forschung

Der "Fleischatlas 2013" zeigt: Eine Wende in der Agrarpolitik ist überfällig!

Quelle: [www.bund.net](http://www.bund.net)

Ein Deutscher verbraucht in seinem Leben im Schnitt 1.094 Tiere, darunter 4 ganze Rinder, 4 Schafe, 12 Gänse, 37 Enten, 46 Schweine, 46 Puten und 945 Hühner. Mit einem jährlichen Fleischverzehr von rund 60 Kilogramm essen die Deutschen doppelt so viel Fleisch wie die Menschen in Entwicklungs- und Schwellenländern. In den ärmsten Ländern der Welt liegt der Fleischkonsum unter 10 Kilogramm pro Jahr. Zugleich produzieren landwirtschaftliche Betriebe hierzulande etwa 17 Prozent mehr Fleisch als verzehrt wird. Fast zwei Drittel der deutschen Agrarflächen dienen inzwischen der Erzeugung von Futtermitteln.

Diese und weitere Zahlen enthält der "Fleischatlas", herausgegeben von der Heinrich-Böll-Stiftung, Le Monde Diplomatique und dem Bund für Umwelt und Naturschutz Deutschland (BUND). Der "Fleischatlas" zeigt in Texten und Grafiken die globalen Zusammenhänge der Fleischerzeugung.

Die intensive Fleischproduktion in Europa ist nicht nur qualvoll für die Tiere und belastet die Umwelt, sondern frisst gleichzeitig riesige Mengen an Rohstoffen, die wir als Futtermittel aus Ländern des globalen Südens importieren: Nach China ist Europa der größte Importeur von Soja! Um den Hunger unserer Schlachttiere zu befriedigen, haben Argentinien und Brasilien in den letzten Jahren ihre Anbauflächen für die Sojaproduktion in großem Stil erweitert.

Mittlerweile nutzen wir nahezu ein Drittel der weltweiten Landflächen für die Futtermittelproduktion, während die Kleinbauern zunehmend ihr Land und damit ihre Nahrungs- und Existenzgrundlage verlieren. Das Schnitzel auf unserem Teller geht also nicht selten auf Kosten der Ernährungssicherheit zahlreicher Menschen im Süden dieser Welt. Der BUND und die Heinrich-Böll-Stiftung fordern daher eine Kehrtwende in der Agrarpolitik. Es muss in Zukunft darum gehen, die Exportsubventionen für Überproduktionen abzubauen und die kleinbäuerliche Landwirtschaft zu fördern, um das Menschenrecht auf Nahrung in Anbetracht der knappen Ressourcen endlich ernst zu nehmen!

Der Fleischatlas zeigt auch, dass bis zu zwei Drittel der Masthähnchen in Massentierhaltungsanlagen gegenüber bestimmten Antibiotika Resistenzen ausbilden, die auch für Menschen gefährlich sein können. Im weltweiten Ranking liegt Deutschland mit geschätzt etwa 170 Milligramm eingesetzten Antibiotika pro Kilo erzeugtem Fleisch auf einem der vorderen Plätze. Europaweit sterben im Jahr rund 25.000 Menschen aufgrund von Antibiotika-Resistenzen. In den USA erkranken jährlich 48 Millionen Menschen aufgrund von Bakterien – meist von tierischen Produkten übertragen. Weitere Themen des "Fleischatlas" sind u.a. Vegetarismus, die globale Produktion und der Handel mit Fleisch, Subventionen in der Fleischindustrie, Massentierhaltung, Düngung, Futtermittel und der Klimawandel durch Fleischproduktion und -konsum.

