

Bio-Verbraucher e.V. – Info-Brief 41/ Januar 2015

Liebe Leserinnen und Leser,

unsere Mitgliederversammlungen sind immer ein besonderes Ereignis – auch weil sich Käufer und Verkäufer treffen. Unsere Jubiläumsfeier „10 Jahre Bio-Verbraucher e.V.“ am 24. November war eine ganz besonders gut gelungene Veranstaltung mit etwa 60 persönlichen Mitgliedern und etwa 10 Firmenmitgliedern. Nach einem Rückblick gab es ein reichhaltiges kaltes Buffet mit alkoholischen und nicht-alkoholischen Getränken, es gab Zeit zu persönlichen Gesprächen und man konnte eine Selbst- und Naturerfahrung machen mit „ökologischem Fußabdruck“. Dann stellten sich einige Firmenmitglieder vor; manche hatten auch Waren dabei, die man kaufen konnte. Vor den direkten Kontakten zwischen Käufern und Verkäufern wurden etwa 180 Tombola-Gewinne ausgegeben – davon 10 Hauptgewinne.

Wir danken allen, die uns durch Warenspenden, Gutscheinen und Mithilfe unterstützt haben. Unser nächstes Treffen: Mitgliederversammlung am 4. Mai 2015. Wir werden dazu rechtzeitig einladen. Inzwischen würden wir uns freuen, wenn Sie Menschen aus Ihrem Verwandten- und Bekanntenkreis für uns interessieren könnten.

Unsere Lobbyarbeit lohnt sich:

- ♣ **Saatgut-Vielfalt gerettet!** Der Agrar-Lobby freundliche Vorschlag der EU-Kommission für eine neue Saatgutverordnung ist vom Tisch. Die „Kampagne für Saatgut-Souveränität“ der Zivilgesellschaft hat die EU-Abgeordneten von der Schädlichkeit der geplanten Verordnung für die Bio-Wirtschaft überzeugt.
- ♣ **1 Million Stimmen gegen TTIP und CETA!** Über 320 zivilgesellschaftliche Organisationen haben Europas Bürger gegen die geplanten Handelsabkommen der EU mit den USA und Kanada positioniert. Da die deutsche Bundesregierung (CDU und SPD) diese gefährlichen Abkommen unbedingt wollen, werden jetzt 2 Millionen Bürgerstimmen angestrebt; die Kampagne soll zur größten jemals gestarteten Bürgerinitiative werden.
- ♣ **Aktion „Monsanto entscheidet? Nein, danke!“ erfolgreich 250.000 Unterschriften gegen Konzernmitsprache!** Das EU-Parlament entscheidet: Saatgutkonzerne werden bei nationalen Anbauverböten nicht mitentscheiden dürfen.

Wir danken allen Mitgliedern für pünktliche Beitragszahlungen. Eine große Bitte: Bitte benachrichtigen Sie uns von Konten- und Adressenwechseln (auch Email-Adressen). Leider können oft Beiträge nicht abgebucht und Info-Briefe nicht zugestellt werden. Das verursacht zusätzliche Arbeit und Kosten. Beiträge und Spenden sind als „Sonderausgabe“ steuerlich abzugsfähig. Bis 200 € genügt Ihr Kontoauszug, den Sie bitte um unsere Steuer-Nummer (241/107/21060) ergänzen.

Wir wünschen Ihnen ein gesundes und erfolgreiches neues Jahr.

Mit herzlichen Grüßen
Ihr Wolfgang Ritter

Termine

Di, 13. Januar, 13.30 Uhr: Die Bedeutung der Bio-Landwirtschaft für die Zukunft

Wolfgang Ritter, Vortrag mit Lichtbildern, Nürnberg, Gewerbemuseumsplatz 2, Raum 3.11

Sa, 17. Januar, 12.00 Uhr, Groß-Demo, Berlin, Potsdamer Platz: „Wir haben es satt!“

Für ökologischere, bäuerliche Landwirtschaft, gegen Mega-Ställe, TTIP und CETA, Mitfahr-gelegenheit: <http://www.wir-haben-es-satt.de/start/anreise/>

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

Fr. 6. Februar, 20.00 Uhr: Bio-Honig – Was ist bio in der Bienenhaltung?

