

# Bio-Verbraucher e.V. – Info-Brief 38/ April 2014

Liebe Leserinnen und Leser,

unsere politische Arbeit hat wieder einmal Früchte getragen. Zusammen mit anderen Organisationen und vielen engagierten Bürgern konnten wir die EU-Parlamentarier davon überzeugen, die Saatgut-Verordnung der Kommission zurückzuweisen. 800.000 Menschen hatten die Petition „Freiheit für die Vielfalt“ gegen die Saatgut-Verordnung unterschrieben.

Viele (Bio-)Verbraucher und Landwirte haben gebebt vor Zorn, als sich kürzlich die Bundesregierung bei der Abstimmung über die Zulassung der Genmaissorte 1507 von Pioneer/DuPont in Brüssel enthielt. Lesen Sie mehr dazu – auch meinen Brief an den neuen Landwirtschaftsminister, Christian Schmidt aus Fürth, - in der Rubrik 5/ Grüne Gentechnik.

Ein Schlag ins Gesicht der Verbraucher bedeutete auch die EU-Entscheidung: Pollen sind "natürlicher Bestandteil" von Honig. Das bedeutet: Honig, der gentechnisch veränderte Pollen enthält, muss in Zukunft nicht mehr als solcher gekennzeichnet werden! Wir fordern jetzt: Alle Lebensmittel, wie Fleisch, Milch und Eier, die mit Hilfe gentechnisch veränderter Futterpflanzen erzeugt wurden, müssen gekennzeichnet werden! Unterzeichnen Sie den Aufruf von foodwatch: [www.foodwatch.de/aktion-gentechnik](http://www.foodwatch.de/aktion-gentechnik)

Das geplante Transatlantische Freihandelsabkommen (TTIP = Transatlantic Trade and Investment Partnership oder TAFTA = Trans-Atlantic Free Trade Agreement) wird uns weiter beschäftigen. Im März fand die vierte Verhandlungsrunde statt. Zur Frage des Zollabbaus hätten sich beide Seiten angenähert, hieß es danach. Hintergrund: Die amerikanische Industrie wünscht Ihre Umsatzzahlen für Europa zu steigern. Wir sehen die Gefahr der Aufweichung höherer europäischer Standards - Chlor-Hühnchen, Klon- und Hormonfleisch und genmanipuliertes Saatgut könnten dann auch bei uns landen. Auch europäischen Politikern gefällt nicht, dass die Verhandlungen geheim geführt werden und man kaum etwas über Inhalte erfährt. Wenn TTIP kommt, könnten amerikanische Konzerne Regierungen einzelner europäischer Länder verklagen, wenn sie glauben, dass ihnen durch deren Abwehrmaßnahmen Gewinne entgehen. Verhandlungen werden nicht vor ordentlichen Gerichten geführt sondern vor Schiedsstellen, die mit Industrieanwälten besetzt sind. Strafgeelder in Milliardenhöhe drohen. Siehe auch Demo-Termin in Nürnberg unten unter „Termine“.

Während multinationale Konzerne und die ihnen hörigen Politiker danach trachten die kleinbäuerliche Landwirtschaft auszuschalten (siehe auch meine Darstellung der „Zangen-Politik“ im Leitartikel zu Info-Brief 35/ Juli 2013), arbeiten wir Verbraucher in der Metropolregion Nürnberg daran, Kleinbauern unsere Mitverantwortung für ihre künftige Existenz in SoLaWi-Projekten (SoLaWi = solidarische Landwirtschaft) zu zeigen. Zu sechs Höfen, alle Mitglieder im Bio-Verbraucher e.V., kann man in eine besondere Beziehung treten, durch Mitgestaltung, Mitentscheidung, Mitarbeit, Mitfinanzierung. Man kann zum „Mitbauern“ werden. Die Inhaber dieser Höfe freuen sich auf das Engagement verantwortungsvoller Verbraucher und möchten gerne ihre Ernte mit ihnen teilen. Folgende Höfe bieten SoLaWi-Projekte an; man kann überall noch mitmachen:

♣ Reimehof, 91241 Kirchensittenbach, Schafe, Ziegen, eigene Käserei, T. 09152-9287963 (siehe „Milchpakete“-Lieferungen in Nürnberg und Hersbruck unten unter Angebote)

♣ Wildensteiner Schafhof, 86744 Steinhart, Lammfleischprodukte, T. 09082-2195

♣ Demeterhof Stadler, 91161 Hilpoltstein, Milchviehbetrieb, T. 09174-491530

♣ Biolandhof Dollinger, 91177 Thalmässing, Gemüse, Obst, Kartoffeln, T. 09173 78897

♣ Demeterhof Walz, 92224 Amberg, Getreide, Rindfleisch, Gänse, T. 09621 470680

(siehe Hoftermin unten unter Termine)

♣ Schneiderhof Ram, 92648 Vohenstrauß, Demeter-Rinder-Salami u.a., T. 09651-4148 (siehe Hofbeschreibung unten unter Rubrik 2/ Landwirtschaft und Handel)

Mit herzlichen Grüßen  
Ihr Wolfgang Ritter

## Termine

**Do, 3. April, 12.00 Uhr: Kundgebung gegen das geplante Freihandelsabkommen (TTIP)** zwischen den USA und der EU in Nürnberg vor der Lorenzkirche; kommt zahlreich!

