

Bio-Verbraucher e.V. – *Info-Brief* 36 / Oktober 2013

Liebe Leserinnen und Leser,

der Bio-Verbraucher e.V. ist Teil eines Netzwerkes, das sich gegen agrarindustrielle Massentierhaltung wendet. Die folgenden Inhalte sind dem Positionspapier *Bauernhöfe statt Agrarfabriken* entnommen (vgl. <http://www.bauernhoeefe-statt-agrarfabriken.de/positionspapier>).

Fakten

In vielen Regionen Deutschlands werden derzeit neue, immer größere Tierhaltungen gebaut oder bestehende Anlagen erweitert. Agrarfabriken mit Größenordnungen von rund 90.000 Schweinen, 800.000 Legehennen und 500.000 Masthähnchen befinden sich in Genehmigungsverfahren oder bereits in Betrieb. Mit Hilfe der EU, der Bundes- und Landesregierungen sowie Verbänden der Agrar- und Ernährungsindustrie wachsen Tierhaltungskonzerne heran, deren Kern außerlandwirtschaftliche Investoren bilden. Landwirte geraten dabei in die Rolle von abhängigen Lohnempfängern, ohne Eigenständigkeit und Kontrolle über die Art der Tierhaltung und der Fütterung in ihren Ställen.

Ziele

Wir Bürgerinitiativen und Verbände lehnen die Tierhaltung nach industriellen Maßstäben in Agrarfabriken ab. Als Bündnis setzen wir uns dafür ein, die Haltung von Nutztieren in Deutschland nachhaltig umzugestalten zu einer klima-, tier- und sozialverträglichen Tierhaltung in bäuerlicher Hand und in lebendigen ländlichen Regionen. Den Ausbau von Agrarfabriken werden wir vor Ort und auf politischer Ebene bremsen. Wir werden bundesweit und in unseren Regionen auf die negativen Auswirkungen der Industrialisierung in der Tierhaltung aufmerksam machen und Alternativen für und mit der bäuerlichen Landwirtschaft entwickeln. Da die industrielle Tierhaltung auch negative Auswirkungen in anderen Ländern nach sich zieht, sind wir international mit Bauern-, Umwelt- und Entwicklungsorganisationen vernetzt. Wir streben eine Qualitätsproduktion an, bei der Klima-, Umwelt- und Tierschutz zum Nutzen der Verbraucherinnen und Verbraucher und der Bäuerinnen und Bauern den Maßstab bilden. Erfolgreiche Vorbilder für das Modell der nachhaltigen, bäuerlichen Tierhaltung sind ... (z.B.) die Richtlinien des ökologischen Landbaus. Um die umwelt- und tiergerechte Fleisch-, Eier- und Milcherzeugung flächendeckend voran zu bringen, müssen die politischen Rahmenbedingungen konsequent auf bäuerliche, regionale Strukturen, Umwelt- und Tierschutz ausgerichtet werden. Beim Fleischkonsum in Deutschland setzen wir auf ein wachsendes Verbraucherbewusstsein im Sinne von „artgerecht & maßvoll statt billig & massenhaft“.

Forderungen

Daher fordern wir von Bund/ Ländern/ EU-Organen

- das Privileg für das Bauen im Außenbereich auf die bäuerliche flächengebundene Tierhaltung zu begrenzen.
- die Standards für den Umwelt- und Tierschutz in der Tierhaltung deutlich zu verbessern.
- eine verbindliche Kennzeichnung der Tierhaltungsform auf Fleisch- und Milchprodukten.
- schädlichen Subventionen zu stoppen und die Investitionsförderung für Tierhaltungen strikt an die Verbesserung der Standards im Tier- und Umweltschutz zu koppeln. Staatliche Förderung für verarbeitende Unternehmen muss zugunsten der handwerklichen und regionalen Verarbeitung umverteilt werden und die Produktion besonders nachhaltiger Qualitäten befördern.
- die Tierhaltung in Deutschland und in Europa wieder aus der Industrie auf die Bauernhöfe zu holen, sie auf klima- und tiergerechte Verfahren umzustellen und damit die Überproduktion abzubauen und Exportsubventionen abzuschaffen.
- eine Eiweißstrategie zur Sicherung der Selbstversorgung mit heimischen Futtermitteln. Tierische Lebensmittel, die mit gentechnisch veränderten Futtermitteln erzeugt wurden, müssen verbindlich gekennzeichnet werden.

