

Bio-Verbraucher e.V. – Info-Brief 39/ Juli 2014

Liebe Leserinnen und Leser,

kürzlich stimmte auch Deutschland bei der Änderung der Honigrichtlinie in Brüssel dafür, Pollen nicht mehr als Zutat zu betrachten, sondern als „natürlichen Bestandteil“. Das heißt, Honig mit Pollen aus gentechnisch verändertem Raps, z.B. aus Kanada, braucht jetzt nicht mehr gekennzeichnet zu werden. Nicht kaufen! Für bayerischen Honig habe ich zur Zeit keine Bedenken, denn Bayern trat kürzlich dem Bündnis gentechnikfreier Regionen in Europa bei. Bravo Bayern, wir haben uns 10 Jahre lang dafür eingesetzt.

„Dieses Abkommen wird Millionen Jobs schaffen“. Mit diesem Versprechen warb Bill Clinton einst für das Freihandelsabkommen NAFTA, das 1994 in Kraft trat. Doch NAFTA zerstörte Millionen Jobs – wie seine KritikerInnen es vorausgesagt hatten. Auch während der laufenden Verhandlungen zu den Handels- und Investitionsabkommen zwischen der EU und den USA TTIP (Transatlantic Trade and Investment Partnership) und Kanada CETA (Comprehensive Economic and Trade Agreement) versuchen Konzern-Lobbyisten und ihnen nahestehende PolitikerInnen, die Öffentlichkeit mit falschen Versprechungen und PR-Tricks einzuwickeln. Damit ihnen das nicht noch einmal gelingt, setzt ein breites Bündnis zivilgesellschaftlicher Organisationen auf den Widerstand informierter BürgerInnen. Beachten Sie bitte dazu den Flyer des Umweltweltaustitututs München e.V. in der Anlage/im Anhang.

TTIP ist ein dicker Hund – aber mit TISA käme es noch dicker. Lesen Sie mehr dazu im Beitrag von Andrea Dornisch in Rubrik 7/ Verbrauchermeinung.

Mit herzlichen Grüßen
Ihr Wolfgang Ritter

Bio-Ausflüge

Info, Anmeldg., Mitfahrgelegenh. für alle 3 Ausflüge: T.0911-404827, ritter@bio-verbraucher.de
Fr, 4. Juli, 13.00 Uhr: Bio-Ausflug zu Eisblümlerl Naturkost GmbH, Fichta 11, 91230 Thalheim, Abfahrt in Nürnberg: 12.00 Uhr, Führung durch die Produktion, Verkostung, Kauf
Sa, 19. Juli, 14.00 Uhr: Besuch der Demeter-Gärtnerei Marcus Kratzer in 90427 Nürnberg-Knoblachland, Wetzendorfer Str. 269, Felderführung, Gespräch, Kauf
So, 21. Sept. 2014, 11-17.00 Uhr: Aktionstag der Streuobstinitiative Hersbrucker Alb e.V., 91217 Hersbruck, Westpreußenstraße, zu Fuß: 20' vom Bahnhof rechts der Pegnitz; Führungen, Verkostungen, Imbiss, Kauf, Info: T. 09154-8699, streuobstinitiative-hersbruck.de

Weitere Termine

Fr/Sa/So, 25./26./27. Juli: ab 10.00 Uhr: Bio erleben auf dem Hauptmarkt in Nürnberg
Verkauf, Aktionen, Info, Unterhaltung, Gastronomie; siehe auch: www.biometropole-nuernberg.de

14. - 24. August: Yoga-Reise mit Biokost nach Mani/Griechenland mit Besuch des Bio-Ölproduzenten Bläuel, Info: www.yogaraum-oberpfalz.de, petra_meierbakkar@t-online.de

Sa/So, 20./21. Sept., 10-18.00 Uhr: Grüne Lust auf dem Wolfgangshof in Anwandern bei Zirndorf; Verkauf, Aktionen, Info, Gastronomie; siehe auch: www.gruenelust.de

Kommunikationszentrum für Kräuterkundige bietet in 91096 Möhrendorf an:

Sa., 26. Juli, 10.00 – 17.00 Uhr: Die Heilpflanzen der Hildegard von Bingen

Sa., 13. Sept., 10.00 – 17.00 Uhr: Die Magie der Pflanzen im Rhythmus der Jahreskreisfeste

Anmeldung: Brigitte Addington, www.sonnetra.com, T. 09131-9317296

Angebote

Urlaub auf dem Biohof im Salzburger Land im Biodorf Seeham am Obertrumer See
Stiedlbauerhof, A-5164 Seeham, T.+43-6217-5303, www.tiscover.com/stiedlbauerhof

Urlaub auf dem Bauernhof an der Costa Smeralda auf Sardinien/ Italien

Zi (HP) u. Apts; L'Azienda agricola *Lu Branu* bei Palau, T. 0039-(0)789-81996, www.lubranu.it