**So, 5. April, 10.00-17.00 Uhr: Der alte u. der neue Yoga-Wille (mit Bio-Mittagessen)** in 90419 Nürnberg, Rieterstr. 20, Anmeldung: 0911-763399, [info@anthroposophie-fuerth.de](mailto:info@anthroposophie-fuerth.de)

**So, 5. April, 16.00 Uhr: SoLaWi-Projekt: Hoftermine bei A. u. M. Walz, 92224 Amberg-Schäflohe**, In der Schäflohe 4, T. 09621-470680, [www.bio-walz.de](http://www.bio-walz.de), Mitfahrgelegenheit, Abfahrt Nbg. 14.00 Uhr, Anmeldung bei W. Ritter, T. 0911-404827, [ritter@bio-verbraucher.de](mailto:ritter@bio-verbraucher.de)

**Sa/So 12./13. April, 10-18.00: Frühjahrslust - Gartenmarkt am Wolfgangshof in Anwenden bei Zirndorf**, [www.fruehjahrslust.de](http://www.fruehjahrslust.de)

**Mi, 30. April, 18-20.00 Uhr: Heil- und Wildkräuterführung in Marloffstein bei Erlangen** Anmeldung bis 12.04. bei B. Addington, T. 09131-9317296, [info@sonnetra.com](mailto:info@sonnetra.com)

**1. - 3. Mai: Ernährung - ein schöpferischer Prozess ... der Verwandlung auf der Spur** Intern. Ernährungstagung am Goetheanum/ Schweiz, Info: [www.sektion-landwirtschaft.org](http://www.sektion-landwirtschaft.org),

**Sa., 3. Mai, 10.00 – 17.00 Uhr: Blütenessenzen selber herstellen in 91056 Erlangen** Anmeldung: B. Addington, T. 09131-9317296, [info@sonnetra.com](mailto:info@sonnetra.com)

**Mo, 5. Mai, 18.00 Uhr: Mitgliederversammlung Bio-Verbraucher e.V. mit Bio-Menü** 90419 Nürnberg, Rieterstraße 20, Anmeldung erforderlich bis 25. April: T. 30 73 58 90, [info@bio-verbraucher.de](mailto:info@bio-verbraucher.de) oder Wolfgang Ritter, T.40 48 27 mit AB, [ritter@bio-verbraucher.de](mailto:ritter@bio-verbraucher.de)

**Fr, 9. Mai, 20.00 Uhr: 90 Jahre biologisch-dynamische Landwirtschaft - Vergangenheit, Gegenwart, Zukunft gestalten - Vortrag von Michael Olbrich-Majer, Rudolf Steiner Haus, 90419 Nürnberg, Rieterstr. 20 (U3 Friedrich-Ebert-Platz), Kostenbeitrag erbeten**

**Sa, 31. Mai, 10-17.00 Uhr: Das 3-Zonen-Konzept – Vielfalt für jeden Garten in 91725 Beyerberg/Anbach**, Anmeld. bis 30.04.: B. Addington, T. 09131-9317296, [info@sonnetra.com](mailto:info@sonnetra.com)

**Sa, 19. Juli, 14.00 Uhr: Besuch bei Demeter-Gemüsebau M. Kratzer/Knoblauchsland** Biol.-dyn. Hausgartengruppe Nürnberg; Anmeldung bei W. Ritter, [ritter@bio-verbraucher.de](mailto:ritter@bio-verbraucher.de)

## Angebote

**Anfang April Ergo-Woche bei Schreinerei Schränkla:** Interessantes zu Rückengesundheit, attraktive Angebote für Schlafsysteme, Bürostühle, Arbeitsplätze; [www.schraenkla.de](http://www.schraenkla.de)

**Metzgerei Prosiegel jetzt mit Online-Shop: Fleisch, Wurst, Vetschie (vegetarisches Produkt);** 91801 Markt Berolzheim, Felderstr. 12, T. 09146-233, [www.metzgerei-prosiegel.de](http://www.metzgerei-prosiegel.de)

**Öl Paradies - Ihr Online-Shop für Bioöle, Essige & Erlesenes; den Laden in der Königstr. 40, in Fürth gibt es nicht mehr; Kontakt:** Horst Rotter, Unterfarnbacher Str. 210, 90766 Fürth, Tel. 0911 / 54 83 17 88, [info@oelparadies-fuerth.de](mailto:info@oelparadies-fuerth.de), [www.oelparadies-fuerth.de](http://www.oelparadies-fuerth.de)

**Reimehof bietet regelmäßige "Milchpakete"-Lieferungen in Nürnberg und Hersbruck** im SoLaWi-Projekt, Schaf- und Ziegenmilchprodukte aus eigene Käserei, Ziegenschinken und -salami, 91241 Kirchensittenbach, Wallsdorf 1, T. 09152-9287963, [www.reimehof.de](http://www.reimehof.de), Hofladen Mo-Sa 9-13.00 Uhr; Marktstände: Hersbruck, Oberer Markt, Fr 8-13.00; Nürnberg, Marktplatz Platnersberg, Erlenstegenstraße, Do 8-14.00 Uhr, Bayreuth, Rotmainhalle, Sa 7-12.30 Uhr