Mit herzlichen Grüßen
Ihr Wolfgang Ritter

Termine

Do., 3. Okt., 12-20.00 Uhr: Bio-Ausflug zum Weingut Helmut Christ 97334 Nordheim Volkacher Str. 6; Abfahrt in Nürnberg, Steinplattenweg 25 um 12.00 Uhr, Anm. T. 0911-404827
Fr., 11. Okt., 17-20.00 Uhr: „Impressionen rund um La Paz“, Dia-Show u. Alpaka-Mode FARCAP, 90762 Fürth, Waagplatz 2 (Altstadtverein), danach Mode aus Fairem Handel, Gustavstr. 35
Sa., 12. Okt., 8-16.30 Uhr: Bio auf Tour: Landwirt Walz, Bäckerei Wehr, Biomarkt Lauf Teilnahmegebühr 20 €, Anmeldung bei: Stadt Nürnberg, Umweltreferat, T. 0911-231 5955
Sa., 26. Oktober., 10-17.00 Uhr: Naturkosmetik selber herstellen in – entdecke selber die Vielfalt der Heilung, Brigitte Addington, 91056 Erlangen, T. 09131-9317296, www.sonnetra.de
So., 27. Okt., 10-16.00 Uhr: Demeter-Herbsttagung für Landwirte, Gärtner, Verbraucher Vorträge, Gespräche, Bio-Essen; Rudolf Steiner Haus, Rieterstr. 20, 90419 Nürnberg; Eintritt 10 €
Do., 7. Nov., 18-21.00 Uhr: Info zur Solidarischen Landwirtschaft für Verbraucher und Landwirte, Stadt Nürnberg, Umweltreferat; Ort: südpunkt, 90459 Nürnberg, Pillenreuther Str. 147
Sa., 7. Dez., 10-17.00 Uhr: Räuchern mit heimischen Kräutern und Harzen in Zirndorf Brigitte Addington, 91056 Erlangen, T. 09131-9317296, www.sonnetra.de, info@sonnetra.de

Angebote

Urlaub im Bio-Dorf Seeham/ Salzburger Land (10 Bio-Bauernhöfe, -Hotel, -Käserei, -Laden, -Brotzeitüberl), kinderfreundl. Strandbad am Obertrumersee (Trinkwasserqualität)
1. Tourismusverband Seeham, A-5164 Seeham, Tel. +43(0)6217-5493, www.seeham-info.at, seeham@salzburger-seenland.at, Zi- und FeWo-Vermittlung, Mo-Fr 9-12 u. 14-18 Uhr
2. Bio-Hotel Schiessentobel, Zi und FeWo mit Bio-Frühstück und -Abendmenü, Seminar-Betrieb mit Bio-Vollpension, Fam. Rosenstatter, A-5164 Seeham, Schiessentobel 1, Tel. +43(0)6217-5386, www.schiessentobel.at, info@schuessentobel.at
3. Bioladen mit Bio-Vollsortiment, Fam. Wallner, A-5164 Seeham, Biodorf-Weg 1, T. +43 (0)664-3934567, www.bioladen-seeham.at, Do u. Fr 9-19, Sa u. Mo 9-15 Uhr
Heileilpraktikerin U. Kukuk, klass. Homöop. craniosacr. Therap, Ernährungsberatung 91074 Herzogenaurach, Am Schloßgraben 1, T. 09132-747693, www.naturheilpraxis-kukuk.de
Naturheilpraxis Kristina Söder, Zentrum f. Schwingungsmedizin, Ernährungsberatung 91560 Heilsbronn, Bahnhofstr. 22, Tel. 09872 – 93700, www.naturheilpraxis-soeder.net
Kochen in Kita u. auf Festen u. Bio aus der Einfahrt Adam-Klein-Str.20,90429 Nürnberg. Sa. 10.00 – 14.00 Uhr, Sven Krollikowsky, T. 0152-53815863, www.guerilla-food.de
Zertifizierte Wildkräuterexpertin bietet Ausbildung, Vorträge, Begehungen, Reisen 91056 Erlangen, Brigitte Addington, T. 09131-9317296, www.sonnetra.de, info@sonnetra.com

1 Assoziative Zusammenarbeit

Assoziationen im Wirtschaftsleben

Auszüge aus einem Interview Peter Krauses mit Paul Mackay, Mitbegründer der GLS-Bank, in: Flensburger Hefte Nr. 111, Mehr als Geld – Wirtschaft gestalten, Flensburg 2011, S. 131 ff.

Sie meinen ... mit Assoziation nicht klassische Beteiligungsmodelle, in der jemand Aktionär wird. Was meinen Sie genau?

