

Bio-Verbraucher e.V. – Info-Brief 40/ Oktober 2014

Liebe Leserinnen und Leser,

die geheimen Vorbereitungen von Freihandelsabkommen halten die Zivilgesellschaft in diesem Jahr in Atem, denn TTIP, CETA (Freihandelsabkommen der EU mit den USA und Kanada) und TISA (internationales Abkommen zum Handel mit Dienstleistungen) könnten unser Leben – auch das im Bio-Bereich - entscheidend verändern, denn sie bergen unabsehbare gesundheitliche, wirtschaftliche und finanzielle Risiken. (Wir berichteten in den letzten drei Info-Briefen.) CETA, das Abkommen mit Kanada, ist jetzt paraphiert und bedarf nur noch der Ratifizierung durch die Parlamente der 28 Mitgliedsstaaten der EU. Lehnt eines von ihnen den Vertrag ab, ist CETA abgeschmettert und es besteht die Hoffnung, dass es TTIP genauso ergeht bzw. entscheidende Forderungen der Zivilgesellschaft beachtet werden. Die Zivilgesellschaft wird alles daran setzen, dass dieser Fall eintritt; der Bio-Verbraucher e.V. unterstützt viele Aktionen größerer zivilgesellschaftlicher Organisationen.

Am Tag der Gründungstag des Bio-Verbraucher e.V., 25. November (vor 10 Jahren), werde ich u.a. Gefahren und Einzelheiten zu diesen Vertragsentwürfen in einem Vortrag darlegen (siehe Titel unten unter Termine). Das 10-jährige Jubiläum feiern wir am Tag davor am 24. November (siehe Näheres dazu in der beigefügten Einladung und unter Termine).

Heute schon möchten wir allen Mitgliedern und Partnern für Mitgliedschaft und Partnerschaft sehr herzlich danken. Ein besonderer Dank geht an unsere persönlichen Mitglieder und unsere Firmenmitglieder der ersten Jahre, deren Mitgliedschaft für den Aufbau des Vereins von grundlegender Bedeutung war. Man kann in den Bio-Verbraucher e.V. - wie in allen anderen Vereinen üblich - eintreten und zu jedem Jahresende auch wieder austreten, aber die überwältigende Zahl der Mitglieder hält uns seit 10 Jahren die Treue. Wir wissen das sehr zu schätzen und danken herzlich dafür. Seit 10 Jahren halten wir an den damals beschlossenen geringen Beiträgen fest, denn die Mitgliedschaft im Bio-Verbraucher e.V. soll keine große Belastung darstellen. Die ständig wachsenden Ausgaben konnten wir bisher immer durch Beiträge der neu eintretenden Mitglieder ausgleichen. Wir haushalten nach dem Prinzip: Gib nur soviel aus, wie du einnimmst. Trotzdem freuen wir uns über Spenden und Legate, denn Sie erlauben uns die Bio-Idee noch stärker in der Bevölkerung zu verankern, die Zusammenarbeit im Bio-Bereich deutschlandweit auszubauen und die Lobbyarbeit wirksamer durchzuführen.

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. Für höhere Spenden erhalten Sie eine Bescheinigung.

Bei unserer Mitgliederversammlung im Mai 2014 haben wir per anonymer schriftlicher Umfrage unsere Mitglieder nach der Motivation Ihrer Mitgliedschaft befragt. Das Ergebnis stellen wir in diesem Info-Brief in Rubrik 7/ Verbrauchermeinung dar.

Mit herzlichen Grüßen
Ihr Wolfgang Ritter

Termine

Veranstaltungen im Rudolf Steiner Haus, 90419 Nürnberg, Rieterstr. 20

So, 2. Nov., 10 – 16.00 Uhr: Landwirtschaft als Herzenssache, Demeter-Herbsttagung für Landwirte, Gärtner, Verbraucher; Vorträge, Gespräche, Bio-Essen; Saal im 1. OG, Eintritt 10 €

Mo, 24. Nov., 18.00 Uhr: 10 Jahre Bio-Verbraucher e.V., Rückblick mit Bildern, Bio-Imbiss, Tombola, Kunstaktion mit Harald Kienle, Mitglieder, Partner, Freunde sind herzlich eingeladen; Anmeldung notwendig: T. 0911-30735890 o. T. 0911-404827 o. ritter@bio-verbraucher.de

Di, 25. Nov., 20.00 Uhr: Zivilgesellschaft - Partner von Politik und Wirtschaft?