**Buch: Bio-Lebensmittel – warum sie wirklich gesünder sind (und viele weitere Titel)** Dr. Andrea Flemmer, 82024 Taufkirchen, Hirtenweg 2, [andrea Flemmer@web.de](mailto:andrea Flemmer@web.de), T. 089-6147334

**Topfkräuter an Wiederverkäufer aus dem Nürnberger Knoblauchsland**

Dworschak & Sohn, [gemuesebau-dworschak@web.de](mailto:gemuesebau-dworschak@web.de), T. 0175.5754.991

**Bio-Waren aller Art, Getreidemühlen, Kleidung, Bücher - Verkauf im Raum Nürnberg** Karin Schechinger, Magdalenenweg 3, 90574 Roßtal-Buchschwabach, T. 0162.3468.200

## 1 Assoziative Zusammenarbeit

### **Bildung und Arbeitsweise assoziativ-kooperativer Organe in der Wirtschaft Voraussetzung für eine bewusste Beeinflussung wirtschaftlicher Prozesse**

Auszüge aus einem Artikel von Udo Herrmannstorfer in Sozialimpulse 4/13, vollständiger Text bei: [www.sozialimpulse.de](http://www.sozialimpulse.de), Teil 1 (Teil 2 und 3 folgen in den nächsten Info-Briefen)

#### **Teil 1: Objektiver Gemeinsinn und Organbildung**

„Individualisierung“ ist das Hauptthema unseres Zeitalters. Damit einher geht die große Frage nach dem Zusammenhang des Menschen mit der Welt. Denn sich zu individualisieren heißt, auf Distanz zu gehen, sich in sich selbst zu zentrieren und damit tendenziell zu isolieren.

Nicht wirklich nach dem Anderen zu fragen, ist der Kern des marktwirtschaftlichen Modells. In der Praxis läuft es natürlich nie ganz so wie im Modell. Diesem Modell nach brauche ich die anderen nicht – ich muss nur auf den Preis schauen. Der Rest geschieht von selbst, er entzieht sich meinem Verständnis und ich muss ihn auch nicht verstehen. Der Markt ist stumm: Gespräche finden nur punktuell statt, nie als Gespräch über das Ganze, das Wesentliche. Das ist bedrückend in einer Welt, in der sich sonst alles um Kommunikation dreht. Dass wirtschaftliche Beziehungen seitens der wirtschaftlichen Akteure selbst geordnet werden, wird damit für unmöglich gehalten und letztere werden dadurch entmündigt. Die Frage, wie das komplexe Gefüge der Ökonomie mit Bewusstsein durchdrungen werden kann, bleibt ungelöst. Assoziative Wirtschaft ist kein Konzept, das es umzusetzen gilt, sondern es geht um Schritte im Leben.

Assoziieren heißt Sich-Verbinden. Verbinden müssen sich die Betroffenen – bzw. ihre Delegierten, denn eine Assoziation kann ja keine Urversammlung aller Wirtschaftsteilnehmer sein. Sacherfahrung aus der wirtschaftlichen Praxis muss am runden Tisch konzentriert werden. Daher ist von vornherein auszuschließen, dass Verbandsfunktionäre das Sagen haben. Praktiker denken pragmatisch, entwickeln Lösungen und keine Wunschlisten. Sie haben das notwendige Gespür für die Realität. Was „empfundene Erfahrung“ ausmacht, kann man sich klarmachen, wenn man bedenkt, wie eine Währungsumstellung – wie die Umstellung auf den Euro – anfänglich das Preisempfinden durcheinanderbringt.

Sacherfahrung führt zu Wirklichkeitsurteilen. Zwischen mehreren Menschen entsteht ein Bewusstsein, das umfassender ist als das eigene Bewusstsein. Der andere muss selbst sagen, wie es ihm geht. Aus Erfahrung sprechen heißt konkret sprechen. Das gelingt nur durch Begegnung, nur durch sie bildet sich Gerechtigkeitsempfinden. Wer nur sich selbst sieht, ist höchstens selbstgerecht. Preise sind Ausdruck von Verhältnissen zwischen Menschen.

Organbildung ist also ein entscheidendes Thema für das Assoziieren. Heute sind wir an den meisten Stellen wie „organlos“ gegenüber den Prozessen, die dadurch aus dem Ruder laufen. Wir brauchen Strukturen, in denen diese Prozesse sich bewegen können. Alle Organe sind prozessorientiert. Das Herz bildet sich in der Embryonalentwicklung aus dem Kreislauf. Daher sind Organe keine „Zentralen“ für die Prozesse. Vielmehr erlauben sie Prozessen, sich selbst zu fassen. Man könnte sagen: Das Organ schaltet sich in den Prozess ein, „wahrnehmend“, ob er stimmig oder disharmonisch ist. Es „macht“ die Prozesse nicht, sondern harmonisiert und korrigiert sie, gibt Richtung. Es muss also ein „Urbild“ eines gesunden Prozesses geben, an dem die Abweichung erkennbar wird. Der Puls kann nicht interpretiert werden, wenn man den Korridor der gesunden Pulsfrequenz nicht kennt. Am menschlichen Organismus können wir daher studieren, dass assoziative Organe keine Preisbehörden sein dürfen, sondern nur Korrekturen vornehmen sollen, die der Wirtschaft die Richtung zur gerechten Preisbildung geben. Was tun in Bezug auf den Milchpreis? Normalerweise genügt es nicht, eine Verabredung zu treffen, die Preisschilder auszuwechseln, sondern man muss ins reale Leben eingreifen, also Mengen steuern.