Bis jetzt haben wir eine Druckwirtschaft. Das muss sich in Sog-Wirtschaft wandeln, die ihren Anfang bei den realen Bedürfnissen der Konsumenten nimmt. Der Konsument ist der entscheidende Faktor, aber er schläft, ist nicht organisiert. Wenn der Konsument aber einmal aufwacht, ändert sich die ganze Wirtschaft. Wenn die Menschen wirklich ihre authentischen Bedürfnisse aussprechen, würde sich viel ändern, denn die Werbung spricht oft Bedürfnisse an, die nicht authentisch sind. Die Wirtschaft müsste sich mehr auf die Bedürfnisse der Menschen konzentrieren.

Muss sich das Bürgerengagement immer am Protest entzünden, oder kann es auch konstruktiv sein?

Das geht natürlich, und es ist eine große Herausforderung. Wir haben die GLS-Bank gegründet, um zu ermöglichen, dass man unter anderen Vorzeichen investieren kann. Jetzt müsste eigentlich eine Verbraucherorganisation folgen, durch die deutlich würde, was Verbraucher wollen und was eben nicht. Die Frage stellt sich, ob und wie man die Verbraucher besser organisieren kann, damit eine Sog-Wirtschaft entsteht.

Was ist Ihre Vorstellung diesbezüglich genau?

Die meisten Organisationen gehen noch zu stark vom Produzenten aus. Mit den heutigen Mitteln der Kommunikation würde es gehen, dass wir eine gut organisierte Verbraucherschaft als Community hinbekommen. Foodwatch ist so ein Beispiel, das ist eine Art Greenpeace für Lebensmittel. Solche Dienste stellen Transparenz her, was sehr gut und wichtig ist. Die Produzenten und Händler verfügen über Organisationen, die gut funktionieren, aber die Konsumenten bräuchten etwas Vergleichbares.

Solche Entwicklungen liegen in der Luft, und man könnte meinen, dass sie irgendwie auch gewollt sind. Also muss und wird es auch kommen. Foodwatch erwähnten sie bereits. Wo sehen Sie weitere Keime dafür?

Da gibt es in den verschiedenen Ländern viele Keime, die man sehen kann. Große Teile der Bevölkerung sind daran interessiert, und es wird auch wahrgenommen, dass sich die Bedürfnisse der Kundschaft ändern. Wir haben in Europa einen gut organisierten Verbraucherschutz, aber es muss weitergehen. Nicht nur Verbraucherschutz, sondern Verbraucher als Verhandlungspartner der Industrie sind die Zukunft, die ich meine. Das sehe ich noch nicht, aber es wäre ein wichtiger Schritt, der diesbezüglich getan werden kann. Die Umweltbewegung, auch die Menschenrechtsbewegung – das alles sind Äußerungen in diesem Sinne. In einer Konsumentenbewegung, wie ich sie meine, würde wirklich etwas bewegt werden, und es würde Spaß machen, da mitzuwirken.

Ergänzung durch die Redaktion: Der Bio-Verbraucher e.V. will für den Bio-Bereich eine Verbraucher-Organisation in obigem Sinne sein.

2 Landwirtschaft und Handel

Biolandweingut Stefan Kuntz in der Pfalz

Bericht von Wolfgang Ritter

Winzermeister Stefan Kuntz hat sich in den 1980-er Jahren ein Konzept erarbeitet, wie er den elterlichen Betrieb zu einem modernen Weingut weiterentwickeln könnte. Dazu gehörten auch Einblicke in Winzereien in Übersee. Seit 1990 führt er ein eigenes Weingut nach den Richtlinien von Bioland, denn der Pflanzenschutzmittelberater erschien ihm unglaubwürdig und er selbst war allergisch gegen die gespritzten chemischen Pflanzenschutzmittel geworden.

Nun suchte er nach Möglichkeiten des Direktabsatzes seiner Bio-Weine an die Endverbraucher. Dazu beteiligte er sich am Weihnachtsmarkt der Stadt Chemnitz und an mehreren Weinfesten im Raum Hamburg, Pinneberg, Ahrensburg, Eppendorf, Blankenese und Norderstedt. Deshalb ist eines seiner Hauptabsatzgebiete heute im Raum Hamburg. Nachdem er 1994 seine Frau kennengelernt hatte, übernahm er bald die elterlichen Genossenschaftsweingüter und stellte sie auf Biolandanbau um.