Vortrag von Wolfgang Ritter mit Aussprache im kleinen Saal (EG, Eingang Heimerichstraße)

Di, 25. Nov., 20.00 Uhr: Wasser: Lebenskraft und Lebenselement

Vortrag von Bernd Händler, Schweinfurt, mit Aussprache, kleiner Saal (EG, Eing. Heimerichstraße)

Kräuterakademie Nürnberg, Gudrunstr. 1, 90513 Zirndorf, www.gisela-kadegge.de

Sa, 11. Okt., 09.30 bis 16.30 Uhr: Heilkräuter für Haut und Haar, Tagesseminar mit Mittagessen

Sa, 06. Dez., 09.30 bis 16.30 Uhr: Ayurveda-Tag, Tagesseminar mit Mittagessen

Anmeldung: Tel. 0911 – 60 42 61, info@kraeuterakademie-nuernberg.de

Wirtshof zum Rangabauer, Tennach 3, 95361 Ködnitz, www.rangabauer.de

Tel. 09221 - 5245, Bio-Landwirtschaft, Hofladen, Brotzeitstübla mit kleinen warmen Gerichten

Sa, 04. u. Sa, 11. Okt., ab 13.00 Uhr: Kartoffellessen, Kartoffelfeuer, Kartoffeleessen mit Butter u. Salz – ein Erlebnis für die ganze Familie (nicht bei nassem Wetter; bitte nachfragen), am Feuer verzehrte Kartoffeln gratis, bei Mitnahme 1 kg: 0,50 €, 50 kg: 24 €; Angebot gilt auch für Wiederverkäufer

Demeter-Weingut im Zwölberich: offene Verkostungen in deutschen Städten

Fr, 10. Okt.: Stuttgart, Restaurant Lässig; Fr, 17. Okt.: Berlin-Mitte, Alois Oberbacher

So, 26. Okt.: Köln, Restaurant Riphahn; Fr/ Sa, 7./ 8. Nov.: Hamburg, Hotel Alsterblick

Anmeldung: info@zwoelberich.de oder Tel. 06704 – 9200, Online-Shop: www.zwoelberich.de

delikatEssen, Weinmarkt 14, 90403 Nürnberg, www.delikatessen-nuernberg.de

Sa, 11. Okt., 11-17 Uhr: Thomas Weber, Niederbayern, präsentiert seine Bio-erfspezialitäten

Sa, 18.10kt. 11-17 Uhr: Herbert Bernthaler, Burgenland, präsentiert seine Bio-Weine

4. Münchner Marsch gegen Monsanto & Co. für „neue Globalisierung“ (= Ausstieg

aus dem Konsumwahn), Sa, 11. Okt., 12 - 18.00 Uhr, Rindermarkt, www.aktion-freedom.de

GEMEINSAM GEGEN MASSENTIERHALTUNG „BAUERNHÖFE STATT AGRARFABRIKEN“

Fortbildungsseminar in München, Sa, 29. Nov., 9.45 bis 17.00 Uhr; Anmeldung: BUND

Naturschutz in Bayern e.V., Bauernfeindstr. 23, 90471 Nürnberg, Tel. 0911/81 87 8-20

Angebote

Hunde- und Katzennahrung in Dosen (Biokreis-Zertifizierung), Snacks, Zubehör

BioforPets GmbH & Co KG, T. 0911–50 73 68 250, www.bioforpets.de, Online-Shop

Kartoffeln, Gemüse - auch Spargel - aus dem Nürnberger Knoblauchsland für jeden

Ursula's Gemüsehof und Hofladen, Untere Dorfgasse 4, 90427 Neunhof, T. 0911–30 55 58,

Hofladen mit Naturkostsortiment: Mo, Mi, Do, Fr 10–13.00 u. 15–18.30 Uhr, Sa 8-13.00 Uhr

Biokreis-Backwaren: Dinkel-u. Roggen-Natursauerteig-Vollkornbrote (hefe-weizenfrei)

Bio-Backstube Zandtmühle, 91586 Lichtenau-Zandtmühle 1, T. 09827-6419, www.bio-ischer.de,

Fr ab Hofverkauf; Mi und Sa 7–13.00 Uhr Verkaufsstand am Wochenmarkt in 91522 Ansbach,

Martin Luther-Platz; Do 7–13.00 Uhr Verkaufsstand am Wochenmarkt in 91710 Gunzenhausen

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 3 (Teile 1 und 2 finden Sie in den Info-Briefen 38 und 39)

Teil 3: Vereinbarungen, Finanzierungsfrage, Buchhaltung, Kapitalfrage

Wenn Assoziationen nicht unverbindliche Gesprächsforen bleiben wollen, sind sie notwendigerweise Vertragsorgane, in denen man verbindliche Vereinbarungen im Hinblick auf die Zusammenarbeit schließt. Solche Vereinbarungen sind etwas anderes als Kaufverträge, die immer nur punktuell sind, sie sind Zusammenarbeitsverträge. Diese sind so zu denken, dass man einen Weg zusammengeht. Es wird mehr ein Korridor definiert, als der Einzelfall geregelt. Es ist kontraproduktiv, wenn in der Wertschöpfungskette Einzelhändler und Großhändler, dieser mit dem Verarbeiter und jener mit dem Produzenten, jeden Tag neu um den Preis feilschen und der Endverbraucher „Geiz ist geil“ praktiziert. Zum Schluss geht es doch um den einen Endpreis, der sich auf alle Stufen aufteilt. Wenn man dafür Leitplanken gesetzt hat, kann man darauf verzichten, alles vorzudefinieren. Dann sind größere Rhythmen und größere Gesichtspunkte angemessen.