### 4 Qualitäts- und Preisrecherchen

Pillen für die Schule: Leere Versprechen

Stiftung Warentest am 24.01.2013, [www.test.de](http://www.test.de)

Große Versprechen

„So kauen die Schlaun“, „Klugstoff für Kinder“, „Gehirnproteine“ – die Anbieter von Kapseln, Pastillen und Tabletten werben vollmundig damit, dass diese dem kindlichen Gehirn gut tun. Manche Mittel verkünden das schon im Namen: „Concentrix“, „Omega IQ junior“, „Brain Effect junior“. Die meisten Präparate sind „Nahrungsergänzungsmittel“ oder „ergänzende bilanzierte Diäten“ und enthalten Omega-3-Fettsäuren aus Seefisch. Manche bieten zusätzlich Omega-6-

Fettsäuren aus Pflanzen und weitere Substanzen. test hat zwölf Produkte unter die Lupe genommen. Das Urteil: Alle sind „wenig geeignet“.

#### Dünne Forschungslage

Es gibt zwar einige Studien mit kleinen ADHS-Patienten, die Omega-Fettsäuren per Pille bekamen. Doch diese Untersuchungen sind methodisch oft nicht ausreichend, etwa weil es nur wenige Teilnehmer oder keine ärztliche ADHS-Diagnostik gab. Vor allem aber: Die Omega-Fettsäuren zeigten keine oder so geringe Effekte, dass sich die Einnahme nicht empfehlen lässt. Auch fürs Lernen und die Konzentration ist der Nutzen nicht ausreichend belegt.

#### EU lehnte Werbeslogans ab

Zudem sind die Werbesprüche nicht mehr erlaubt. Am 14. Dezember 2012 trat eine entsprechende EU-Verordnung in Kraft. Sie legt fest, mit welchen gesundheitsbezogenen Slogans (sogenannten „Health Claims“) Lebensmittelhersteller jetzt noch werben dürfen. Dass Omega-Fettsäuren günstig auf die geistige Entwicklung oder das Lern- und Konzentrationsvermögen wirken, gehört nicht zu den erlaubten Slogans. Aber sie fanden sich auch kurz nach dem Stichtag noch auf den Verpackungen und Beipackzetteln. Das zeigt ein Nachkauf der Warentester.

#### Gesunde Kost fürs Gehirn

Die Stiftung Warentest empfiehlt, den Bedarf an Omega-Fettsäuren über die Nahrung zu decken. Dafür reichen pro Woche ein bis zwei Mahlzeiten mit fettem Seefisch wie Lachs, Hering oder Makrele. Kommt Fisch beim Nachwuchs schlecht an, helfen Lein- und Rapsöl oder täglich ein paar Walnüsse. Es ist also gar nicht so schwer, Kinder mit Omega-Fettsäuren zu versorgen, wie das etliche von den Warentestern geprüfte Produkte vermitteln. Es geht ohne Pillen.

## 5 Grüne Gentechnik

### 20 Jahre Gentechnik-Anbau: Experte zieht vernichtende Bilanz

Aus Informationsdienst Gentechnik, [www.keine-gentechnik.de](http://www.keine-gentechnik.de), Newsletter vom 07.02.2013

Nach fast 20 Jahren kommerziellem Gentechnik-Anbau in den USA hat Christoph Then Bilanz gezogen – und die fällt vernichtend aus. Im Auftrag des Europaabgeordneten Martin Häusling (Grüne) wertete der Biotechnologie-Experte offizielle Zahlen und frei zugängliche Daten aus. Das Ergebnis: Während die Landwirte wegen der gentechnisch veränderten Pflanzen mit giftresistenten Unkräutern und Schädlingen zu kämpfen haben, fahren Agrochemieunternehmen Milliarden Gewinne ein. Die biologische Vielfalt nehme ab, in manchen Regionen des Gentechnik-Mutterlandes sei gentechnikfreier oder gar ökologischer Landbau nicht mehr möglich.