Auf der BioFach und auf „Direktmärkten“ in Hannover und Nürnberg knüpfte er Kontakte zu vielen Bio-Hofläden und schaffte damit einen weiteren wichtigen Stützpfeiler seines Betriebes. Durch regelmäßige Messebesuche und ein gutes Preis-Leistungsverhältnis finden sich seine Weine heute in über 300 Läden. Aber er fand auch einen Exporteur für seinen Chardonnay und seine Rotweine, die in Japan auf Zustimmung stießen. Im letzten Jahrzehnt wurden viele seiner Weine ausgezeichnet. Die Zeitschrift „eve“ organisierte 2004 z.B. eine Internationale Öko-Weinverkostung mit 180 Weinen. Die Weine von Stefan Kuntz waren dabei. Die Zeitschrift zeigt in ihrem Bericht, worauf es beim Weinbau ankommt: „Weinmachen ist eine Kunst. Erfahrungen im Weinberg und Sensibilität beim Ausbau können wahre Meisterwerke hervorbringen – was unsere Verkostung bestätigt.“

2005 stellte Stefan Kuntz ein neues Gebäude fertig, das einen Präsentationsraum im toskanischen Stil enthält und in dem 220 000 Flaschen gelagert werden können. Hier können auch Gruppen von bis zu 100 Personen Weinproben, Ausstellungen, Weinverkostungen, Seminare und Festlichkeiten begehen.

Der aktuelle Rebsortenspiegel sieht wie folgt aus: 42% Rotwein, 58% Weißwein. Wichtigste Rebsorten: Dornfelder, Spätburgunder, Regent, Saint Laurent, Riesling, Chardonnay, Weißburgunder, Grauburgunder, Silvaner, Sauvignon Blanc. Aber es ist immer auch Bewegung im Weinangebot, um mit neuen Ideen Interesse zu wecken, wie z.B. mit:

- „Vinobio“, einem Weissweincuvée aus Silvaner, Riesling und einem Hauch Rivaner
- „Leichtsinn“, ein sehr schlank ausgebauter Rivaner mit nur 9,5 vol% Alkohol
- „Piccolina“, der flüssige Blumenstrauß, eine Zusammenstellung von 6 Weinen in 0,25 Liter-Fläschchen mit ausführlichen Weinbeschreibungen in einem Designer-Karton

Zur Betriebsphilosophie heißt es: „Wir haben den Ehrgeiz, Weine mit Niveau zu präsentieren, die mit den Besten auf dem Weinmarkt konkurrieren können, aber jeder soll ihn sich auch leisten können“, so Stefan Kuntz. „Dies ist aber nur in Zusammenarbeit mit der Natur möglich, weshalb der Biolandbau für mich die einzige Methode ist, einen solchen Wein zu erzeugen“, so Kuntz weiter. „Als erstes geht es um den Wein; er muss für jede Gelegenheit vorzüglich sein. Wenn er dann auch noch aus biologischem Anbau stammt – was kann es Schöneres geben“. Übrigens: Beim Weingut Kuntz gibt es auch Bio-Traubensäfte.

Kontakt: Stefan Kuntz, Bioland-Weingut, 76829 Landau, Raiffeisenstr. 13, Tel. 06341 – 33960, Fax 06341 – 30281, www.weingutkuntz.de, bioland@weingutkuntz.de

3 Wissenschaft/ Forschung

Mobilfunkstrahlung ein Faktor beim Bienensterben

Nachricht von Gudrun Kaufmann, Gesundheitsberaterin, 11. April 2013, www.oigl.de

Wissenschaftler der Freien Universität Berlin um Professor Randolf Menzel und Uwe Greggers unter Mitarbeit von Wissenschaftlern des Department Cellular Neurobiology, Schwann-Schleiden Centre for Molecular Cell Biology, Göttingen, haben die Studie „Reception and learning of electric fields in bees“ veröffentlicht. Dabei wurde nachgewiesen, dass Bienen auf Spannungen signifikante Verhaltensänderungen zeigen. Die Ergebnisse bestätigen die Forschungsarbeiten von Dr. Ulrich Warnke (Saarbrücken), Biowissenschaftler, bis zur Pensionierung Dozent an der Universität Saarbrücken.

Seine Hauptarbeitsgebiete liegen in den Bereichen der Biomedizin, der Umweltmedizin und der Biophysik. Er leitet das Institut für Technische Biologie & Bionik. Ulrich Warnke: „Wir haben in Laborversuchen das Verhalten der Bienen in künstlich aufgebauten elektrischen Feldern untersucht und gefilmt. Schon bei 50-Hertz-Wechselfeldern mit Feldstärken von 110 Volt pro Meter werden die Bienen in ihrer Behausung sehr unruhig. Bei weit höheren Feldstärken erhöht sich die Temperatur im jeweiligen Volk stark. Ihr Verteidigungsverhalten, das die Natur bei ihnen gegen Fremde entwickelt hat, beginnt sich gegen die eigenen Individuen zu kehren. Sie erkennen sich nicht mehr und stechen sich gegenseitig ab, auch die Königin kann davon betroffen sein. Nach einigen Tagen reißen sie ihre Brut aus den Zellen. Neue Brut wird nicht mehr angelegt. Honig und Pollen werden verbraucht und nicht mehr eingetragen. Dann verkleben sie das Einflugloch mit Propolis, um den vermeintlichen „Feind“ auszuschließen. Schließlich „verbrausen“ sie wegen Überhitzung. Am Ende steht letztlich der Tod des ganzen Stockes. Das sind die extremsten abnormen Verhaltensweisen, die sich unter dem Einfluss des elektrischen Feldes zeigen. Es gibt eine ganze Reihe von Störungsindikatoren, die weit schwächer ausfallen.“