Auch zur Lösung von Finanzierungsfragen können assoziative Organe beitragen. Kreditentscheidungen isoliert in Bezug auf ein Einzelunternehmen zu treffen, ist im Grunde schwieriger, als Zusammenhänge zu finanzieren. Die Banken werden immer mehr darauf angewiesen sein, andere Sicherungsformen zu suchen als die bisher üblichen. Durch

„assoziative Haftung“ entsteht erhöhte Sicherheit. Unternehmen bürgen füreinander oder helfen sich gegenseitig mit kurzfristig freier Liquidität aus. Dabei geht es nicht um Blankovollmachten. Man kann aber z.B. vereinbaren, dass bei einem Kreditausfall die Kredite aller Partner für eine bestimmte Zeit mit einem bestimmten Betrag belastet werden dürfen. Dadurch werden alle Kredite mit einer Sicherheitsklausel hinterlegt – und man ist im Notfall in der Lage, auch einmal Verluste abzuschreiben.

Unser Rechnungswesen ist nicht auf Kooperation ausgerichtet. Waren früher die Buchhaltungsvorschriften noch mehr an der Frage des Ausgleichs ausgerichtet, so haben wir heute Abzugsverfahren, d.h. wir beginnen mit den Erträgen. Die entscheidende Frage lautet: „Was bleibt nach allen Abzügen aus Kapitalsicht übrig?“ Das ist über die amerikanische Börse via Dax bis in die allgemeinen Buchhaltungsvorschriften eingegangen. Bis da hinein wird den Menschen das Empfinden dafür ausgetrieben, dass Einkommen gerechte Ertragsteile sind und keine Kosten. Und das Steuersystem sorgt dann dafür, dass allenfalls über eine Schattenrechnung der Ertragsteilungsgedanke konkret sichtbar gemacht werden kann. Wir brauchen bis in die Buchhaltung hinein Anreize und Bewusstseinshilfen, vom Ganzen her zu denken.

Kapital ist verbunden mit Verfügungsrecht. Das macht Sinn, soweit Kapital ein Werkzeug ist, mit dem man in der Arbeitsteilung etwas wirtschaftlich tun kann. Wenn die Tätigen aufhören, geht es eigentlich nur um die eine Frage, wer jetzt weitermacht. Früher wurde die Nutzung und mit ihr die Verfügung über die Generationen im Erbstrom weitergegeben – als eine Art „Schenkung“. Da unser Eigentumsrecht aber heute eine Verkäuflichkeit beinhaltet, tritt spätestens dann ein Problem auf, wenn die Weitergabe der Verfügung mit einem Verkauf von Unternehmen oder Unternehmensanteilen verbunden ist. Nun muss das gekaufte Unternehmen über Jahre ertragreich sein, nur um die Schuld zurückzahlen zu können – und zwar an Menschen, die mit der Nutzung gar nichts mehr zu tun haben. Jetzt überdauern Eigentumsrechte die Nutzung – dass Nicht-Nutzer profitieren, wird zum Normalfall.

2 Landwirtschaft und Handel

Solidarische Landwirtschaft – Beispiel Markushofgemeinschaft, Maisbach

Wolfgang Ritter befragte Peter Kirsch von der Markushofgemeinschaft, Interview: Teil 2; Teil 1 hatten wir in Info-Brief 39 veröffentlicht.

Entspricht die jetzige Beteiligung an einem Hof Ihren ursprünglichen Vorstellungen? Wie sieht die Beteiligung konkret aus?

Ja. Grundlage unserer Initiative ist nach wie vor das Prinzip der gesamtverantwortlichen Solidargemeinschaft, in der die Produktion bezahlt und die Ernte samt Risiko geteilt wird.

Dabei hat sich die konkrete Art der Beteiligung im Laufe der Zeit natürlich weiter entwickelt. Das gilt sowohl für die aktive Mitarbeit der Mitglieder als auch für den Investitionsbereich. Es geht inzwischen nicht nur um den Erwerb von Saatgut oder die Instandhaltung und den Ersatz von Geräten und Maschinen, sondern - in Anbetracht des Mitgliederwachstums - auch um die Erweiterung der produktiven Kapazitäten des Hofes, einschließlich Lagerhaltung. Die Gelder dafür kommen sowohl aus den regulären Beiträgen wie auch aus rückzahlbaren Finanzierungsbeihilfen einzelner Mitglieder.