Demeter-Weine-, -Sekte-, -Säfte; Online Shop für Privatkunden und Wiederverkäufer
Harteneck Wein- und Sektgut, Schliengen/Baden, T. 07635-8837, www.weingut-harteneck.de,

Obstprodukte unserer Mitglieder, Kurse u. Veranstaltungen "rund um's Streuobst"

Streuobstinitiative Hersbrucker Alb e.V., T. 09154-8699, www.streuobstinitiative-hersbruck.de

Bio-Trockenware aus Italien, riesiges Sortiment glutenfreier Artikel, Verkauf an den

Naturkosthandel, Probios Deutschland GmbH, T. 089-31577301, www.probios-utschland.de

Bio-Käse und -Feinkost, Lieferung an Wiederverkäufer, Verkauf an Endverbraucher

Fr u. Sa ab Lager, Jürgen Würth 91126 Schwabach, T. 09122-631680, www.juergen-wuerth.de

Über 500 ätherische Öle, Massageöle, Naturparfums, Marmaöle, Bio-Kosmetik

Oshadhi Deutschland, Online-Shop, T. 07227-99 57 480, www.oshadhi-shop.de

Speiseöle, Spezialöle, Himbeeressig; Verkauf an Wiederverkäufer u. Endverbraucher

Allgäuer Ölmühle, Online-Shop, T.0831-96098612, www.allgaeuer-oelmuehle.de

Lebensmittel für Menschen mit Fructose-Intoleranz (FM,HFI) mit Glucosesirup o.

Dextrose gesüßt, Frusano GmbH, T. 089-381689873, www.frusano.com, Online-Shop

Ziehen Sie Ihr eigenes Bio-Gemüse auf einem Mietacker – 11 Standorte in Deutschl. –

auch in Ng., Ackerhelden GmbH, T. 021-43966344, www.ackerhelden.de, 10% Rabatt für Mitgl

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, Teil 2 (Teil 1 finden Sie in Info-Brief 38)

Teil 2: Wer gehört an den runden Tisch der Assoziationen?

Assoziative Organe müssen den ökonomischen Prozess abbilden, wenn das Heil des Ganzen Maßstab ihres Handelns sein soll. Die Pole und die Zwischenstufen haben jeweils einen anderen Blickwinkel, stehen anders im Ganzen. Der Händler z.B. redet vor allem vom Umsatz, ist weder richtiger Produzent noch richtiger Endverbraucher, muss sich aber gerade deshalb in Produzenten- und Verbraucherbedürfnisse hineindenken. Dadurch hat er eine unverzichtbare Rolle im assoziativen Leben. Interessanterweise haben die meisten assoziativen Bemühungen ihren Ausgangspunkt im Handel gehabt.

Die Preisbildung im Handel ist heute völlig anders als noch in der Nachkriegszeit. Da legte der Produzent den Preis fest. Dann kamen die Rabattsysteme, schließlich die vollkommene Freigabe der Preise, was zu einer enormen Konzentration im Handel führte. Dass große Einzelhandelsunternehmen, darunter die Discounter, durch ihre effiziente Organisation und Logistik im legitimen Sinne verbilligend gewirkt haben, sei unbestritten. Sie haben aber auch ihre enorme Marktmacht gebraucht, um Profit durch Druckausübung zu generieren. Die großen Möglichkeiten z.B. in der Schweiz, wo mit Migros und Coop zwei genossenschaftliche Unternehmen ohne kapitalistischen Hintergrund 80% des Einzelhandels stellen, wurden bisher nicht wirklich im Sinne von kooperativer Wirtschaft genutzt.

Nun zu den Verbrauchern. Sie mit an den runden Tisch zu holen, mag zwar anfänglich nicht überall gelingen, ist aber letztlich von entscheidender Bedeutung – weil nur so praktisch klargemacht werden kann, dass Assoziationen keine Veranstaltungen zur Interessenbündelung sind, sondern dass ihre Aufgabe der Interessenausgleich ist. Das ist strukturell dadurch gesichert, dass alle Interessengruppen am runden Tisch eine Stimme haben. Es ist auch deshalb lebenswichtig, weil die Kartellbehörden aus ihrer Denkweise heraus nicht differenzieren und bei jeder Verabredung von vornherein schofelige Absichten unterstellen. Auch fehlende Legitimation der Konsumenten ist wenig geeignet, den Kartellverdacht zu entkräften. Am Anfang mag man froh sein, überhaupt Konsumenten in die Arbeit einbeziehen zu können, letztlich sollten es aber Delegierte von starken Verbraucherorganisationen sein.