Vortrag von Marc Schüller, von „Die Bienenhüter“ Nbg., Saal im EG, Eingang Heimerichstraße

Di, 10. Februar, 20.00 Uhr: Demeter 3.0: Sekem – nachhaltige Entwicklung in

Ägypten, Vortrag von Helmy Abouleish, Kairo/ Ägypten, Saal im 1. OG

Mo, 9. März, 20.00 Uhr: Fürsorge entwickeln – Partnerschaft von Verbrauchern mit

Demeter Höfen, Vortrag mit Lichtbildern von Stepfan Illi, Saal im EG, Eingang Heimerichstraße

Di, 17. März, 20.00 Uhr: Wirtschaft und Liebe – ein Gegensatz? Modelle für eine
künftige Wirtschaftsordnung, Vortrag v. Wolfgang Ritter, Saal im EG, Eingang Heimerichstraße
Kommunikationszentrum für Kräuter-Kundige bietet in 91056 Erlangen an:
Sa., 28. Februar, 9.30–16.30 Uhr: Optimales Ernten und Verarbeiten von Kräutern
So., 1. März, 9.30–16.30 Uhr: Vermarktung von Kräuterprodukten - Rechtskunde
Sa., 14. März, 10.00–17.00 Uhr: Gemmotherapie – Die Kraft der Knospen
So., 15. März, 10.00–17.00 Uhr: Pflanzengöttinnen und ihre Heilkräuter
März–Nov.: Ausbildung in Phytotherapie/ ganzheitlicher Heil- und Wildkräuterkunde
Anmeldung: Brigitte Addington, www.sonnetra.com, T. 09131-9317296

Angebote

Neu: Bio-Imbiss Laguz, 90491 Nürnberg, Veit-Stoß-Platz 2, täglich 11–17.00 Uhr
Sven Krollikowsky, T. 0152.5381.5863, www.guerilla-food.de, guerilleros@googlemail.com

Marktstände unserer Firmenmitglieder auf dem Wochenmarkt am Platnersberg,
90491 Nürnberg Erlenstegenstraße, donnerstags von 8:00 bis 16:00 Uhr

- **Reimehof:** Schaf- und Ziegenmilchprodukte, Lammfleisch, Ziegenschinken u. -salami, Honig

- **Vollwert-Bäckerei Wolfgang Wehr:** Demeter-Backwaren, Getränke, Imbissecke

Bio-Kräuter, Bio-Honig, Bio-Eier, Arbeitsplätze für Menschen mit Behinderungen

noris inklusion gGmbH, 90471 Nürnberg, Bertolt-Brecht-Str. 6, Tel. 0911 – 98 18 51 01,
www.noris-inklusion.de, c.schadinger@noris-inklusion.de, Verkauf nach tel. Vereinbarung

Wildkräuter- und Blütenkurse, Führungen im Naturgarten, Events, Eisenobjekte,

Kunsth Handwerk, Stearin- und Bienenwachskerzen, Schafmilchseifen, Lakshmi-Kosmetik
Mein Garten und mehr ..., Monika Lehner, 91126 Kammerstein-Barthelmesaurach, Leitenweg 1,
Tel. 09178–328, info@gruenes-echo.de, Verkauf: Mi – Sa 14 - 18.00 Uhr

WALA Arzneimittel und Dr. Hauschka Kosmetik – Bezug über Apotheken und Natur-
Waren-Fachhandel, WALA Heilmittel GmbH, 73087 Bad Boll, T. 07164–930-0, www.wala.de

1 Assoziative Zusammenarbeit

Assoziationen zwischen Industrie und Landwirtschaft - Teil 1

Auszüge aus: Rudolf Isler, Nachhaltigkeit?! Wege aus der Krise durch freie Initiativen –
Wirtschaft, Staat und Kultur neu denken, Dornach/ Schweiz 2013, S. 219 ff., Copyright mit
freundlicher Genehmigung durch den Verlag am Goetheanum

Rudolf Steiner hat ... vorgeschlagen, in der Wirtschaft eine vernetzende Organisation
aufzubauen, und zwar so, dass diese die sozialen Aufgaben, die heute dem Staat zugeschoben
werden, selbst erfüllen kann. Es soll eine nicht zentralistische Organisation sein. Die Menschen
und Unternehmen, die wirtschaftlich miteinander zu tun haben, sollen freiwillig anfangen, sich
organisatorisch zusammenschließen. Das ist nichts anderes als eine Konsequenz der
Zusammenarbeit, die in der modernen, arbeitsteiligen Wirtschaft nötig ist. Die heutigen
Firmenzusammenschlüsse im egoistischen Interesse des Kapitalprofits sind wie eine Karikatur
von dem, was eigentlich sein sollte.