Wie viele Konsumenten beteiligen sich aktuell?

Unsere Mitgliederzahl bewegt sich momentan (Januar 2014) um die 140.

Wie ist das Verhältnis, die Kommunikation mit dem Landwirt/ Gärtner?

Gut und eng – mit dem gebotenen Respekt vor dem Fachwissen und der praktischen Erfahrung unseres Bauern und seines Teams. Devise: voneinander lernen.

Welche Vorteile bietet Ihr SoLaWi-Projekt dem Hofbesitzer und den Konsumenten?

Das Konzept der Solidarischen Landwirtschaft bringt dem Hofbesitzer einen verlässlichen Rahmen für seine Arbeit und ein geteiltes Risiko. Da der Zweck der Gruppe die

Selbstversorgung ist, steht der Bedarf von vornherein fest. Die Produktion kann dem entsprechend geplant werden und wird von der Gemeinschaft finanziert. Das entkoppelt den Bauern ein Stück weit von den Unwägbarkeiten des Marktes, wo sich der tatsächliche Bedarf gewöhnlich erst im Nachhinein herausstellt und ruinöse Entwertungstendenzen den Preis bis unter die Gestehungskosten treiben können. Über die Verringerung des Marktrisikos hinaus werden aber auch Ernteverluste und sonstige mit der Landwirtschaft zusammenhängende Schadfälle von der Gemeinschaft mit getragen. – Gesamtfazit für den Hofbesitzer: Er wird im Rahmen der Solidarischen Landwirtschaft sicher nicht materiell reich werden, aber sein Hof hat auf Grund der gesicherten Einnahmen sehr gute Aussichten auf ein Fortbestehen.

Der Konsument/die Konsumentin dagegen bekommt nicht nur biologisch hochwertige Produkte im Rahmen einer regionalen und saisonalen Grundversorgung, sondern auch die Gelegenheit, über die Grenzen des isolierten Konsumentendaseins hinaus zu wachsen: Er/sie gewinnt einen unmittelbaren Zugang zur Erzeugung der eigenen Nahrungsmittel und wird quasi MitproduzentIn.

Welche Ratschläge geben Sie Erzeugern und Konsumenten, die jetzt ein SoLaWi-Projekt starten wollen?

Innerhalb des Konzepts der Solidarischen Landwirtschaft gibt es viele Varianten. Das gilt für die Art der "Beteiligung" wie auch für Fragen der Eigentumsform. Die Bandbreite reicht von Projekten mit einem Einzelbauern bis hin zu eher genossenschaftlich strukturierten Erzeuger-Verbrauchergemeinschaften. Es geht in allen Fällen darum, Lösungen zu finden, die sich aus den jeweiligen lokalen und persönlichen Gegebenheiten heraus entwickeln lassen. Das Wichtigste dabei: selber die Initiative ergreifen, Kontakte knüpfen und Interessierte zusammen bringen.

Wer Beratung sucht: Es gibt das Netzwerk Solidarische Landwirtschaft (www.solidarische-landwirtschaft.org). Dort kann man sich über die unterschiedlichsten Aspekte des Themas detailliert informieren. Das reicht von der internationalen Verbreitung dieser Art von Landwirtschaft bis hin zu den Adressen bestehender Projekte in der Nähe. – Und dort sollte man dann am besten mal persönlich vorbeischaun ...

3 Wissenschaft/ Forschung

343 Studien weltweit bestätigen: Bio-Produkte sind gesünder

Pressemitteilung des BÖLW vom 18.07.2014, www.boelw.de, moewius@boelw.de

Unter den positiven Nachrichten der Woche sticht das Ergebnis einer Meta-Studie hervor, die von der englischen Universität Newcastle gemeinsam mit dem Forschungsinstitut für Biologischen Landbau (FiBL) in der Schweiz erstellt und im British Journal of Nutrition veröffentlicht wurde. Die Auswertung von weltweit 343 Untersuchungen zur Qualität von Bio-Lebensmitteln zeigt deutlich, dass die folgende, immer wieder in Frage gestellte Tatsache sehr wohl zutrifft: Bio-Produkte sind gesünder. Oder, um es präziser auszudrücken: Bio-Produkte enthalten signifikant mehr Inhaltsstoffe, deren positive Wirkung auf die Gesundheit von Mensch und Tier bekannt ist. Dazu zählen Antioxidantien wie Phenole und andere sekundäre Pflanzeninhaltsstoffe – also Stoffe, welche Pflanzen bilden, die nicht mit Pestiziden behandelt werden und deshalb eine eigene Abwehr gegen negative Umwelteinflüsse aufbauen müssen. Gleichzeitig ist die Belastung von Bio-Lebensmitteln mit schädlichen Stoffen wie Cadmium oder Pestizidrückständen deutlich geringer als bei konventionell erzeugten Vergleichsprodukten.