Mehr Info: <http://diagnose-funk.org/aktuell/brennpunkt/mobilfunkstrahlung-ein-faktor-beim-bienensterben.php>, http://diagnose-funk.org/assets/df_bp_warnke-bienen_2013-04-10.pdf

4 Qualitäts- und Preisrecherchen

Textil-Siegel - Internet-Recherche von Wolfgang Ritter



Der Global Organic Textile Standard (GOTS) ist als weltweit führender Standard für die Verarbeitung von Textilien aus biologisch erzeugten

Naturfasern anerkannt. Auf hohem Niveau definiert er umwelttechnische Anforderungen entlang der gesamten textilen Produktionskette und fordert gleichzeitig die Einhaltung von Sozialkriterien. Nur Textilprodukte, die mindestens aus 70% biologisch erzeugten Naturfasern bestehen, können gemäß GOTS zertifiziert werden. Alle chemischen Zusätze, wie z. B. Farbstoffe und Hilfsmittel, müssen bestimmte umweltrelevante und toxikologische Kriterien erfüllen. Auch die Verwendung von Accessoires ist unter ökologischen Aspekten eingeschränkt. Eine funktionelle Abwasserkläranlage ist für alle Betriebsstätten, die im Bereich Nass-Veredlung tätig sind, vorgeschrieben. Alle Verarbeitungsbetriebe müssen soziale Mindestkriterien erfüllen. www.global-standard.org



NATURTEXTIL stellt sich die Aufgabe Qualitätsstandards zu erarbeiten und durchzusetzen, die nicht nur ökologische und soziale Anforderungen an die Herstellung von Textilien beinhalten, sondern auch anspruchsvolle Kriterien an die Qualität der Produkte stellen. Der Verband weitet sein Betätigungsfeld stetig aus. Ein neues Qualitätszeichen – NATURLEDER – wurde entworfen und erste Unternehmen stellen Lederwaren nach den IVN-Kriterien her. Ständig kommen neue Themenkreise zum Arbeitsfeld des Verbandes dazu: CO2-Bilanz, sozialverträgliche Fertigung, Tierschutz oder Allergie-Potential. www.naturtextil.de



Die Fair Wear Foundation (FWF) zeichnet Textilfirmen aus, die sich an die Richtlinien für Arbeitsbedingungen der Internationalen Arbeitsorganisation (IAO) halten. Die FWF arbeitet international mit verschiedenen Kooperationspartnern zusammen, in Österreich ist das die Clean Cloth Campaign. Voraussetzung für die Zertifizierung sind u.a. folgende Kriterien: kontrolliert biologischer Anbau der Fasern, besondere Leistungen im Sozialbereich, betriebliches Umweltmanagement, Abwasseraufbereitung.

www.fairwear.org



Textiles Vertrauen – unter diesem Motto stehen die unabhängigen Schadstoffprüfungen nach [OEKO-TEX® Standard 100](http://www.oeko-tex.com) seit 1992 für gesundheitlich einwandfreie Textilprodukte aller Art.

Für die Unternehmen der Textil- und Bekleidungsindustrie existiert mit dem [OEKO-TEX® Kriterienkatalog](http://www.oeko-tex.com) angesichts der global organisierten und stark arbeitsteiligen Textilproduktion erstmals ein einheitlicher und wissenschaftlich begründeter Maßstab für die Beurteilung möglicher Problemstoffe in Textilien. Endverbrauchern signalisiert das OEKO-TEX® Label den Zusatznutzen geprüfter Sicherheit für hautfreundliche Bekleidung und sonstige Textilprodukte. www.oeko-tex.com

Testergebnisse Margarine und Essig (Aceto Balsamico)

ÖKO-TEST Nr. 09, September 2013, gesichtet von Wolfgang Ritter

Margarine: ein Bio-Produkt erhält die Note 6

20 Margarinesorten und Streichfette (davon vier Bio-Produkte) wurden untersucht. Kein Produkt ist „sehr gut“. Die beste Note, ein „gut“, erzielt die *Alnatura Margarine Dreiviertelfett, 60% Fett*, zum Preis von 3,78 €. *Landkrone Bio-Margarine*, das teuerste getestete Produkt (3,98 €), wird mit „ungenügend“ bewertet. *Alsan-Bio, Margarine* und *Rapunzel Prima Reine Pflanzenmargarine* erhalten die Note „befriedigend“. Die schlechten Noten kamen durch erhöhte Fettschadstoffwerte und durch ungünstige Fettzusammensetzungen zustande, weil sie als „möglicherweise krebserregend“ eingestuft sind.