## 2 Landwirtschaft und Handel

### **Demeter-Hof bietet Beteiligung am Hof und Zusendung von Edlerinder-Salami**

Auszüge aus einer Darstellung von Hubert Ram auf [www.demeter-schneiderhof.de](http://www.demeter-schneiderhof.de)

Auf dem Schneinderhof im Oberpfälzer Wald in der Nähe von Weiden geht es den Tieren - Deutsch-Angusrindern, Schafen, Ziegen, Hühnern, Enten, Gänsen, Damwild - richtig gut. Das ist Hubert Ram und seiner Frau Gabriele genau so wichtig wie der direkte Kontakt zu Genießern, die wahre Qualität zu schätzen wissen. Deshalb bietet das engagierte Paar mit seinem biodynamischen Demeter-Hof jetzt so genannte Genussguthaben an.

Die Idee dahinter: durch direkte Beteiligung am Hof verbinden sich Konsumenten mit den Betreibern und ermöglichen weitere Entwicklung. Ihr Zins: Fleisch und naturgereifte Wurstwaren aus dem hochwertigen Fleisch der Demeter-Weiderinder und des Damwilds sowie hausgemachte Nudeln aus dem eigenen Getreide des Demeter-Hofes. Wer ein- oder maximal zweitausend Euro Genussguthaben zeichnet, bekommt eine Verzinsung von vier Prozent bei zehn Jahren Laufzeit – in Naturalien vom Hof. Die Rückführung der eingelegten Genussguthaben – ebenfalls in Lebensmitteln - beträgt pro Jahr zehn Prozent.

Wenn Hubert Ram von den Deutsch Angus-Rindern, Schafen, Ziegen, Hühnern, Enten, Gänsen und dem Damwild auf seinem biodynamischen Hof erzählt, wird spürbar, wie eng der 41-jährige Demeter-Bauer mit seinen Tieren verbunden ist. Sie teilen sich ein 2,3 Hektar großes Gehege mit idyllischem Teich. Hubert Ram und seine Frau Gabriele haben das Wohl ihrer Tiere stets im Blick. Selbst die Kinder Alexander, Elias und Magdalena wissen schon, was für das Wohlergehen der Tierschar wichtig ist: Die Aufmerksamkeit und Zuwendung des Menschen, das Leben in der Herde, artgerechtes Futter vom eigenen Hof und die wesensgemäße Haltung mit viel frischer Luft und Weidegang. Seit 2009 wirtschaftet Hubert Ram biodynamisch. Als er 1990 den elterlichen Betrieb übernahm, entwickelte er Zug um Zug eine immer naturnähere Bewirtschaftung und landete folgerichtig bei Demeter, dem ältesten ökologischen Anbauverband, der auf Impulse von Rudolf Steiner zurückgeht. Als echte Genießer haben die Rams inzwischen auch einen neuen Betriebszweig aufgebaut, die Fleisch- und Wurstvermarktung. Die Idee dahinter: das hochwertige Fleisch von den Demeter-Rindern des Hofes und der Demeter-Bauern aus der Region zu Fleisch- und Wurstwaren in Demeter-Qualität zu verarbeiten und dafür neue Absatzwege zu erschließen.

Neben den feinen Wurstwaren sind Braten, Steak, Innereien begehrt. "Uns geht es um wirklich naturbelassene Lebensmittel", betont Hubert Ram. Veredelung ohne Zusatzstoffe und Hilfsmittel, Bio-Gewürze, Himalayasalz und Vollrohrzucker sorgen für guten Geschmack. Dazu kommt das Naturreife-Verfahren für die Edel-Rindersalami, die schon eine große Feinschmecker-Fan-Gemeinde hat. Es werden konsequent weder Kutterhilfen noch Starterkulturen eingesetzt, die in der Bio-Verarbeitung durchaus zugelassen sind. "Wir geben unserer Salami die Zeit, die sie braucht, ihr charakteristisches Aroma zu entwickeln." Wer probiert hat, bestätigt das nur zu gern.