„Es ist hoch erfreulich, wenn wissenschaftlich untermauert wird, was Menschen, die Bio-Produkte kaufen, immer schon voraussetzen: Die Produktionsmethoden des ökologischen Landbaus führen zu gesünderen Lebensmitteln“, kommentierte der Vorsitzende des Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft (BÖLW), Felix Prinz zu Löwenstein, die Studienergebnisse der Briten und Schweizer. „Und trotzdem liegt mir daran, festzuhalten, dass gesündere Produkte nur der Zusatznutzen von dem sind, weshalb wir uns für den ökologischen Landbau engagieren: Denn in erster Linie geht es den Erzeugern, Verarbeitern und Händlern von Bio-Produkten um die positiven Wirkungen der ökologischen Produktion auf Natur und Umwelt

sowie um den respektvollen Umgang mit Nutztieren. Unser Anliegen ist es, eine funktionierende Alternative zu einer Land- und Ernährungswirtschaft zu schaffen, die unsere natürlichen Ressourcen übernutzt, die artgemäßen Bedürfnisse der Tiere missachtet und deshalb nicht zukunftsfähig ist.“

Ergänzung durch die Redaktion: Was Löwenstein von den Bio-Erzeugern, -Verarbeitern und -Händlern sagt gilt auch für die Bio-Verbraucher: Wir kaufen Bio-Produkte in erster Linie aus überpersönlichen Gründen; der respektvolle Umgang mit der Natur ist uns wichtiger als das gesunde Produkt (vgl. dazu Umfrage unter Bio-Verbrauchern in Info-Brief 33/ Januar 2013).

4 Qualitäts- und Preisrecherchen

Nüsse und Ölsaaten – knackig und gut?

ÖKO-TEST 9/2014 hat Wal- und Haselnüsse, Cashew-, Pinien- und Sonnenblumenkerne sowie Mandeln eingekauft und auf krank machende Keime und andere Schadstoffe untersuchen lassen. Erfreuliches Ergebnis: Bio-Produkte schneiden insgesamt besser ab als konventionelle, aber es gibt auch hier Beanstandungen. Hier die Bewertungen der Bio-Erzeugnisse und die gefundenen Auffälligkeiten:

^ **sehr gut** = Basic Haselnüsse; Gepa Bio-Cashewnüsse, Fairer Handel; Lihn Cashewkerne, Bio Neufarm; Rapunzel Europäische Mandeln

^ **gut** = Morgenland Bio Original Haselnusskerne (Hinweise auf fehlende Frische)

^ **befriedigend** = Clasen Bio Sonnenblumenkerne (Cadmium); Davert Sonnenblumenkerne, Bio & Fair (Cadmium); Dennree Cashewkerne (Weichmacher)

^ **mangelhaft** = Alnatura Mandeln (Mineralöl, MOAH = aromatische Kohlenwasserstoffe)

Kühlschrank mit Köpfchen füllen

Aus: 95. Foodletter des Ernährungsinstituts KinderLeicht vom 25. Juli 2014

www.kinderleichtmuenchen.de, info@kinderleichtmuenchen.de

Um Lebensmittel lange frisch zu halten und möglichst wenig zu verschwenden - einfach in den Kühlschrank damit? Stimmt leider nur bedingt. Richtig ist: Einheimische, wasserarme Gemüsesorten, wie Kohl, Bohnen, Pilze und Spinat sowie Schnellverderbliches, wie Kirschen, Beeren oder Kräuter hält die Kälte im Gemüsefach länger frisch. Anders sieht es aber bei Sorten aus sonnigen Ländern aus. Orangen, Mangos, Bananen oder Auberginen sind Wärme gewohnt und vertragen nur schwer die kalten Temperaturen des Kühlschranks. So manches wasserreiche Gemüse wie Möhren oder Tomaten bleibt im Kühlschrank zwar länger knackig, verliert hier aber schnell an Geschmack.