Gewisse Kinderkrankheiten des assoziativen Lebens sollten inzwischen überwunden sein. Assoziativ wirtschaften heißt weder, jeden dritten Tag im Laden einen verbindlichen Bestellzettel abzugeben noch als einzelner Verbraucher dem Händler die Form der Verschlüsse von Mayonnaise-Tuben zu diktieren. In der Praxis kann das Bild des Einzelhändlers von den Verbraucherwünschen insgesamt nämlich durchaus repräsentativer sein als das einzelner Konsumenten. Durch assoziative Organbildung werden Verbraucher Mitgestalter und

Mitverantwortliche, während sie in der konventionellen Verbraucherarbeit eher auf die Rolle von Schutzobjekten reduziert werden, die allenfalls Forderungen artikulieren können. Viele Fragen des Assoziierens werden sich in der Praxis klären, z.B. der richtige Rhythmus von Treffen – der nebenbei bemerkt in verschiedenen Branchen und Regionen unterschiedlich sein dürfte –, Fragen des Gesprächsstils, der Moderation usw. Ohne Assoziationen werden Unternehmer, die aus sachlichen Gründen kooperieren wollen, in Richtung Fusion gedrängt, was zu verstärkter Eigentums- und Marktmacht führen muss.

2 Landwirtschaft und Handel

Solidarische Landwirtschaft – Beispiel Markushofgemeinschaft, Maisbach

Wolfgang Ritter befragte Peter Kirsch, Interview: Teil 1; Teil 2 folgt in Info-Brief 40

Verbraucher suchten nach einem Bauernhof, an dem sie sich beteiligen konnten. Was waren ihre Motive?

„Verbraucher suchen Hof zwecks Beteiligung“, das ist eine griffige Formulierung. Aber unsere Motivation ging eigentlich darüber hinaus. Wir wollten weder eine bloße „Beteiligung“ noch fühlten wir uns im herkömmlichen Sinne als „Verbraucher“. Wir wollten vielmehr direkten Einfluss gewinnen auf die Erzeugung unserer eigenen Lebensmittel, da wir mit den herrschenden Formen der Nahrungsmittelherstellung und -vermarktung nicht einverstanden waren. Wir sahen uns deshalb eher in der Rolle von „Mitproduzenten“ (manchmal auch „Mitbäuerinnen/Mitbauern genannt), und unser Ziel war die Gründung einer Solidargemeinschaft, in der die ganze Gruppe gemeinsam die Verantwortung für den landwirtschaftlichen Produktionskreislauf trägt - und nicht allein der Bauer. Für die eigentliche Initialzündung sorgte dabei ein real existierendes Vorbild in der Pfalz, das im Rahmen eines wachstumskritischen Workshops an der Volkshochschule Heidelberg als praktische Alternative vorgestellt wurde.

An welche Art von Beteiligung hatten Sie gedacht - Mitarbeit, Kapitaleinlage, regelmäßige Abnahme von Erzeugnissen?

Die Beteiligungsarten, die Sie nennen, gehen in unserem Konzept der Solidarischen Landwirtschaft eine besondere Verbindung ein.

Mitarbeit: Die praktische Mitarbeit der Mitglieder ist gewünscht und vom Betriebsablauf her auch notwendig. Sie geschieht auf der Basis freiwilliger Selbstverpflichtung und ist regulärer Bestandteil der Arbeitskräftekalkulation. Darüber hinaus beteiligen sich die Mitglieder in Zusammenarbeit mit dem Landwirt und seinem Team an der Planung, Organisation und Finanzierung von Produktion und Verteilung.

Kapital: Die Gemeinschaft bezahlt nicht das Endprodukt sondern die *Produktion* in ihrer Gesamtheit und teilt sich dann die Ernte, einschließlich des Risikos bei Missernten usw. Das zu diesem Zweck von der Gemeinschaft eingesetzte Geld dient allein der Sicherung der Selbstversorgung und nicht einer darüber hinausgehenden Rendite-Erwartung.

Erzeugnis-Abnahme: Die Lieferung der Produkte erfolgt einmal wöchentlich in ein Netzwerk von lokalen Depots. In diesem Zusammenhang sei noch einmal daran erinnert, dass in unserem Konzept nicht die Erzeugnisse bezahlt werden (bei Abnahme) sondern die Produktion.

Wie viele Menschen haben sich auf die Suche gemacht? Wie sah Ihr Willensbildungsprozess innerhalb der Gruppe aus? Wie wurden Entscheidungen gefällt und Beschlüsse gefasst?

Anfangs waren wir etwa ein knappes Dutzend, wuchsen dann aber schnell auf ein Vielfaches an, vor allem nachdem wir unseren Bauernhof gefunden hatten.