Anfangs klangen die Werbesprüche der Gentechnik-Hersteller für amerikanische Bauern vielversprechend. Weniger Pestizide, weniger Kosten, weniger Arbeit – alles dank der speziell an ein Spritzmittel angepassten Pflanzen. Mühsame Unkrautbekämpfung oder das Einhalten von Fruchtfolgen schienen unnötig, denn auf den riesigen Mais-, Soja- und Baumwoll-Plantagen reichte es, das von den Firmen gleich mitgelieferte Gift, meist Glyphosat, auszubringen – die Gentechnik-Pflanzen hielten das aus, die Schädlinge nicht. Doch mittlerweile haben sich Letztere angepasst – mit schwerwiegenden Folgen für die Bauern. Sie müssen immer mehr Spritzmittel einsetzen und teilweise das Unkraut sogar wieder von Hand beseitigen.

Die Industrie versucht, mit immer neuen High-Tech-Pflanzen gegenzusteuern. Monsanto und Dow brachten beispielsweise den „SmartStax“-Mais auf den US-Markt, der gegen zwei chemische Spritzmittel resistent ist und selbst einen ganzen Giftcocktail von sechs Insektiziden freisetzt. Genaue Daten zu dessen Verbreitung gebe es nicht, so Then. Laut den Herstellern werde er aber bereits großflächig angebaut. Im vergangenen Dezember hatte Then gewarnt, „SmartStax“ sei wegen der mangelnden Kontrollmöglichkeiten mit großer Wahrscheinlichkeit auch nach Europa gelangt. Für Martin Häusling ist die Entwicklung in den USA ein Negativbeispiel, dem die EU nicht folgen dürfe: „Es ist absehbar, dass dieser Wettlauf gegen die Natur vom Menschen mit diesen Methoden der Gentechnik nicht gewonnen werden kann.“

Der erhöhte Pestizidverbrauch belastet der Studie zufolge nicht nur Pflanzen und Böden, sondern auch die biologische Vielfalt. Bei manchen nützlichen Insekten, bestimmten Schmetterlingen beispielsweise, sei die Population um die Hälfte zurückgegangen. Die meisten Experten seien sich einig, dass der Gentechnik-Anbau und der einhergehende Gifteinsatz dafür verantwortlich ist, so Then. Gleichzeitig sind Firmen wie Monsanto zu dominanten Größen des Agrargeschäfts aufgestiegen.

Und das nicht nur bei transgenen Pflanzen und Spritzmitteln: allein Monsanto kontrolliere heute über ein Viertel des weltweiten Markts für herkömmliches Saatgut. In den USA hat das für manche Landwirte schon sehr unangenehme Folgen, wie Häusling erläutert: „Patentverstöße werden in den USA radikal von Detektiven verfolgt und die Wiederaussaat, der so genannte Nachbau, kommt praktisch nicht mehr vor.“ Auch in Europa hat der US-Konzern viele Hersteller aufgekauft. Bei konventionellem Gemüse gehören ihm laut Studie beispielsweise 49 Prozent des Blumenkohl- und 36 Prozent des Tomatensaatguts.

### Stellungnahmen zu obigem Bericht

Überraschend sind nicht die Ergebnisse der Studie von Christoph Then, sondern die Tatsache, dass sie in der Springer-Zeitung WELT und in der Süddeutschen publiziert werden.

Rainer Lichter, T. 09133-3711 / 0173 35 048 73, Gentechnik-Lexikon + mehr: [www.Lichter-Lsb.de](http://www.Lichter-Lsb.de), Bündnis Gentechnikfreier Landkreis Forchheim beim Bund Naturschutz, Bündnis Gentechnikfreie Metropolregion Nürnberg, 07.02.2013

Die Agro-Gentechnik ist der Garant, dass immer mehr und immer gefährlichere Spritzmittel entwickelt und eingesetzt werden. Diese Hochrisikotechnik ist das Geschäftsmodell der Konzerne wie Monsanto, BASF, Bayer & Co.: Patentierte Pflanzen, die Lizenzgebühren abwerfen und gleichzeitig den Spritzmitteleinsatz ankurbeln. Und die Politik zieht mit, ihr ist es völlig egal, wer dabei auf der Strecke bleibt.