Besonders keim anfällige Lebensmittel wie Fleisch, Fisch, angeschnittene oder angebrochene Speisen gehören natürlich in den Kühlschrank. Gibt es kein extra Fleisch- und Fischfach, ist der beste Platz für diese auf der Glasplatte über dem Gemüsefach. Dort ist es besonders kalt. Da warme Luft nach oben steigt, steigt auch die Temperatur mit jedem Fach. Die mittlere Platte ist für Milchprodukte reserviert, die ein paar Tage bis Wochen halten. Auch frisch zubereitete Speisen wie Brotaufstriche, Dips oder Salate bleiben hier frisch und erinnern direkt im Blick, diese bald aufzubrauchen. Weniger Empfindliches und länger Haltbares wie Käse, Salami oder bereits gegarte Mahlzeitenüberbleibsel halten sich auch bei den etwas höheren Temperaturen im obersten Fach. Ebenso finden hier angebrochene Senf- oder Gurkengläser Platz. Eine vergleichbar niedrige Kühltemperatur herrscht auch in den Türfächern. Diese sind der ideale Aufbewahrungsort für Getränke, Butter, Würzsoßen und Eier, die zwar frisch, aber für die schnelle Verwendung nicht zu kalt sein sollen.

Bleibt letztlich noch die Frage: Was sollte in Dosen verstaut und was unverpackt in den Kühlschrank? Fleisch und Fisch bleiben selbstverständlich am besten in der Verpackung. Bei abgepacktem Gemüse und Obst hingegen sollte die Folie ab, damit die Luft zirkulieren kann und kein schimmelförderndes Schwitzwasser entsteht. Gibt es nur ein großes Gemüsefach, lassen sich empfindliche Sorten durch verschiedene offene Kunststoffboxen gut von geruchsintensiveren Sorten wie Lauch oder Knoblauch trennen. Luftdicht verschließbare Behältnisse sind die ideale Aufbewahrung für Käse und Aufschnitt, damit am Ende nicht alles

im Kühlschrank nach Gouda oder Wurst riecht. Tipp: Um Schwitzwasser in den Dosen zu vermeiden, hilft ein Bett aus Küchenkrepp oder eine rohe Nudel.

Quelle: Fachgesellschaft für Ernährungstherapie und Prävention (FET) e.V.

5 Grüne Gentechnik

Bundestag: EU-Zulassungsverfahren für Gentech-Pflanzen mangelhaft BÖLW-Petition mit mehr als 100.000 Unterstützern nach drei Jahren bearbeitet

Presseerklärung des BÖLW vom 16.07.2014, www.boelw.de, moewius@boelw.de

Nach über drei Jahren hat der Deutsche Bundestag eine Stellungnahme zur Petition des Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft (BÖLW) abgegeben, mit der sich 2011 mehr als 100.000 Menschen für einen Zulassungsstopp von Gentech-Pflanzen einsetzten. Das Parlament teilt die kritische Auffassung des Petenten und BÖLW-Vorsitzenden Felix Prinz zu Löwenstein, dass das Zulassungsverfahren für gentechnisch veränderte Pflanzen (GVO) unzureichend ist und verbessert werden muss. Dem in der Petition geforderten Zulassungsstopp von Gentech-Pflanzen schließen sich die Volksvertreter allerdings nicht an.

„Die Petition war ein Erfolg: Über 100.000 Bürger hatten sie unterzeichnet und unsere Kritik am Zulassungsverfahren wird mit dem Beschluss als berechtigt anerkannt“, bewertet Löwenstein den Bundestags-Beschluss und gibt zu bedenken: „Mit Blick auf die zehn Gentech-Pflanzen, die in Brüssel auf eine Anbau-Zulassung warten, ist allerdings sowohl die dreijährige Bearbeitungszeit der Petition als auch die mangelnde Konsequenz des Beschlusses absolut unverständlich. Denn wer das Zulassungsverfahren kritisiert, muss sich auch gegen den Anbau der Pflanzen aussprechen, die es durchlaufen haben. Deutschland hätte bereits im Februar gegen die Zulassung des Gentech-Mais 1507 stimmen müssen und sich bei der Entscheidung in Brüssel nicht enthalten dürfen.“

Mit der Petition setzte sich der BÖLW bereits 2011 für regionale Anbauverbote ein. Dieser Forderung ist die Politik mittlerweile gefolgt und hat sich in Brüssel für ein „Opt out“ eingesetzt – allerdings ist die Entscheidung der Politik bedenklich eng mit den Interessen der Gentechnik-Industrie verknüpft. Der Petitionsbeschluss fällt hinter diesen Sachstand zurück – wohl, weil er schon vor Monaten formuliert worden war. Immerhin räumt der Bundestag in seiner Stellungnahme ein, dass die Wahlfreiheit von Landwirten und Verbrauchern durch den Gentech-Anbau gefährdet ist und die GVO-Kennzeichnung verändert werden muss.