Die Willensbildung innerhalb der Gruppe vollzog sich zunächst in formlosen Zusammenkünften. Im Laufe der Zeit bildete sich dann die folgende Struktur heraus:
Kleinste Einheit: das lokale Stadtteildepot. Es umfasst ca. 10 - 20 Personen. Das übergeordnete Gremium ist das Plenum. Es findet ca. alle 4 - 6 Wochen statt, wobei wenigstens ein/e RepräsentantIn aus jedem Depot anwesend sein sollte. Höchstes Gremium ist

die Jahreshauptversammlung. Hier wird Bilanz gezogen und die Planung für das kommende Jahr beschlossen.

Es sind darüber hinaus verschiedene Arbeitsgemeinschaften entstanden. Hier werden - in enger Zusammenarbeit mit dem Hof - Entscheidungen in einzelnen Sachbereichen vorbereitet (z.B. Finanzen, Ackerbau, etc.) Um die Verbindung zwischen den Arbeitsgemeinschaften, dem Hof und der Gesamtmitgliedschaft kümmert sich eine Kommunikations-AG. Grundlage der Entscheidungsfindung ist das Konsensprinzip. Ende von Interview Teil 1

SoLaWi-Projekte in der Metropolregion Nürnberg

Man kann überall noch mitmachen:

1. Reimehof, 91241 Kirchensittenbach, Schafe, Ziegen, eigene Käserei, T. 09152-9287963
2. Wildensteiner Schafhof, 86744 Steinhart, Lammfleischprodukte, T. 09082-2195
3. Demeterhof Stadler, 91161 Hilpoltstein, Milch, Hofentwicklung, T. 09174-491530
4. Biolandhof Dollinger, 91177 Thalmässing, Gemüse, Obst, Kartoffeln, T. 09173 78897
5. Demeterhof Walz, 92224 Amberg, Getreide, Rindfleisch, Gockel, Eier, T. 09621 470680
6. Schneinderhof Ram, 92648 Vohenstrauß, Demeter-Rinder-Salami u.a., T. 09651-4148

3 Wissenschaft/ Forschung

Pestizid-Hersteller belügen die Öffentlichkeit

Quelle: www.deutsche-wirtschafts-nachrichten.de, vom 04.02.14 (Auszüge)

Hersteller von Pestiziden müssen nur die Giftigkeit des Hauptbestandteils ihres Produktes angeben. Doch auch etliche Zusatzstoffe sind gefährlich. Teilweise sind sie sogar deutlich giftiger als die Hauptkomponenten.

Ähnlich wie die Pharmaindustrie sind die Chemiekonzerne, die die Pestizid-Herstellung vorantreiben, in einer sehr starken Position. In Österreich wehrte sich vergangenes Jahr der Agrarminister, Angaben über den Umfang der eingesetzten Pestizide in der Landwirtschaft zu machen. Die Lobbyarbeit der Pestizid-Hersteller funktioniert in den USA genauso gut wie in der EU. Dies zeigt auch eine neuerliche Studie um den französischen Wissenschaftler Gilles-Eric Séralini. Zusammen mit Robin Mesnage, Nicolas Defarge und Joël Spiroux de Vendômois untersuchte er die Toxizität von neun Pestizid-Wirkstoffen und deren Wirkung auf menschliche Zellen. Die Ergebnisse wurden bei BioMed Research International veröffentlicht.

Schlupfloch für die Hersteller

In der aktuellen Studie heißt es, die Giftigkeit der Pflanzenschutzmittel sei „zwei bis tausend Mal giftiger“ als von den Herstellern angegeben. Grund hierfür sei die Unterscheidung zwischen dem Hauptwirkstoffe eines Pestizids und den Zusatzstoffen. Der Hauptwirkstoff wird der Studie zufolge mittel- und langfristigen Tests unterzogen und die Ergebnisse müssten vom Hersteller angegeben werden. Zu den Zusatzstoffen hingegen müssten die Unternehmen keine Angaben machen. Doch genau hier stellte die neue Studie eine erhebliche Toxizität fest. Würden die Hersteller diese Werte angeben, würde sich zeigen, dass die Pflanzenschutzmittel viel giftiger seien als derzeit ausgewiesen.

Auch das weit verbreitete Pestizid Roundup von Monsanto wurde den Untersuchungen unterzogen. Das Pestizid steht bereits seit einiger Zeit in der Kritik. Einerseits sind in den USA Millionen Hektar Ackerfläche von einem Super-Unkraut befallen, das aufgrund des häufigen Einsatzes von Roundup mutierte. Andererseits gibt es Berichte aus Argentinien, denen zufolge von schweren Erkrankungen bei Arbeitern, die mit Roundup in Kontakt kamen, die Rede ist.