Bei den konventionellen Produkten sind für die relativ schlechte Beurteilung folgende Faktoren verantwortlich: Mängel bei der Palmöl-Produktion und Transparenz. Außerdem enthalten fast alle Marken Vitamine und Aromen. Das kann Allergien auslösen. 13 kommen deshalb nur auf die Note „befriedigend“ oder „ausreichend“. Drei (Note „mangelhaft“) sollten Sie nicht kaufen: *Flora Soft Reformmargarine*, *Homa Gold Streichfett 70% Fett*, *Rama Streichfett 70% Fett*.

Aceto Balsamico di Modena: Bio-Produkte sind „sehr gut“

Alle sechs getesteten Bio-Produkte erhalten die Note „sehr gut“. Die Preise rangieren zwischen 2,95 € (Alnatura) und 12,58 € (Naturata). Zehn konventionelle Erzeugnisse werden mit „befriedigend“ oder „ausreichend“ bewertet; zwei sollten Sie auf keinen Fall kaufen, denn sie

sind nicht nur "ungenügend" sondern auch teuer: *Jamie Oliver Aceto Balsamico di Modena I.G.P.*, 7,38 €, und *Kattus Aceto Balsamico di Modena I.G.P.*, 3,99 €.

5 Grüne Gentechnik

Gentechnik-Lobbyarbeit erfolgreich

Drei Meldungen, die die Abhängigkeit mancher Politiker von der Gentechnik-Lobby zeigen

Gentechnik-Lobby ist besonders effektiv

Die Interessenvertreter der Gentechnik-Konzerne sind am effektivsten. Eine Studie der Nachrichtenplattform euractiv und APCO Insight sieht „EuropaBio“ in vier von 15 Kategorien vorn. EuropaBio vertritt Monsanto, Syngenta, BASF, Bayer und andere Biotechnologie-Unternehmen in Brüssel. Quelle: Informationsdienst Gentechnik (Auszug) vom 23.07.2013

Obama unterzeichnet Monsanto-Schutzgesetz

Der US-amerikanische Präsident Barack Obama hat das Monsanto-Schutzgesetz (Monsanto Protection Act) unterzeichnet. Es sieht vor, dass Monsanto auch gegen den Willen der obersten Gerichtshöfe der einzelnen amerikanischen Bundesstaaten genmanipuliertes Saatgut anpflanzen darf. Damit ist den widerspenstigen Staaten die Möglichkeit genommen worden, Firmen wie Monsanto gerichtlich zu stoppen und zu verhindern, dass sie zu einem Experimentierfeld für genmanipulierte Experimente werden. Kritiker wie der bekannte Umweltschützer Mike Adams fürchten aber auch, dass dieses Gesetz zum Präzedenzfall werden könnte, ein Sündenfall, der es möglich macht, in Zukunft auch in anderen Entscheidungen die Rechte der einzelnen Bundesstaaten zu beschneiden. „Während ganz Amerika aufgeregt über die Homo-Ehe diskutiert – empört sich ein Aktivist der Umwelt-Plattform Natural News – unterzeichnet Präsident Barack Obama in aller Stille den Monsanto Protection Act, das sich dieser Konzern praktisch selbst geschrieben hat“.

Quelle: www.suedtirolnews.it vom 31.03.2013, Wirtschaftsteil, Auszug

Regierung fördert Pflanzenbiotechnologie mit 45 Millionen

Die Bundesregierung hat die Pflanzenbiotechnologie seit 2011 mit mindestens 45 Millionen Euro gefördert. Im Rahmen des Programms „Pflanzenbiotechnologie der Zukunft“ unterstützte das CDU-geführte Forschungsministerium wissenschaftliche Einrichtungen sowie Privatunternehmen, die auch mit gentechnischen Methoden arbeiten. Das geht aus der Antwort der Regierung auf eine kleine Anfrage der grünen Bundestagsfraktion hervor. Das Ministerium von Johanna Wanka plädiert schon länger für eine „verantwortungsvolle Nutzung der Gentechnik“. Das Landwirtschaftsministerium gab hingegen an, keine „Projekte zur Entwicklung von gentechnisch veränderten Pflanzen und Nutztieren“ zu fördern.