Steiner meinte mit den Assoziationen etwas anderes als Kartelle, Gewerkschaften oder
Genossenschaften. Es sollten nicht nur die Menschen und Unternehmen, die die gleichen
wirtschaftlichen Interessen haben, miteinander in Verbindung treten, sondern gerade die
Gegenpartner, also diejenigen, die etwas verkaufen wollen, mit denen, welche es benötigen,
die Produzenten mit ihren jeweiligen Abnehmern und Konsumenten. Für die Landwirtschaft
sind Partner in diesem Sinne alle Menschen, die Lebensmittel brauchen. Die meisten von ihnen
haben ihr Einkommen aus allen anderen Bereichen der Wirtschaft. Ihr Einkommen ist abhängig
vom Preis der Waren, die sie dort herstellen. Wenn man von Preisen spricht, geht es ja nie um
den einzelnen Preis, sondern immer um das Verhältnis zwischen den verschiedenen
Warenpreisen; und diese sind abhängig von allen Faktoren, die es in der Wirtschaft überhaupt
gibt. Diese Faktoren zu beobachten und geeignete Maßnahmen zu empfehlen, einzuleiten, zu
ermöglichen, das ist Aufgabe der Assoziationen. Daher müssen in den Assoziationen
kompetente Leute aus den Unternehmen zusammenkommen, die die nötigen Maßnahmen
dann auch durchführen können. Diese Maßnahmen bestehen nicht darin, die Preise durch
Marktmacht festzulegen, wie es Kartelle machen würden, sondern es geht um Maßnahmen wie

Produktionsumstellungen, die dafür sorgen, dass vernünftige Preise auf den Märkten entstehen können.

Es ist zwar gut, wenn ich für die Bananen einen fairen Preis bezahlen will. Wenn alles gut geht, haben die Bauern in dem tropischen Herkunftsland etwas davon. Besser ist es aber, wenn wir durch assoziative Vereinbarungen dafür sorgen, dass die Bauern auf ihrem Boden als Selbstversorger sich selbst mit ihren Angehörigen und ihrem ganzen Volk ernähren können und dass sie nur auf dem dafür nicht benötigten Land Bananen anpflanzen, die sie z. B. nach Europa exportieren. Der Preis, der sich dann auf dem Markt für die Bananen einstellt, mag höher oder niedriger ausfallen als heute. Wenn wir beurteilen wollen, ob er richtig ist, müssen wir ihn in Relation zum Preis jener Waren setzen, die das tropische Land aus Europa importiert, weil es sie selber nicht oder nicht so günstig herstellen kann wie die Produzenten in Europa. Die hier beschriebene Umstellung der Wirtschaft in einem tropischen Land muss in jenem Land selbst durchgeführt werden. Wir können uns aber in Europa so verhalten, dass wir diesen Prozess nicht behindern oder gar unmöglich machen. Dies tun wir aber gegenwärtig durch die staatliche Subventionierung der Landwirtschaft, die nur in den reichen Ländern möglich ist, und dadurch, dass wir die ärmeren Länder dazu verleiten, Kredite anzunehmen. Dadurch werden sie gezwungen, ihre Landwirtschaft auf den Export auszurichten, damit sie die Schuldzinsen bezahlen können.

Wenn wir die Landwirtschaft auf diese Weise richtig in die Gesamtwirtschaft einordnen, erhalten wir Strukturen, durch die sich auch in der Industrie der weltwirtschaftliche Zentralismus nicht hemmungslos durchsetzen kann, denn auch hier kann die Regionalisierung ökonomisch sehr sinnvoll sein. Was in Europa hergestellt werden kann, muss nicht über die Weltmeere aus Ostasien herangefahren werden. Es ist nicht nötig, dass europäische Uhren den chinesischen Markt «erobern». Heute wird die Produktion in so genannte Billiglohnländer verlegt, wo die soziale Verteilung miserabel ist und wo weniger Steuern bezahlt werden müssen. Das ist für das einzelne Unternehmen, vor allem für die Kapitaleigentümer, kurzfristig profitabel, langfristig aber unökonomisch und sozial verwerflich. Internationale Konzerne neigen zu zentralistischem Denken. Sie können die Weltwirtschaft leichter manipulieren, als es aus einer überschaubaren regionalen Wirtschaft heraus möglich ist. Assoziationen dagegen sind nach föderalistischen Prinzipien von den Regionen her aufgebaut.