Marie-Luise Volk, Gesundheitsberaterin (GGB) und Sprecherin der Bürgerinitiative "Bürger/innen sagen NEIN zur Agro-Gentechnik" im Landkreis Cochem-Zell, 5. Februar 2013, [ml.volk@gmx.net](mailto:ml.volk@gmx.net)

## 6 Biometropole Nürnberg

### Besuch in San Leo (Italien) – einer Città del Bio

Reisebericht von Wolfgang Ritter

Città del Bio ist eine Vereinigung von etwa 100 Kommunen in sechs Ländern, die sich vorgenommen haben, die organische Landwirtschaft, die Verarbeitung von Bio-Rohstoffen und den Bio-Handel und -Verbrauch in der EU voranzubringen. Dazu werden Argumente erarbeitet und Maßnahmen ergriffen, sie bekannt zu machen. Mehr Info: [www.cittadelbio.it](http://www.cittadelbio.it)

Im Rahmen des EU-Programms "Europe for Citizens" (Europa für Bürgerinnen und Bürger) besuchen sich gegenwärtig sechs Mitglieder der Vereinigung Città del Bio innerhalb von zwei Jahren gegenseitig, um sich persönlich kennenzulernen und zu erfahren, welche unterschiedlichen Wege man geht, um das gemeinsame Ziel zu erreichen. Die teilnehmenden Gemeinden sind: Correns/ Frankreich, Nauksenu/ Lettland, Nürnberg/ Deutschland, Ogijares/ Spanien, San Leo/ Italien und Seeham/ Österreich. Das erste Treffen war in San Leo, das letzte wird wieder dort sein. Die EU stellt jeder Gemeinde ein Budget zur Verfügung, das im Wesentlichen die Reisekosten abdeckt.

An drei Tagen sind mindestens vier Stunden täglich zu arbeiten. Das geschah in San Leo in mehreren Konferenzen im Rathaus. Hier wurden Berichte gegeben vom Bürgermeister der Stadt, dem Landwirtschaftsminister der Region Emilia Romagna, zu der San Leo gehört, dem stellvertretenden Präsidenten von Città del Bio und Vertretern anderer Verbände in Italien. Hier gaben auch die Vertreter der teilnehmenden Gemeinden am Austauschprogramm ihre Präsentationen – für Nürnberg sprach Dr. Werner Ebert, die Spanier aus Ogijares konnten nicht kommen, hatten aber eine CD geschickt. Schließlich stellten sich auch einige Bio-Erzeuger vor, z.B. Ein Trockenfutterhersteller und ein Schweinezüchter, der seine Tiere nur im Freien hält.

Am ersten Tag wurde uns das Fortezza von San Leo gezeigt. Es handelt sich um eine fast uneinnehmbare Bergfestung, weil sie nur von einer Seite zugänglich ist. Danach besuchten wir einen zertifizierten Bio-Hof mit angeschlossenen Restaurant und Ferienunterkünften in der Nähe, der ein umfangreiches pranzo (Mittagessen) für uns vorbereitet hatte. Am zweiten Tag wurden wir ähnlich üppig in einem Betrieb bewirtet, der selbst Käse im Brunnen herstellt und verkauft ("punto Vendita Formaggio di fossa") und gleichzeitig eine Pension mit Restaurant betreibt. Danach wurde noch eine Metzgerei besichtigt, ein Schinken- und Salami-Spezialbetrieb, in dem zur Herstellung dieser italienischen Spezialitäten nur Salz, Pfeffer und Rauch verwendet werden. Am Abend gab es Gelegenheit das benachbarte San Marino auf dem Felskamm Monte Titano zu besuchen. Der für den dritten Tag geplante Besuch eines botanischen Gartens musste leider ausfallen: Die Mittelgebirgswelt um San Leo herum war vollkommen im Neuschnee versunken. Wie sich bei der Heimreise herausstellte, reichte der Schnee aber nicht bis zum etwa 33 Kilometer entfernten Rimini.