Das Forschungsministerium verfolge „in der Pflanzenforschung einen methoden-offenen Förderansatz“, heißt es in der Antwort der Bundesregierung. So solle der „bestmögliche Forschungsansatz“ gefunden werden – Agro-Gentechnik eingeschlossen. „Projekte, die gentechnisch veränderte Pflanzen nutzen, finden sich daher in verschiedenen Förderinitiativen“, lässt das Ministerium wissen.

Quelle: Informationsdienst Gentechnik (Auszug) vom 23.07.2013

Anmerkung der Redaktion Bio-Verbraucher e.V.

Unsere Erfahrungen mit dem Bundes-Landwirtschafts- und Verbraucherschutzministerium sind: Öffentlich spricht man sich gegen Gentechnik in der Landwirtschaft aus, bei Abstimmungen in Brüssel ermöglicht man durch Stimmenthaltung die Zulassung neuer Gentech-Sorten. Nach Angaben des grünen Agrarpolitikers Martin Häusling hat sich Deutschland, vertreten durch das Landwirtschaftsministerium, auch am 11. Juli 2013 bei der Zulassung von Monsantos „Smartstax“-Mais der Stimme enthalten, was einer indirekten Zustimmung gleich kommt, weil nun die gentech-freundliche EU-Kommission sich für die Zulassung aussprechen wird. Die Organisation Testbiotech warnte im Vorfeld eindringlich vor einer Zulassung des „Giftcocktails“. Eine unabhängige Risikoprüfung habe nicht stattgefunden.

Quelle: Newsletter Informationsdienst Gentechnik vom 11.07.2013

6 Biometropole Nürnberg

50 Prozent Bio in Schulen erreichbar?

Bericht von Wolfgang Ritter

Die Biometropole Nürnberg hat das Ziel, daß der Bio-Anteil beim Mittagessen in Schulen im nächsten Jahr 50% erreicht. Noch liegt er bei 18%.

Die Frage der Woche des *Nürnberger Stadtanzeigers* vom 10. Juli 2013 "Sollte in allen Schulen generell Bio-Essen auf dem Speiseplan stehen?" beantworteten 205 Leser (45%) mit "Ja, das muss uns die Gesundheit der Kinder wert sein." 247 Leser (55%) meinten "Nein, das ist doch nicht zu finanzieren." (vgl. *Nürnberger Stadtanzeiger*, Ausgabe Süd, vom 24.07.2013, S. 1)

Peter Ziegler, Rektor der Mittelschule im Hummelsteiner Weg, lässt seinen Ganztagschülern seit vier Jahren Bio-Gerichte vorsetzen: drei Gerichte zur Auswahl, bis auf Fisch 100% Bio! Pizza, Currywurst und Nudeln sind die Renner. In einem Interview, erschienen im *Nürnberger Stadtanzeiger Süd* am 17. Juli 2013, S. 8, ging er auch auf die Frage nach den Kosten ein: "In vielen Köpfen ist es noch drin, dass Bio teuer ist. Das stimmt aber nicht. Wir haben vor vier Jahren einen Caterer gefunden, der nicht teurer war als die konventionellen. Er hat seine Preise zwar mit der Zeit von 2,75 auf 3,50 Euro für Vorspeise, Hauptgericht und Nachtisch erhöht. Aber das ist im Vergleich mit herkömmlichen Anbietern immer noch nicht teuer."

Dieser Aussage kann vertraut werden, denn eine Erhebung der Stadt Nürnberg 2012 hat gezeigt, daß Bio-Menüs an Schulen lediglich 21 Cent teurer sind. Der Bio-Verbraucher e.V. ist der Meinung: Das sollte uns die Gesundheit unserer Kinder wert sein!

Woran liegt es also, daß viele Schulen noch nicht auf Bio umgestiegen sind? Die Antwort finden wir im Interview mit Peter Ziegler. Es kommt auf die Schulleitung an! Wenn s i e will, gibt es keine Widerstände bei Kollegen, Eltern, Schülern. Ziegler: "Ja, dabei ist es für uns selbstverständlich, daß wir auf gesunde Ernährung achten. Da waren wir uns vor vier Jahren, als wir mit Ganztagsklassen angefangen haben, im Kollegium einig. Denn gerade unsere Schüler werden daheim sehr mangelhaft ernährt. Sie bringen Essensgewohnheiten mit, die nicht die allerbesten sind. Viele kommen morgens ohne Frühstück."

Siehe auch den Beitrag zur Bio-Schulverpflegung unter der folgenden Rubrik!

7 Verbrauchermeinung

Ökologische Erziehung und Bio-Mittagessen in Waldorfschulen

Auszüge aus zwei Pressemitteilungen des Bundes der Freien Waldorfschulen e.V. (BdFWS), Stuttgart, www.waldorfschule.de, Partner des Bio-Verbraucher e.V.