2 Landwirtschaft und Handel

2014 wird ein guter Jahrgang

Aus einem Brief des Demeter-Winzers Hartmut Heintz, Weingut im Zwölberich, vom 4.11.2014, Tel. 06704 – 9200, www.zwoelberich.de, info@zwoelberich.de

Ein großes Thema der diesjährigen Lese ist die japanische Essig-Fliege. Die Suzuki-Fliege (wie sie auch genannt wird) befällt gesunde Früchte und verdirbt so die Ernte. Essigfliegen an sich – häufig heißen sie bei uns auch Obst- oder Fruchtfliegen – gehören ganz sinnvoll zum Naturkreislauf mit dazu: Hat die Natur Früchte hervorgebracht, die weder der Mensch noch die Tierwelt verbrauchen, müssen diese auch wieder vergehen. Dazu tragen Fäulnispilze und die Essigfliege auch in unseren Breiten ganz natürlich bei, wenn eben eine Frucht überreif und nicht verzehrt wird. Ein sinnvoller Vorgang der Natur – wir wissen es vom Essigreiniger – ein hygienischer noch dazu. Ganz im Gegensatz dazu parasitiert das asiatische Modell gesunde, zum Teil noch gar nicht reife Früchte und verhindert so die finale Qualitätsbildung!

Dank manueller Lese, aktivem Sortieren und leider auch zum Teil erheblichen Verlusten konnten wir den Schaden durch die Suzuki-Fliege in Grenzen halten und gesunde und wohlschmeckende Trauben für die Weinwerdung sichern. So freuen wir uns 2014 über eine gute, wenn auch in ihrer Menge etwas reduzierte Weinernte, die wieder besondere Spezialitäten hervorbringt, wie z.B. Grauburgunder Classic oder die Rarität Frühburgunder Rotwein. Vor allem aber dürfte es ein Jahrgang der eher leichten, freudigen Tropfen werden, wie sie am meisten getrunken werden.

Mitteilung der Redaktion: Zur Weinlese 2014 in Franken urteilte der Bayrische Rundfunk am 14.10.2014: „Weniger Masse, mehr Klasse“.

3 Wissenschaft/ Forschung

Gesundheitsrisiko Zero-Getränke

Aus: KinderLeicht-Foodletter Nr. 96, Oktober 2014, www.kinderleichtmuenchen.de

Forscher warnen vor Zero-Getränken und den enthaltenen Süßstoffen. Eine aktuelle Studie der Columbia University behauptet: Wer täglich ein Zero-Getränk zu sich nimmt, erhöht das Risiko eines Herzinfarkts oder Schlaganfalls um 48%. An der Studie nahmen 2.564 Personen im Alter zwischen 40 und 69 Jahren teil. Während der zehnjährigen Forschungszeit erkrankten 559 Teilnehmer an Gefäßerkrankungen, 221 erlitten einen Schlaganfall, 149 einen Herzinfarkt. 338 starben schließlich an den Folgen ihrer jeweiligen Erkrankung. Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) hat 2013 eine umfassende Risikobewertung des Süßstoffes Aspartam vorgenommen. Nach dem derzeitigen Kenntnisstand der EFSA ist der Konsum von Aspartam unbedenklich. Unbedenklich heißt aber nicht, dass er gesund ist. Laut Experten sollte er nur dort eingesetzt werden, wo es unbedingt notwendig ist.

Dass zwischen Süßstoffen und Fettleibigkeit ein Zusammenhang besteht, zeigt Udo Pollmer vom Europäischen Institut für Lebensmittel- und Ernährungswissenschaften mit dem Einsatz der Stoffe in der Tiermast: „Süßstoffe werden sicher nicht zur Mast eingesetzt, wenn die Tiere davon abnehmen. Auch wenn Zucker teurer ist als Süßstoff, machen die Züchter mit der Zugabe von Süßstoffen im Futter mehr Gewinn, weil die Tiere sehr viel schneller wachsen.“ Beim Mensch verhält es sich genauso: Der Geschmackssinn signalisiert dem Körper, dass Speisen oder Getränke süß sind. Der Organismus stellt sich auf eine große Kalorienmenge ein und schüttet reflexartig Insulin aus. Da Süßstoffe keine Kohlenhydrate liefern, sinkt der Blutzuckerspiegel rapide ab und Heißhunger folgt.