Pestizide in Lebensmitteln

Jährlich werden zum Beispiel allein in Deutschland rund 30.000 Tonnen Pestizide verspritzt, so Greenpeace. Und nicht selten finden sich sowohl in Lebensmitteln aus Deutschland als auch aus dem Ausland Pestizidrückstände in den Lebensmitteln. In einer Auswertung von mehr als 22.000 Proben der deutschen Lebensmittelüberwachung aus den Jahren 2009 und 2010 zeigte sich vor zwei Jahren, dass fast 80 Prozent des konventionellen Obstes und 55 Prozent des Gemüses Pestizidrückstände enthielten. 35 Wirkstoffe wurden in den deutschen und

importierten Waren gefunden. In den letzten zwei Jahren sind diese Rückstände etwas zurückgegangen. Allerdings habe dies auch damit zu tun, dass „im Zuge der EU-Harmonisierung die Rückstands-Höchstmengen nach oben angepasst“ wurden, so Öko-Test 2013. „Und auch das dürfte den Handel mit Obst und Gemüse ‚entspannt‘ haben.“

2014 fand Öko-Test im Alete-Saft einen Wirkstoff, der auch in Desinfektionsmitteln zum Einsatz kommt. Desinfektionsmittelrückstände fand auch das Chemische- und Veterinäruntersuchungsamt Stuttgart im Speiseeis. Und in Ölen und Fetten werden nicht selten Wirkstoffe aus Pflanzenschutzmitteln gefunden. 2013 wurden auf einigen Salatblättern bis zu neun verschiedene Pestizide entdeckt.

4 Qualitäts- und Preisrecherchen

Zahlen Sie nicht viel Geld für richtig schlechte Qualität

Hochwertige Speiseöle – auch in Bio-Qualität – schneiden im Test nicht gut ab

Öko-Test (Heft 5/2014) ließ Argan-, Kürbiskern-, Lein-, Traubenkern-, und Walnussöle untersuchen – Produkte, die als edel, naturbelassen und gesund gelten. Das Ergebnis ist niederschmetternd: allzu oft stecken sie voller Schadstoffe – auch die Bio-Produkte. Von den 20 untersuchten Ölen sind nur drei Bio-Öle ihren Preis wert: Dr. Budwig Omega-3-Leinöl Das Original, 250 ml = 9,90 € („sehr gut“), Byodo Premium Kürbiskernöl, 250 ml = 11,49 €, und Teutoburger Ölmühle Vital 100% reines Leinöl, 250ml = 4,49 € (beide „gut“).

Sechs Bio-Öle erhielten die Noten 5 bzw. 6: Rapunzel Walnuss Öl („mangelhaft“), Argand'Or Arganöl, Fandler Bio-Walnussöl kaltgepresst, Govinda Traubenkernöl, Neuco Linosan Leinöl, Vitaquell Traubenkernöl (alle „ungenügend“). Ursache für die schlechte Bewertung waren erhöhte Weichmacher- und stark erhöhte Mineralöl-Anteile bei allen sechs Ölen) sowie stark erhöhte Pestizid-Rückstände (Govinda = Rückstände von 11 Pestiziden, Vitaquell = Rückstände von 14 Pestiziden).

Unser Rat: Wenn Sie hochwertige Öle in ihrer Küche verwenden wollen, kaufen Sie sie bei kleinen Erzeugern Ihres Vertrauens (Bauern, Winzern, Mühlen), die möglichst einem Anbau-Verband (z.B. Demeter, Bioland, Naturland, Biokreis) angehören. Sie gewinnen die Öle durch mechanische Pressung – ohne Einsatz von Chemikalien, wie es bei Bio-Produkten eigentlich selbstverständlich sein sollte. Im Bio-Verbraucher e.V. gibt es Firmen, die solche hochwertigen Öle anbieten. Unter www.bio-verbraucher.de/ Bio-Adressen finden Sie Anbieter in Ihrer Nähe.

5 Grüne Gentechnik

Experten warnen: GVO könnten das Leben auf der Erde auslöschen

Auszug aus einem Beitrag von Ethan A. Huff, zugesandt von Helmut Keller, kellerhof@gmx.de, am 5.4.2014

Die Diskussion über gentechnisch veränderte Organismen (GVO) - das sind Organismen, die genetische Merkmale anderer Gattungen oder Bakterien in sich tragen - konzentriert sich normalerweise darauf, wie sicher (oder unsicher) diese neuartigen Produkte für Menschen sind. Nassim Taleb, der renommierte Professor und Autor von zwei Bestsellern, hält die Bedrohung, die GVO für den Planeten Erde bedeuten, und die Wahrscheinlichkeit, dass sie am Ende zum Kollaps des Lebens auf der Erde führen werden, für das weit größere Problem.

In einer neuen Studie, die erst im Entwurf vorliegt, wendet der Professor für Risiko-Engineering an der New York University das statistische Analyseverfahren an, um zu belegen, dass GVO ihrer Natur nach das Ökosystem auf diesem Planeten auf eine Weise zerstören, die die Menschheit gerade erst zu verstehen beginnt. Da GVO ein systemisches und kein lokalisiertes Problem darstellen - es ist bekannt, dass sich GVO-Stämme ungehemmt in der Umwelt verbreiten -, werden sie irgendwann die so genannte »Ökozid-Barriere« durchbrechen, was einen katastrophalen Zusammenbruch des Ökosystems zur Folge haben wird.