Das nächste Treffen wird voraussichtlich in Nauksenu/ Lettland stattfinden; Nürnberg überlegt, die anderen Gemeinden zur BioFach im Februar 2014 einzuladen, die Seehamer wollen zu einem Blütenfest im Frühling 2014 einladen. Reisefazit: Die Italiener haben uns von ihrer Esskultur überzeugt. Essen und Bio hat in Italien einen hohen Stellenwert. Wir haben kennengelernt, wie Festessen aussehen, zu dem man Gäste einlädt: Man bereitet mehrere Speisen zu, die man nacheinander aufträgt und für die man sich Zeit läßt, sie zu genießen. Siehe dazu ein Menü-Vorschlag in diesem Info-Brief unter "Rubrik 8/ Rezept des Monats".

## 7 Verbrauchermeinung

BÖLW-Hearing: Experten fordern Ernährungswende jetzt!  
Presseerklärung des Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft (BÖLW e.V.) vom 29.01.2013,  
[www.boelw.de](http://www.boelw.de) , [moewius@boelw.de](mailto:moewius@boelw.de),

Wahre Preise für Lebensmittel und eine umfassende Ernährungsbildung – das sind wesentliche Kernforderungen aus dem Thesenpapier des Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft (BÖLW), die von den Experten aus Wissenschaft, Politik und Verbänden auf dem Tag des Ökologischen Landbaus besonders herausgestellt wurden.

"Wir brauchen ein rasches und engagiertes Umsteuern, um gesunde Ernährung, Bodenschutz und artgerechte Tierhaltung zu ermöglichen", forderte Dr. Felix Prinz zu Löwenstein, Vorstandsvorsitzender des BÖLW, von allen Akteuren aus Ernährungswirtschaft und Politik auf der BÖLW-Tagung, die anlässlich der Internationalen Grünen Woche in Berlin stattfand. Dr. Robert Kloos, Staatssekretär im Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz, kommentierte in seinem Grußwort den Ansatz des BÖLW: Es sei richtig Fragen zu stellen und das Bestehende einer kritischen Prüfung zu unterziehen.

Prof. Dr. Dr. Angelika Ploeger, Fachbereichsleiterin Ökologische Lebensmittelqualität und Ernährungskultur an der Universität Kassel, betrachtete die BÖLW-Thesen aus der Perspektive der Ernährungsforschung. Ploeger begrüßte die vorgeschlagenen Maßnahmen zur These "Nachhaltige Ernährung" und forderte ihrerseits, dass pflanzlicher Kost und ökologischen Lebensmitteln auch in den Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) Vorrang eingeräumt werden müssten. Dies könne ein Beitrag sein Milliardenkosten zu vermeiden, die alljährlich durch Fehlernährung entstünden.

Der Vorsitzende des Bund für Umwelt und Naturschutz (BUND), Prof. Dr. Hubert Weiger, betonte in seinem Statement zum Themenbereich "Vielfalt schützen, Ressourcen schonen", dass der Öko-Landbau vom BUND seit jeher als vorzügliche Form der Landwirtschaft und Tierhaltung empfohlen würde. Der dramatische Artenrückgang und Pestizidrückstände in Gewässern zeigten, wie wichtig eine Ernährungswende sei.

Dr. Wolfgang Jamann, Generalsekretär der Welthungerhilfe, forderte zur These „Die Welt ernähren“ einen neuen Blickwinkel ein. Es ginge nicht darum, dass die Ernährungswirtschaft jemanden versorgen müsse. Vielmehr müssten die Menschen in die Lage versetzt werden sich selbst ernähren zu können. Jamann begrüßte, dass die Ernährungssouveränität als wichtiger

Zielpunkt der Ernährungswende im BÖLW-Thesenpapier identifiziert wurde.