Löwenstein: „Wir erwarten jetzt von Agrarminister Christian Schmidt, dass er sich im Sinne der Gentechnik-Petition und einer bereits vor längerem gefassten Entschließung des Bundesrates mit aller Kraft für seriöse Zulassungsverfahren in der EU und für wirklich unabhängige nationale Anbauverbote in Deutschland einsetzt.“

6 Biometropole Nürnberg

Das SoLaWi-Projekt in der Metropolregion Nürnberg stellt sich vor

Für *Bio erleben* auf dem Hauptmarkt in Nürnberg im Juli 2014 wurde ein Flyer entwickelt und gedruckt und zusammen mit Prospekten der beteiligten Höfe an einem eigenen SoLaWi-Stand ausgelegt/ ausgegeben. Wir sind gespannt, wie viel Interessierte zu „Mitbauern/ „Mitbäuerinnen“ werden. Flyer-Inhalte aus dem Entwurf von Wolfgang Ritter (aktualisiert):

Wer sind wir?

Eine Gruppe von Bio-Bauern/ Bäuerinnen und Verbrauchern/ Verbraucherinnen, die am Projekt *Solidarische Landwirtschaft in der Metropolregion Nürnberg* (SoLaWi Nürnberg) arbeiten.

Was ist Ziel des Projektes?

VerbraucherInnen verbinden sich mit Bio-Höfen, um die regionale Bio-Erzeugung zu sichern. Sie übernehmen damit einen Teil der Verantwortung für einen Hof, werden zu "Mitbauern"/ „Mitbäuerinnen“. Der/ Die LandwirtIn erhält dadurch eine gewisse Existenzabsicherung.

Wie funktioniert das?

Der/ Die VerbraucherIn tritt in eine besondere Beziehung zu einem Hof oder auch zu mehreren Höfen seiner/ ihrer Wahl. Er/ Sie wird zum "Mitbauern"/ zur „Mitbäuerin“ durch Mitgestaltung, Mitentscheidung, Mitarbeit, Mitfinanzierung. Der Hof teilt mit ihm/ ihr seine Ernte. Einzelheiten zur Beteiligung und zum Ernteteilen werden in einem Vertrag festgehalten, z.B. monatliche Zahlungen an den Hof, wöchentliche Aufteilung der Ernteanteile. Der Vertrag gilt für ein Wirtschaftsjahr.

Welche Höfe bieten eine Mitbeteiligung an?

- ^ Reimehof, 91241 Kirchensittenbach, Schaf- u. Ziegenmilchprodukte
T. 09152 - 9287963, www.reimehof.de, info@reimehof.de
- ^ Wildensteiner Schafhof, 86744 Steinhart, Lammfleisch und mehr
T. 09082-2195, peter.dobrick@gmail.com
- ^ Demeterhof Stadler, 91161 Hilpoltstein, Milch, Rindfleisch, Hofentwicklung
T. 09174 – 491530, info-kerstinstadler@t-online.de
- ^ Biolandhof Dollinger, 91177 Thalmässing, Gemüse, Obst, Kartoffeln, Getreide, Getreideprodukte, Milch, Milch-Produkte, Fleisch, Eier
T. 09173 – 78869, karl.dollinger@t-online.de
- ^ Demeterhof Walz, 92224 Amberg, Getreide, Lein, Rindfleisch, Gockel, Eier
T. 09621 - 470680 www.bio-walz.de, info@bio-walz.de
- ^ Demeterhof Ram, 92648 Vohenstrauß, Rinder-Salami und mehr, Nudeln
T. 09651-4148, www.demeter-schneinderhof.de

Wo kann ich meinen Teil der Ernte in Empfang nehmen?

Direkt am Hof oder an den Depots, die von der SoLaWi-Verbrauchergemeinschaft in Eigenregie organisiert, finanziert und betrieben werden. Die SoLaWi-Verbrauchergemeinschaft organisiert den Transport von den Höfen zu den Depots im Großraum. Zur Zeit gibt es drei Depots; dort kann die Ware an einem bestimmten Tag abgeholt werden:

190425 Nürnberg-Nord
290449 Nürnberg-Gebersdorf
391126 Rednitzhembach

Wie sieht das mit der Mitarbeit aus?

Der Bauer/ Die Bäuerin ruft zur Mitarbeit auf, wenn er/ sie diese benötigt. Regelmäßige Hoftreffen fördern die SoLaWi-Gemeinschaft und sollen von allen wahrgenommen werden.

Kann ich das mal ausprobieren?

Alle Höfe bieten Probezeiten an.

An wen wende ich mich, wenn ich mitmachen will?