»In einem komplexen System >in freier Natur< gibt es mathematische Grenzen der Vorhersagbarkeit; deshalb ist die Konzentration auf den Unterschied zwischen lokalen (oder isolierten) und systemischen Bedrohungen ein zentraler Aspekt bei unseren Warnungen«, wird Taleb von der Website Fool.com zitiert. Er betont, es sei im Wesentlichen unmöglich, die unvermeidliche weitere Ausbreitung von GVO-Stämmen einzudämmen.

»Das [Vorsorgeprinzip] ist nicht dazu da, das Leben bequem zu machen, sondern eine bestimmte Klasse von, wie es in der Wahrscheinlichkeitstheorie und bei Versicherungen heißt, >Ruin<-Problemen zu vermeiden«, schreiben Taleb und seine Kollegen in ihrem Papier. »Für die Natur bedeutet >Ruin< den Ökozid: ein irreversibles Auslöschen des Lebens in einem bestimmten Maßstab, der die Erde sein könnte.«

GVO sind nicht »wissenschaftlich«, und fast jedes Argument zu ihrer Verteidigung ist fehlerhaft. Neben der Anwendung von Mathematik und risikobasierter Analyse, mit der er zeigt, dass GVO schlicht nicht mit der Natur koexistieren können, wie normalerweise erklärt wird - GVO werden irgendwann die natürliche Welt um sie herum kontaminieren -, nimmt Taleb auch viele der »Argumente« auseinander, die GVO-Befürworter zur Verteidigung der kommerziellen Nutzung nicht getesteten transgenen Materials ins Feld führen, darunter die oft wiederholte Lüge, GVO seien nicht anders als natürliche Organismen.

»Gentechnisch veränderte Organismen, GVO, fallen eindeutig unter [das Vorsorgeprinzip] . wegen ihres systemischen Risikos für das System«, erklärt Taleb. »Manipulationen des Systems von oben nach unten (durch GVO) sind kategorisch und statistisch anders als solche von unten nach oben (normale Landwirtschaft, progressive Weiterentwicklung von Feldfrüchten, usw.).« »Es gibt keinen Vergleich zwischen Basteln durch selektive Züchtung und der Manipulation, bei der ein Gen von einem Organismus genommen und in einen anderen eingeschleust wird. Wer ein solches Produkt als >natürlich< bezeichnet, versteht den statistischen Prozess nicht, durch den Dinge >natürlich< werden.«

»Was Menschen nicht verstehen, ist, dass die Modifikation von Feldfrüchten jeden angeht und den Irrtum vom Lokalen ins Globale exportiert«, schließen Taleb und seine Kollegen. »Ich möchte nicht für Irrtümer von Monsanto-Direktoren bezahlen und möchte auch nicht, dass meine Nachkommen dafür bezahlen. Wir sollten hier das Vorsorgeprinzip walten lassen - unsere nicht-naive Version -, ganz einfach, weil wir sonst Irrtümer erst erkennen würden, nachdem erhebliche und irreversible Umweltschäden angerichtet wurden.«
Quellen für diesen Beitrag waren u.a.: Fool.com, FooledByRandomness.com, NaturalNews.com

6 Biometropole Nürnberg

Bio ist in ganz Europa angekommen

Im Rahmen eines EU-Programms konnten sich Abgesandte aus sechs Bio-Gemeinden, die zum Bio-Netzwerk Citá del Bio gehören, gegenseitig besuchen. Frank Braun, von der ebl-Redaktion, befragte Dr. Werner Ebert von der BioMetropole Nürnberg zum Erfolg dieses Programmes.

Herr Dr. Ebert, was ist ihr Fazit zu diesem Austauschprogramm?

Seit 2003 fördert Nürnberg den Ökolandbau und ist seit 2007 Mitglied im europäischen Bio-Städte Netzwerk. Seither ist viel Positives passiert, nicht nur in Deutschland. Bio ist überall in der EU in der Mitte der Gesellschaft angekommen und findet breite Zustimmung. Das hat dieses Austauschprogramm eindrucklich bestätigt.

Gibt es Dinge, die Sie aus diesem Programm mitnehmen, die auch in Nürnberg umsetzbar wären?

Beispielsweise hat mich beeindruckt, wie z.B. in Seeham/ Salzburger Land Bio in den Schulen selbstverständlich ist. Auch Nürnberg hat ja Ziele, den Anteil von Bio in Schulen und Kindertagesstätten deutlich zu erhöhen. Leider konnten wir diese Zielsetzungen aber bislang nicht erreichen. Die positiven Beispiele aus anderen Ländern geben mir aber neuen Optimismus, dieses Thema weiter voranzutreiben.