Tierschutzbund-Präsident Thomas Schröder lobte die Bemühungen des Öko-Landbaus für eine artgerechte Tierhaltung. Er stütze die Forderung im BÖLW-Papier, dass jedem Nutztier ein artgerechtes Leben ermöglicht werden muss. Für 89 % der Verbraucher sei Tierschutz ein wichtiges Kriterium an der Ladentheke.

BÖLW-Vorstand Jan Plagge sah die Notwendigkeit, anstelle von Abwehrschlachten einen konstruktiven Dialog zwischen allen Akteuren der Ernährungswirtschaft zu setzen, um die Herausforderungen der notwendigen Wende zu bewältigen. "Bei den laufenden Verhandlungen um die gemeinsame Agrarpolitik ab 2014 muss die Bundesregierung alle Möglichkeiten zum Umsteuern nutzen."

"Unser Fukushima ist so alltäglich, dass es keiner mehr wahrnimmt", kommentierte BÖLW-Vorstand und Mitautor der Thesen, Dr. Alexander Beck, die derzeit fatalen Auswirkungen der Ernährungswirtschaft auf Mensch und Umwelt. "Je länger wir warten, desto teurer und schwieriger wird der Weg hin zu einer nachhaltigen Ernährung aller Menschen mit gesunden Lebensmitteln. Lassen Sie uns hinschauen, lassen Sie uns handeln – jetzt!"

Zum BÖLW-Thesenpapier zur Ernährungswende:

[http://www.boelw.de/uploads/media/pdf/Dokumentation/Dossiers\\_und\\_Positionspapiere/BOELW\\_5\\_Thesen\\_zur\\_Ernaehrungswende.pdf](http://www.boelw.de/uploads/media/pdf/Dokumentation/Dossiers_und_Positionspapiere/BOELW_5_Thesen_zur_Ernaehrungswende.pdf)

## 8 Rezept des Monats

Ein italienisches pranzo oder cena – Essen, für das man sich Zeit nimmt

Überraschen Sie Ihre Familie oder Freunde mit einem Mittag- oder Abendessen im Stil der „GenießerNation“ Italien. Planen Sie etwa zwei Stunden für die Vorbereitung der Mahlzeit ein und noch einmal soviel für die Mahlzeit selbst. Alle Gänge werden nacheinander aufgetragen! Ein Sieben-Gang-Menü, das nicht allzuviel Arbeit macht, könnte etwa so aussehen:

Brot, Wasser und Wein (Traubensaft) stellt man schon vorher auf den Tisch, evtl. auch (Kräuter-)Butter

1. Antipasto 1 (1. Vorspeise): fein geschnittener roher Schinken und Honigmelone oder Mozzarella- und Tomatenscheiben mit Basilikumblättern garniert
2. Antipasto 2 (2. Vorspeise): verschiedene gebratene oder gegrillte Gemüse (z.B. Auberginen, Zucchini, Tomaten, Pilze), die man auch kalt servieren kann
3. Pasta (Teigwaren) Ihrer Wahl, geschwenkt in einer Soße Ihrer Wahl oder Lasagne
4. Bratenfleisch oder Tofu oder Käse gebraten mit gedünstetem Gemüse (auch Kartoffeln)
5. Käseplatte und Blattsalate
6. Süßspeise
7. Obst

Zum Abschluss gibt es einen Kaffee, am italienischsten ist ein Espresso.

Viel Freude bei Vorbereitung und Mahlzeit wünscht Wolfgang Ritter

Impressum: Bio-Verbraucher (gemeinnütziger) e.V., Rieterstr. 20, 90419 Nürnberg, Vorstand: Wolfgang Ritter, Hermann Willanzheimer, Brigitte Pukke, Helmut Ritter, Sieglinde Wolf; VR 3878, StNr. 241/107/21060, Tel 0911 – 30 73 58 90, Fax 0911 - 39 75 38, [www.bio-verbraucher.de](http://www.bio-verbraucher.de), [info@bio-verbraucher.de](mailto: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](http://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](mailto: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.