Pressemitteilung, 11.07.2012

Rund 95 Prozent der deutschen Waldorfschulen verfügen laut Umfrage des Bundes der Freien Waldorfschulen über eine tägliche Schulverpflegung

Wie eine Umfrage des Bundes der Freien Waldorfschulen (BdFWS) ergab, bieten rund 95 Prozent der deutschen Waldorfschulen ihren Schülerinnen und Schülern täglich ein warmes Mittagessen an. Knapp vier Fünftel der Schulen verarbeiten dabei zu mindestens 50 Prozent biologische beziehungsweise sogar biologisch-dynamische Lebensmittel; knapp ein Drittel setzt Ehrenamtliche in den Schulküchen ein.

Waldorfschulen fühlen sich dem Ansatz der Salutogenese (Gesunderhaltung) verpflichtet, weshalb ein wichtiger Bestandteil die regelmäßige gesunde Ernährung für die Schülerinnen und Schüler ist. Bei der Umfrage des BdFWS beteiligten sich 203 Schulen (87 Prozent), von denen 191 Schulen über eine tägliche Schulverpflegung verfügen – die anderen Schulen sind zum größten Teil Waldorfschulen im Aufbau und planen für die nahe Zukunft auch ein regelmäßiges Mittagessens-Angebot.

77,3 Prozent der teilgenommenen Schulen bieten zu mindestens 50 Prozent biologisches Essen an, bei 18,7 Prozent der Schulen darf sich die Schulgemeinschaft über ein 100-prozentiges Bioessen freuen. 180 Schulen (88,7 Prozent) greifen zumindest in Teilen auf biologische Lebensmittel für ihre tägliche Schulverpflegung zurück.

Rund 43 Prozent der Schulen folgen bei ihrer täglichen Schulverpflegung auch dem Regionalprinzip mit größtmöglicher Konsequenz, in dem sie für die Schulküche Gemüse und Kräuter aus dem eigenen ortsansässigen Schulgarten mit verwenden. Dass dies durchaus Vorbildcharakter hat, beweist der kürzlich der Freien Waldorfschule Minden verliehene *Blue Skies Award 2012* für das Projekt „Vom Schulacker auf den Mensatisch“ (<http://bit.ly/NCJMVO>).

Pressemitteilung, 13.09.2012

Mit allen Sinnen die Natur erleben: Ökologische Erziehung an Waldorfschulen

Die Vermittlung eines lebendigen Naturverständnisses steht auf dem Lehrplan der Waldorfschule von Anbeginn an ganz oben. Ökologische Kenntnisse werden dabei nicht nur theoretisch, sondern über mehrere Jahre im eigenen Schulgarten auch praktisch erworben, was bis zur Herstellung gesunder Lebensmittel reicht. Wie dies alles konkret im Schulalltag in den einzelnen Klassenstufen aussieht, zeigt jetzt erstmals ein Kurzfilm, der unter anderem im Gartenbauunterricht an einer Waldorfschule entstanden ist. Der neue [Kurzfilm](#) des BdFWS vermittelt diesen pädagogischen Ansatz mit lebendigen Bildern aus dem Unterricht und interessanten Gesprächspartnern.

8 Rezept des Monats

Zwei einfach zuzubereitende Gerichte

Elektrisch Grillen, wenn's Essen Spaß machen soll

Wenn Gäste kommen und Sie nicht wissen, was Sie kochen sollen, greifen Sie doch zu Ihrem Raclette-Gerät. Auf die elektrisch beheizte Grillplatte können verschiedene Gemüsesorten und Würste gelegt werden: Zucchini, Tomaten, Gemüsezwiebeln, Nürnberger Bratwürste, Tofuwürstchen, Bratlinge, Grillkäse. Unter die Grillplatte, wo sonst die Raclette-Pfännchen stehen, kann man mit Käse gefüllte und Knoblauchsatz gewürzte rote oder gelbe Paprika-Hälften schieben. So bekommen die gefüllten Paprika zunächst Oberhitze, später versetzt man sie auf die Grillplatte. So zu kochen und zu essen macht auch im Camping-Urlaub Spaß.

Hokkaido-Kürbis Hawaii

Hokkaido-Kürbis waschen (Schale wird mitgegessen), halbieren und von Kernen befreien. Die Hälften werden in drei bis fünf Zentimeter breite Scheiben geschitten, nebeneinander auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech gelegt, mit Olivenöl beträufelt, mit Pfeffer gewürzt und mit Ananas- und Käsescheiben belegt. Backdauer: etwa 30 Minuten bei 160 Grad

Guten Appetit 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, info@bio-verbraucher.de, Bürostunden: Mo - Mi 10.00–12.00 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.