Was ist denn ihre Vision für die Bio-Metropole für die kommenden Jahre?

Wir haben 2000 zertifizierte Bio-Betriebe hier in unserer Region, Tendenz steigend. Die Bedeutung dieser Unternehmen für den Wirtschaftsraum möchten wir durch Kooperation und Vernetzung weiter ausbauen. So soll der Anteil der ökologisch bewirtschafteten Anbauflächen weiter ausgebaut werden. Bio hat ja auch eine kulturelle Dimension. Wenn wir alle gemeinsam eine „Bio-Esskultur“ entwickeln, die Qualität und Genuss wertschätzt, dann ist vielleicht irgendwann Bio das Normale in unseren Schulen und Kindergärten und eine Schule müsste sich bei den Eltern rechtfertigen, wenn sie keine ökologische Küche anbietet. Das wäre doch ein wunderbarer Wandel!

Bio an Schulen ist machbar und kommt gut an bei Schülern, Lehrern, Eltern

Wolfgang Ritter befragte Thomas Kelm, Chefkoch an der Rudolf Steiner Schule Nürnberg

Wie viele Essen kochen Sie täglich, wie viele Kinder und Erwachsene essen in der Mensa, wie viele vielleicht andernorts? Wir haben in der Regel täglich 450 Essen, an starken Tagen 550 (210 in den Einrichtungen der Schule, der Rest in der Mensa).

Gibt es Lieblingsgerichte, die besonders gerne angenommen werden?

Natürlich! Die üblichen Gerichte, wie Nudeln, Lasagne, Pizza aber auch unser Lachs. Unser Konzept sieht vor, dass an unserem Büfett auch immer Ergänzungen zu Verfügung stehen, wie Nussmischungen (salzig u. süß), Rohkost-Salate, Würz-Stationen, Tagessuppe. Jeder soll sich das zusammenstellen können, wozu er Lust hat. Ein Ergänzungsangebot gibt es auch noch im Bistro, wo belegte Brote, Suppen usw. angeboten werden.

Wie groß ist der Bio-Anteil? Wie errechnet sich dieser, nach Einsatzmenge oder nach Einkaufswert? In der Menge ca. 80%.

Wer sind ihre Stamm-Lieferanten? Haben Sie Abnahmevereinbarungen getroffen?

Landlinie, Münzinghof, Roy's, Schedel (Bioland), AMF (ehem. Fränki Weidefleisch), Ringel (keine Abnahmevereinbarung). Alle Waren der Anbieter müssen durchkalkuliert werden; bei Bedarf wird der Lieferant gewechselt!

Verwenden Sie Convenience-Produkte und wenn ja, welchen Anteil machen diese etwa aus? Alles für die Küche wird selbst hergestellt, Kartoffeln werden geschält geliefert, gekörnte Biobrühe wird verwendet.

Was kostet ein Essen? Für Schüler: 3,20 €, mit Chip (Abbuchung vom Konto der Eltern) 3,00 €.

Ist Ihre Küche bio-zertifiziert oder streben Sie die Zertifizierung an?

Küche ist nicht bio-zertifiziert und wird nicht angestrebt.

Sie haben ein System der Abfallreduzierung eingeführt. Wie sieht das aus?

Es werden nur 2/3 der Speisen fertig produziert, der Rest wird bei Bedarf fertig gegart. Wenn die Rest-Komponenten nicht mehr gebraucht werden, kann man sie am nächsten Tag weiter verarbeiten.

Arbeiten Sie kostendeckend? Ja.

7 Verbrauchermeinung

TTIP ist ein dicker Hund – aber mit TISA käme es noch dicker

Andrea Dornisch, Wildmeisterstr. 5, 91126 Kammerstein, www.zivilcourage-roth-schwabach.de

Wenn wir Bürger bisher geglaubt haben, die Freihandelsabkommen TTIP (EU-USA) und CETA (EU-Kanada) seien ein "dicker Hund", dann nur deswegen, weil wir TISA (Internationales Abkommen zum Handel mit Dienstleistungen) noch nicht kannten. TISA ist ein Abkommen, das zum Ziel hat, zentrale öffentliche Dienstleistungen, wie das Gesundheitswesen, die Energieversorgung, die Bildung, das Wasser aus der öffentlichen Hand an die Industrie zu geben.