Alle Produkte werden gerne zugesandt. Siehe Produkte und Preise auf [www.demeter-schneinderhof.de](http://www.demeter-schneinderhof.de). Kontakt: [familie.ram@demeter-schneinderhof.de](mailto:familie.ram@demeter-schneinderhof.de), Tel. 09651 – 41 48

### **3 Wissenschaft/ Forschung**

#### **Studie: Ackerland weltweit durch Pestizide zerstört**

[www.deutsche-wirtschafts-nachrichten.de](http://www.deutsche-wirtschafts-nachrichten.de), 30.12.2013

Das Ökosystem in Ackerflächen ist nachhaltig geschädigt. Die Vielfalt der Bodenorganismen hat in landwirtschaftlich genutzten Böden massiv abgenommen. Forscher der University of Colorado konnten mittels DNS-Analyse feststellen, dass sich die Vielfalt der Bodenorganismen auf Ackerflächen verringert hat. Die Forscher verglichen mittels [DNS-Analyse die Bakterienvielfalt](#) aus Ackerland mit Erde, die keiner Landwirtschaft ausgesetzt war.

Erde aus der Landwirtschaft ähnele nur noch entfernt dem ursprünglichen Boden. Bodenmikroben spielen aber die Schlüsselrolle im Ökosystem. Um das zu erhalten, sollte

Düngemittel nicht mehr zum Einsatz kommen, so der Autor der Studie. Mit einer „Suppe von Nährstoffen“ übergossene Anbauflächen geben uns ein falsches Gefühl der Sicherheit, so die Wissenschaftler der „[Dust Unto Dust](#)“-Studie. Jedes Jahr gehe ein Prozent der weltweiten Ackerfläche durch Bodenerosion verloren, so Studien-Autor Robert Scholes.

Ernteaufträge auf bereits erodierter Erde können unter dem Einsatz von Düngemittel noch eine Zeitlang herausgezögert werden, gleichzeitig wird das Ökosystem weiter gestört – ein Teufelskreis. Irgendwann hilft auch keine Chemie mehr, der Boden ist ausgelaugt und verloren. Von den Folgen der Erosion ist Afrika besonders schlimm getroffen. Auf dem Kontinent muss ein Großteil des zukünftigen Wachstums in der Landwirtschaft stattfinden. Doch tatsächlich hat der Bodenverlust die Erträge bereits um acht Prozent reduziert.

„Wir haben keine Freiheit mehr, Fehler zu machen. In den nächsten 30 bis 40 Jahren stehen wir vor einer drohenden Lebensmittel-Knappheit. Hungersnot ist eine sehr reale Möglichkeit“, so Robert Scholes. Ein kompletter Kurswandel sei „der einzige gangbare Weg, die Welt mit Nahrung versorgen zu können.“ Dies würde bedeuten, dass die Geschäfte von global agierenden Konzernen drastisch beschnitten werden müssen: Es müsste eine Abkehr von den industriellen Agrarbetrieben zu überschaubaren Einheiten geben, in denen die produzierten Lebensmittel denen zugute kommen, in deren Ländern sie angebaut werden.

Dies würde aber auch die Macht der internationalen Saatgut-Industrie beschränken: Firmen wie Monsanto, Syngenta oder Bayer profitieren vom massiven Einsatz der Pestizide. Der Einfluss der Lobbyisten dieser Konzerne etwa auf EU-Ebene oder den USA lässt eine solche Trendwende eher unwahrscheinlich erscheinen. Wir befinden uns auf einem gefährlichen Weg. Die Konsequenz der globalen Ausbeutung: Lebensmittel werden zum Luxus, die Preise werden weiter steigen. Überleben werden die, die es sich leisten können.

## **Kinderernährung ganzheitlich**

Arbeitskreis für Ernährungsforschung Info Nr. 5/13, [www.ak-ernaehrung.de](http://www.ak-ernaehrung.de), Info-Blatt Dr. Petra Kühne

Kinder wachsen und lernen die Welt schrittweise kennen. Auch die Lebensmittel gehören zum Neuen, werden probiert und wahrgenommen. Dabei prägen diese ersten Eindrücke das Wahrnehmungsbild. Diese Prägung in den ersten Lebensjahren ist dauerhaft. Zwar kann sich der Mensch später bewusst für eine andere Ernährung entscheiden, aber diese Prägungen bleiben erhalten. Daher ist es wichtig, dass Kinder den arttypischen Geschmack von Obst und Gemüse in biologisch-dynamischer oder biologischer Qualität kennen lernen und schmackhafte Speisen wie auch natürliche, ohne Zusätze produzierte Produkte. Eltern und Erzieher haben als Vorbild eine Verantwortung für den Speisezettel. Ebenso gehört die Auswahl der Lebensmittel dazu. Kinder lieben die Stetigkeit und Verlässlichkeit auch bei der Ernährung, so dass eine gewisse Einfachheit der Speisen, nicht aber Eintönigkeit gefragt ist. Eine Hilfe kann die Orientierung an regional wachsenden und saisonal reifen Lebensmitteln sein.