Für einige Höfe gibt es Ansprechpartner unter den Verbrauchern, die anderen können direkt angesprochen werden. Hier die Kontaktdaten:

Reimehof: Andreas und Charlotte Gebert, solawi.gebert@email.de
Biolandhof Dollinger: Stefan Kraus, stefan.r.kraus@gmx.de
Demeterhof Stadler: Horst Vogeltanz, hsvogeltanz@web.de
Demeterhof Walz: Iris Torres-Berger und Uli Wolf, solawi.walz@gmail.com

Ansprechpartner für das Gesamtprojekt *Solidarische Landwirtschaft in der Metropolregion Nürnberg*:

Dr. Werner Ebert, Stadt Nürnberg, Referat für Umwelt und Gesundheit, BioMetropole Nürnberg
Hauptmarkt 18, 90403 Nürnberg, T. 0911 – 231 4189, werner.ebert@stadt.nuernberg.de,
www.solawi.nuernberg.de

7 Verbrauchermeinung

Warum sind Sie Mitglied im Bio-Verbraucher e.V.?

Ergebnis einer Umfrage unter Mitgliedern des Bio-Verbraucher e.V./ Bericht Wolfgang Ritter

Bei der Mitgliederversammlung im Mai 2014 haben wir per anonymer schriftlicher Umfrage unsere Mitglieder nach der Motivation Ihrer Mitgliedschaft befragt. Von den etwa 50 Anwesenden haben 25 die Fragebögen ausgefüllt. Man konnte zu sieben vorformulierten Antworten Punkte zwischen 0 und 10 vergeben. 0 bedeutete: „ist mir nicht wichtig“ oder „trifft nicht zu“, 10 bedeutete: „ist mir sehr wichtig“ oder „trifft 100%-ig zu“. Hier die Ergebnisse; die Fragen sind jetzt nach der Rangfolge der erzielten Punkte geordnet:

Rang 1 = 259 Punkte

Antwort 3: Mir ist wichtig, dass der Bio-Verbraucher e.V. Aufklärungsarbeit zu Bio-Themen in der Öffentlichkeit leistet, damit immer mehr Haushalte und Großküchen auf Bio-Kost umstellen.

Rang 2 = 248 Punkte

Antwort 4: Der Bio-Verbraucher e.V. ist meine Interessenvertretung gegenüber Politikern und Konzernen. Durch ihn habe ich eine Stimme.

Rang 3 = 247 Punkte

Antwort 2: Die Zusammenarbeit des Bio-Verbraucher e.V. mit Bio-Erzeugern, Bio-Händlern und deren Verbänden und anderen Organisationen, denen eine ökologische Landwirtschaft und eine gesunde Ernährung ein Anliegen ist, will ich unterstützen.

Rang 4 = 206 Punkte

Antwort 6: Ich schätze die Nachrichten im Info-Brief.

Rang 5 = 155 Punkte

Antwort 1: Über den Bio-Verbraucher e.V. habe ich einen intensiveren Kontakt zu Bio-Erzeugern, Bio-Händlern, Bio-Verbrauchern.

Rang 6 = 107 Punkte

Antwort 7: Ich informiere mich auf den Internetseiten des Bio-verbraucher e.V.

Rang 7 = 67 Punkte

Antwort 5: Ich nutze oft Rabatte von Firmenmitgliedern im Bio-Verbraucher e.V.

Das Ergebnis zeigt: Die Arbeit, die der Bio-verbraucher e.V. leistet, ist unseren Mitgliedern wichtiger als persönliche Vorteile.

8 Rezept des Monats

Maisbratlinge

Vegetarische und vegane Ernährung ist derzeit populär – als eine verständliche Antwort auf die Massentierhaltung und die sozialen Auswirkungen unseres Essverhaltens regional und weltweit. Hier ein Rezept aus dem *Ernährungsrundbrief* 1-2014 zum Thema glutenfreie Ernährung:

160 g Maisgrieß*, 550 ml Wasser, 1 Zwiebel, 100 g Zucchini, 80 g gemahlene Sonnenblumenkerne**, 150 g Buchweizenmehl, Salz, Paprika (mild), Bratöl

Wasser aufkochen, Maisgrieß unter Rühren einstreuen, 5 Min. köcheln, dabei umrühren, 30 Min. quellen und abkühlen lassen. Die Zwiebel fein hacken, Zucchini in kleine Würfel schneiden, unter den Mais mischen. Sonnenblumenkerne fein mahlen (Nuss- oder Kaffeemühle), mit dem Maisgrieß vermengen, Buchweizenmehl zufügen, kräftig würzen und salzen. Mit öligen Händen Bratlinge formen und in der Pfanne goldbraun braten.

*Mit Minuten-Polenta verkürzt sich die Koch- und Quellzeit auf 5-10 Minuten

** oder gemahlene Mandeln, geriebenen Käse verwenden.

Viel Freude beim Kochen wünscht
Arbeitskreis für Ernährungsforschung e.V.

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., IBAN DE61 4306 0967 6004 0514 00, BIC GENODEM1GLS
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.