Während es bei dem ins Stocken geratene multilaterale Abkommen über den internationalen Handel mit Dienstleistungen GATS zumindest noch Ausnahmeregelungen und Schutzklauseln für Bereiche gab, die von besonders hohem öffentlichen Interesse sind, sollen diese Regelungen bei TISA entfallen. Seit Anfang 2012 finden diese Verhandlungen, ebenfalls unter strenger Geheimhaltung, statt. Wir Bürger sollten davon nichts erfahren. Ein Bericht der internationalen Gewerkschaftsdachorganisation PSI macht klar, es ist Anspruch der USA, dass ihre Forderungen "fünf Jahre nach Inkrafttreten des TISA-Abkommens oder nach ergebnislosem Ende der Verhandlungen geheim gehalten werden müssen".

Die konkreten Inhalte von TISA sind zwar weitgehend unbekannt, jedoch drängen zwei Klauseln an die Öffentlichkeit, die massive Auswirkungen hätten:

1. Die "Stillhaltevereinbarung" schreibt fest: Wenn man sich einmal auf einen Status der Liberalisierung geeinigt hat (z.B. keine Kennzeichnung gentechnisch veränderter Nahrungsmittel), ist es nicht mehr erlaubt, diesen Standard jemals wieder aufzuheben.
2. Es gibt bei TISA einen rechtlichen Hebel namens "Ratchet-Klausel". Er besagt: Sobald ein staatliches Unternehmen (wie etwa die Stadtwerke) von einem privaten Investor aufgekauft wurde, es nie wieder in staatliche Hand zurückgeführt werden kann.

Aus meiner Sicht versucht diese EU-Kommission uns eine neoliberale Weltwirtschaftsordnung überzustülpen. Sie verrät uns Bürger an multinationale Konzerninteressen und nur gemeinsam können wir diese "Entdemokratisierung" verhindern - für ein "Europa der Bürger" und kein "Europa der Konzerne".

ONLINE PETITION GEGEN TISA (Internationales Handelsabkommen mit Dienstleistungen):
<http://www.change.org/de/Petitionen/deutscher-bundestag-tisa-abkommen-stoppen>

8 Rezept des Monats

Bio-Menü zur Mitgliederversammlung: Afrika grüßt Nürnberg

Zu unserem 10-jährigen Jubiläum hat uns unser Mitglied Dr. Dodo Liadé, „Botschafter der afrikanischen Küche“, zusammen mit vier Helfern in diesem Jahr ein Drei-Gang-Bio-Menü zur MV zubereitet. Hier die Rezepte für Vor- und Hauptgericht; alle Mengenangaben für 4 Personen. Weitere Rezepte und Veröffentlichungen: siehe www.voodoofood.de

Süßkartoffel-Suppe

2 Zwiebeln, 2 mittelgroße Süßkartoffeln, Olivenöl, ½ l Wasser, etwas Salz, 1 EL Creme fraiche, Lustgewürz von voodoofood

Zwiebeln schälen und klein hacken, Süßkartoffeln schälen und würfeln. Das Olivenöl warm werden lassen und die Zwiebeln darin glasig dünsten. Die Süßkartoffeln dazugeben. Mit Wasser aufgießen und so lange kochen, bis die Kartoffeln weich sind (ca. 15 Minuten). Das Ganze pürieren bis eine leicht dickflüssige Suppe entsteht. Mit Salz und Lustgewürz würzen und Creme fraiche unterrühren.

Hähnchenbrust mit Erdnuss-Sauce (Mafé)

4 Stück Hähnchenbrüste oder -keulen, 5 Schalotten, 3 EL Speiseöl, 1 Lorbeerblatt, 30 g Tomatenmark, 100 g Erdnusscreme, Salz, Gemüse Curry von voodoofood

Die Hähnchenbrüste mit etwas Öl, Salz und Gemüse Curry marinieren. Das Fleisch kurz auf beiden Seiten in der Pfanne in Pflanzenöl anbraten und anschließend im Backofen bei 160 Grad 20 Minuten garen. Schalotten klein hacken und zum Bratfond geben. Etwas Wasser, Tomatenmark, Lorbeerblatt und die Erdnusscreme dazugeben und verrühren. Bei kleiner Hitze ca. 10 Minuten kochen lassen bis eine cremige Sauce entsteht. Mit einem Schneebesen ab und zu umrühren. Die Sauce ist fertig, sobald eine leichte Ölschicht auf der Oberfläche erscheint. Die Sauce mit Salz und Gemüse-Curry abschmecken.

Als Dessert gab es Hirse mit Kokosmilch und Schokoladensauce

Hier die Zutatenliste: 200 g Hirse, 3 EL Zucker, 1 kleine Dose Kokosmilch, 2 EL Honig, Kokos-Raspeln, Pfefferminz-Blätter, 1 Flasche Schokoladensauce

Impressum: Bio-Verbraucher (gemeinnütziger) e.V., Rieterstr. 20, 90419 Nürnberg, Vorstand: Wolfgang Ritter, Hermann Willanzheimer, Brigitte Pukke, Sieglinde Wolf, Annemarie Gröger, Monika Pinl; 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 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