Die Familienküche sollte täglich folgende Lebensmittelgruppen umfassen:

- Ein Stück **Obst** wie einen Apfel, Birne, eine Handvoll Beeren oder Trauben
- Etwas **rohes Gemüse** oder **Salat** wie ein Stück Gurke, Möhre, Kohlrabi, Radieschen, Kohlblatt etc. Kinder mögen meist keinen angemachten Salat mit Dressing, süße Salate wie z.B. roh geriebene Möhre oder Rote Bete mit Apfel und Sahne sind dagegen oft beliebt.
- Eine Portion **gekochtes Gemüse**. Hier bieten sich viele heimische Gemüsearten an wie Möhre, Fenchel, Pastinake, Kürbis, Zucchini, Brokkoli, Blumenkohl, Kohlrabi oder grüne Erbsen. Wenn Kinder ungern Gemüse essen, kann man es auch ein wenig „verstecken“ in pürierten Suppen oder Soßen, auf Pizza oder in Gemüse-Pfannkuchen.
- **Getreidespeisen** sollten den Kartoffeln vorgezogen werden, denn sie sind nahrhaft, nährstoffreich und vollwertig. Gerade in der lacto-vegetarischen Kost ist es unverzichtbar, um z.B. hochwertiges Eiweiß, Eisen und andere Mineralstoffe in der Kost zu haben. Für Kinder bieten sich besonders die leicht verdaulichen Arten wie Hirse und Reis sowie Couscous, Bulgur und Schnellkochgrütze (Kornfix) an. Teigwaren sind besonders als Vollkornprodukt zu empfehlen. Flocken und zuckerfreie Müslis gehören ebenfalls zu den vollwertigen Getreidespeisen.



- **Milch** und/oder **Milchprodukte** wie auch **Käse** ergänzen den Speiseplan für Kinder. Wer sein Kind vegetarisch ernähren möchte, also auf Fleisch, Wurst und Fisch für seine Kinder verzichtet, hat in Milch oder Milchprodukten eine ideale Ergänzung. Außer Kuhmilchprodukten gibt es heute auch etliche von Ziege und Schaf in Bio-Qualität.
- **Vegane Kinderernährung** (nur pflanzliche Kost) ist zwar möglich, bedarf aber einer sorgfältigen Zusammensetzung und der Nahrungsergänzung von Vitamin B 12. Eiweiß ist durch Hülsenfrüchte, Nüsse, Nussmuse, Ölsaaten und Getreide vorhanden, Eisen und Calcium sind in einigen Gemüsearten vermehrt vorhanden. Der AKE empfiehlt keine vegane Kinderernährung, wohl können aber einzelne Mahlzeiten vegan ausgerichtet sein.
- **Süßes** sollte sparsam in der Kinderkost enthalten sein. Süßen kann man gut mit natürlichen Süßungsmitteln wie Honig, Agavendicksaft, Ahornsirup oder Obstdicksäften. Gefärbte, aromatisierte und reichlich gezuckerte Produkte gehören nicht dazu.

Neben der Auswahl ist die Esskultur entscheidend: Essen muss schmecken! Dazu gehört eine entspannte Atmosphäre am Familientisch. Dann kann das Familienessen zu einer Freude für alle werden und Begegnung und Orientierung für die Kinder sein. Mehr zu diesem Thema: AKE Fachmodul Freude am Essen lernen - Kinderernährung ganzheitlich

#### 4 Qualitäts- und Preisrecherchen

##### Lob für Bio-Zitronen – vernichtendes Urteil für Bio-Katzenfutter

Wolfgang Ritter, test 3/2014

Die Stiftung Warentest hat in Supermärkten und Bioläden 38 abgepackte und lose Zitronen und Limetten gekauft und auf etwa 450 Pestizide untersucht. Das Ergebnis wird als „erfreulich“ beurteilt; nur 24 Proben waren „gering“ oder „sehr gering“ belastet, nur eine Probe war „deutlich“ belastet (Sol de Espana Marca). Nur Bio-Früchte waren „nicht belastet“. Das wundert auch nicht, denn im Bio-Anbau werden weder vor noch nach der Ernte Pestizide oder Wachse eingesetzt.

Konträre Ergebnisse brachte ein Katzenfüttertest. Von 33 untersuchten Feuchtfuttern schneiden die konventionellen besser ab als das Bio-Angebot. Drei erreichen „sehr gut“, vier „gut“, zehn „befriedigend“. Die beiden Bio-Futter wurden nur mit „ausreichend“ (Yarrah Adult Cat Food) bzw. „mangelhaft“ (Defu) bewertet. Sie sind zwar schadstofffrei, aber die ernährungsphysiologische Qualität ist nur ausreichend bzw. mangelhaft. Auch die Fütterungsempfehlungen und die Deklarationen gefielen den Testern nicht.

#### 5 Grüne Gentechnik

##### Haltung der Politik zur Grünen Gentechnik – ein typisches Beispiel

Wolfgang Ritter

Obwohl wir VerbraucherInnen keine Gentechnik wollen, auch die meisten Bundesländer nicht, auch die SPD und große Teile der CSU nicht, und obwohl auch das Bundeswirtschafts- und das Bundesumweltministerium gegen den Anbau von Genmais sind, stimmte Deutschland in Brüssel nicht dagegen mit der Folge, dass nun die genfreundliche Kommission den Genmais in Europa zulassen wird. Dieses Verhalten der CDU-geführten Bundesregierung bedeutet:

1. Affront gegen alle VerbraucherInnen, die Gentechnik auf Äckern und Tellern ablehnen (über 80 Prozent = 65 Millionen Menschen in Deutschland)
2. Bruch der Koalitionsvereinbarung, in der man versprach, die ablehnende Haltung der Verbraucher gegen die grüne Gentechnik zu achten.

Viele Wähler werden dieses Verhalten der Bundeskanzlerin nicht so schnell vergessen. Nun ist es an den EU-Mitgliedsstaaten, die den Genmais nicht wollen, ihn für ihr Land zu verbieten. Wir hatten Bundeslandwirtschaftsminister Friedrich sofort aufgefordert das zu tun, und er hat es auch versprochen. Die Haltung seines Nachfolgers im Amt, Christian Schmidt aus Fürth, können wir noch nicht einschätzen; wir schrieben ihm daher am 18. Februar folgenden Brief:

**Handeln Sie im Sinne der Bürger, Herr Schmidt!**

Sehr geehrter Herr Bundeslandwirtschaftsminister,  
wir freuen uns, mit Ihnen einen Bundeslandwirtschaftsminister aus der Metropolregion Nürnberg zu haben, der "ein Herz für den ländlichen Raum und die Landwirtschaft" hat (NN vom 18.02.2014, S. 3). Hoffentlich haben Sie auch ein Herz für den ökologischen Landbau und Ihre Wähler, die Gentechnik in der Landwirtschaft und in der Nahrung mehrheitlich (über 80 Prozent) nicht wollen.

Die kürzliche Stimmhaltung der Bundesregierung bei der EU-Zulassung der Gen-Mais-Sorte 1507 von Pioneer/ DuPont wurde von uns als Betrug am Wähler empfunden, weil sie sich im Koalitionsvertrag verpflichtet hatte, die Vorbehalte der Bevölkerung gegenüber der grünen Gentechnik anzuerkennen. Ein Schlag ins Gesicht von 65 Millionen Wählern!

Ihr Vorgänger hatte nach der Entscheidung in Brüssel angekündigt, den Anbau des Gentech-Maises durch ein nationales Verbot verhindern zu wollen. Greifen Sie dieses Versprechen auf und handeln Sie sofort.

## 6 Biometropole Nürnberg

### Ein Angebot an bäuerliche Familienbetriebe

von Dr. Werner Ebert, [www.bioerleben.nuernberg.de](http://www.bioerleben.nuernberg.de),  
[werner.ebert@stadt.nuernberg.de](mailto:werner.ebert@stadt.nuernberg.de), Tel. 0911- 231-4189, Bürozeiten: Mo, Mi, Do 08.30  
- 16.30 Uhr

Vom 25. - 27. Juli 2014 findet wieder auf dem Nürnberger Hauptmarkt „Bio erleben“, der große Bio-Markt mit 40.000 Besuchern statt. „Bio erleben“ in Nürnberg ist für Unternehmen aus der Bio-Branche eine optimale Gelegenheit, sich als Unternehmen mit hochwertigen Produkten und Dienstleistungen zu zeigen. Auf [www.bioerleben.nuernberg.de](http://www.bioerleben.nuernberg.de) finden Sie die für Aussteller wichtigen Informationen.

Bei „Bio erleben“ 2014 wollen wir besonders auf das Jahr des bäuerlichen Familienbetriebes eingehen und den bäuerlichen Familienbetrieben besondere Möglichkeiten bieten:

1. Sie können zu „Bio erleben“ 2014 tageweise kommen. Bitte geben Sie den gewünschten Tag bei der Anmeldung an. Die Ausstellergebühr reduziert sich entsprechend.
2. Den bäuerlichen Familienbetrieben bieten wir zudem ein Zelt, das kostenlos genutzt werden kann.

Sofern noch nicht geschehen, bitte ich Sie, sich zeitnah für „Bio erleben“ anzumelden. Die Anmeldung ist ausschließlich online auf [www.bioerleben.nuernberg.de](http://www.bioerleben.nuernberg.de) möglich.

## 7 Verbrauchermeinung

### Bio-Landwirtschaft braucht Bio-Saatgut

Auszüge aus einem Schreiben von ELIANT am 27.09.2013

Bio-Saatgut ist für die Zukunft der biologischen und biodynamischen Landwirtschaft die zentrale Frage. Denn Saatgut ist die Grundlage allen Lebens, der ganzen landwirtschaftlichen Produktion und damit der Ernährung. Die biodynamische Bewegung forscht und arbeitet intensiv an dieser Frage. ELIANT ist die Plattform, um dem Biosaatgut als Gemeingut für alle Menschen in Brüssel Gehör zu verschaffen. Unterstützen Sie uns in dieser Aufgabe. Die biodynamische Landwirtschaft (Demeter) hat die Allianz ELIANT mitgegründet, damit die Anliegen der biodynamischen Landwirtschaft breiter bekannt und in Brüssel umfassender vertreten werden können. Die ELIANT-Gründer tragen die Allianz ELIANT. Ihre halbjährlichen Treffen geben den idealen Rahmen für den intensiven Austausch von Ideen und die Planung der jeweils aktuell notwendigen Aktivitäten.

### Zukunft säen

Vermehrbares, frei handelbares Saatgut ist das Credo der biodynamischen Landwirtschaft

Demeter. Im Herbst laden Bäuerinnen und Bauern in mehreren Ländern interessierte Verbraucher ein, mit ihnen gemeinsam ein Feld anzusäen. Die Initiative heißt: Zukunft säen! Auf der Homepage [www.avenirsem.ch](http://www.avenirsem.ch) finden Sie die Höfe mit allen Informationen. Jeder Teilnehmer sät. Er taucht in die Atmosphäre dieses urbildlichen Tuns ein. Das Säen verbindet ihn mit der Erde. Er kann das Wachstum über Monate beobachten. Im Sommer wird das Korn geerntet – und daraus Brot gebacken.

### **Saatgut ist unser Kulturgut - es gehört uns allen!**

Sich für vermehrbares, frei handelbares Saatgut einzusetzen ist die Antwort der biodynamischen Landwirtschaft Demeter an die weltweit tätigen Großkonzerne, die gentechnisch veränderte Sorten herstellen. Diese Großkonzerne sichern gentechnisch, konventionell entwickeltes Saatgut und auch widerrechtlich angeeignete Sorten über Patente und entziehen sie somit der Allgemeinheit, insbesondere den Landwirten und Züchtern zum freien Nutzen. Mit der gleichen Selbstverständlichkeit privatisieren sie die Gewinne aus Lizenzgebühren von Patenten.

### **Die aktuelle Situation zum Saatgut**

Als globale Zivilisation stehen wir in einer dramatischen Entwicklung. Innerhalb von zwei Jahrzehnten ist eine mächtige Saatgutindustrie entstanden - mit weitreichenden Folgen. Die zehn größten Saatgut-Unternehmen beherrschen weltweit über 70% des Marktes. Sie schaffen eine extreme Einengung der Arten und Sorten auf ein ganz schmales genetisches Band. Sie verwenden Züchtungstechniken, die im Labor stattfinden, hauptsächlich als Genmanipulation. Im Vergleich mit anderen Branchen und Industrien ist hier eine sehr schnelle und extreme Technisierung entwickelt und vorangetrieben worden. Die Folgen für die Zukunft sind erschreckend.

### **Was war vor der Gentechnik, woher kam das Saatgut?**

Das Saatgut und alles, was damit zusammenhängt, war ein integraler Bestandteil der ganzen Landbaukultur. Je nach Weltgegend liegt diese Zeit wenige Jahre, Jahrzehnte oder höchstens ein bis zwei Jahrhunderte zurück. Das Empfinden war: Das Saatgut gehört allen, oder - man kann auch sagen - niemanden. Es war keine Ware – sondern ein Kulturgut.

### **Was können wir gemeinsam erreichen?**

Die biodynamischen Pflanzenzüchter haben schon enorm viel geleistet: Es gibt eine ganze Palette von hervorragenden Sorten. Was jetzt ansteht, ist die rechtliche und wirtschaftliche Verankerung dieser Arbeit in der Gesellschaft, damit das Saatgut ein Kulturgut ist und uns allen gehört. Dazu braucht es die Zusammenarbeit von Züchtern, Bauern, Verarbeitern und vor allem auch der Konsumenten und Bürger.

Kontakt: [www.eliant.eu](http://www.eliant.eu), [info@eliant.eu](mailto:info@eliant.eu)

## **8 Rezept des Monats**

### **Pistazien-Schokoladenkuchen**

300 g Weizenmehl (Type 1050), 150 g Butter, 150 g Vollrohrzucker, 1 Prise Salz, ausgeschabtes Mark einer Vanille, 6 Eier, 2 TL Backpulver, 2 cl Vanille- oder Mandellikör, 60 g grob gehackte Pistazien, 40 g gewürfeltes Orangeat, 40 g gewürfeltes Zitronat, Mehl zum Bestäuben, 100 g Zartbitter-Schokolade; Für die Verzierung: 150 g Zartbitter-Schokolade, 20 - 30 g gehackte Pistazien

Butter mit Zucker, Salz, Vanillemark und Eiern schaumig rühren. Mehl mit Backpulver mischen und den Likör unterrühren. Mandeln, Pistazien, Orangeat und Zitronat mit etwas Mehl bestäuben und mit der zerbröckelten Schokolade unter den Teig heben. In einer gefetteten, ausgestreuten Kastenform von 30 cm Länge etwa 50 Minuten im 180 Grad heißen Backofen backen. Auskühlen lassen. Mit der geschmolzenen, leicht abgekühlten Schokolade bestreichen und den Pistazien bestreuen. (Lässt sich auch gut einfrieren.)

Guten Appetit wünscht Sieglinde Wolf

### **Glutenfreier Käsekuchen**



150 g Maismehl, 1 Tasse Kokosflocken, 100 g Zucker, 1 Ei, 125 g Butter, etwas Wasser werden zu einem Brei verrührt und vorsichtig mit dem Esslöffel auf den Boden einer Springform verteilt. Dann verrührt man 500 g Magerquark und 500 g Sahnequark (40%) mit 200 g Zucker, einem Ei, 5 EL Maisstärke und dem Abrieb und Saft einer Zitrone. Diese Masse verteilt man auf dem Teig in der Springform. Backzeit: 40 – 50 Minuten bei 180 Grad Celsius.  
Guten Appetit wünscht Gabriele 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: 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](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.**