Quelle: www.Codecheck.info

Leinöl statt Seefisch

Aus: KinderLeicht-Foodletter Nr. 96, Oktober 2014, www.kinderleichtmuenchen.de

Omega-3-Fettsäuren haben zahlreiche überaus positive Eigenschaften: So verbessern sie die Fließfähigkeit des Bluts, erweitern die Gefäße und senken die Blutfettwerte. Sie haben damit in Bezug auf Herz-Kreislauf-Erkrankungen eine vorbeugende Wirkung. Eine für den menschlichen Körper besonders günstige Art der Omega-3-Fettsäuren kommt in fetten Seefischen vor. Doch aufgrund der steigenden Weltbevölkerung und der großen Nachfrage sind die Meere teilweise leergefischt.

Eine Jenaer Wissenschaftlerin hat eine Alternative ausfindig gemacht: Sie konnte zeigen, dass der Bedarf an schützenden Fettsäuren auch anders gedeckt werden kann – mit Hilfe von Leinöl. Denn anders als bisher angenommen, kann das Öl des Flachses (= Lein) an Stelle von Seefisch als Omega-3-Fettsäurelieferant dienen. Leinöl ist besonders reich an Alpha-Linolensäure, die vom Körper in die gesundheitsfördernden Omega-3-Fettsäuren umgewandelt wird.

In der Studie bekamen Probanden acht Wochen lang täglich zwei Esslöffel Leinöl verabreicht. Während der Studiendauer aßen sie keinen Fisch. Beim Vergleich der Werte vom Beginn der Studie und nach den acht Wochen zeigten sich etwa doppelt so viele Omega-3-Fettsäuren im Blut. Der Blutdruck war gesunken und die Blutfettwerte verbessert.

Quellen: www.uni-jena.de; Siehe auch Rezept mit Leinöl in Rubrik 8

4 Qualitäts- und Preisrecherchen

Sekt aus Flaschengärung im TEST – Bio ist eine gute Wahl

Quelle: ÖKO-TEST 12/2014

Sekt soll nicht bitter, sulfidig, unausgewogen, unharmonisch oder unangenehm riechen oder schmecken, der Zuckergehalt soll nicht zu hoch sein und das Mundgefühl soll zwar perlend,

prickelnd aber nicht adstringierend sein. Nach diesen Kriterien hat ÖKO-TEST 18 Sektmarken geprüft – vier davon in Bio-Qualität. Die Beurteilungen reichen von „sehr gut“ bis „ausreichend“. Auch bei den Bio-Sekten. Ein hoher Preis sagt, wie so oft, nichts über die Qualität aus: Der teuerste Sekt (Ferrari Brut Trentodoc) erzielte nur ein „ausreichend“. Auch zwei Bio-Sekte erreichten nur die Note „befriedigend“ (Landmann Pinot & Chardonnay Brut, Bioland) bzw. „ausreichend“ (Schloss Vaux Pinot Blanc Öko Brut 2012).

ÖKO-TEST rät: „Auch wenn Pestizidrückstände in diesem Test kein Thema sind: Bio-Sekt ist eine gute Wahl, denn nur im Bio-Anbau ist der Einsatz von chemischen Spritzgiften verboten.“

Der Bio-Verbraucher e.V. rät: Es lohnt sich unbedingt auch nach dem regionalen Bio-Sekt-Angebot zu fragen. Bei einer Geburtstagsfeier kam z.B. der Demeter-Sekt von Helmut Christ (Nordheim am Main) sehr gut an.

Edle Bettwäsche im Test – „schwarzes Schaf“ entdeckt

Quelle: ÖKO-TEST 12/2014

Wenn bei teurerer Bettwäsche etwas besonders gelobt wird, z.B. sie sei weich, knitterfrei, bügelleicht und strahle in knalligen Farben, dann bedeutet diese „Veredelung“ nichts anderes, als das für diese Wäsche eine Menge Chemikalien eingesetzt wurden. Zum Beispiel auch Formaldehyd, das als krebserregend gilt. ÖKO-TEST hat 19 Bettwäschen ab 96 Euro aufwärts gekauft und testen lassen. Darunter waren auch zwei mit dem Naturtextil-Siegel.

In vier Produkten wurde Formaldehyd nachgewiesen, in acht Produkten auch giftige halogenorganische Verbindungen – auch in einem mit dem Naturtextilsiegel: Cotonea Bio-Wendebettwäsche Tandem Biber/ Satin, Cerise/ Orange. Das hat in einem Bio-Produkt natürlich nichts zu suchen; das Naturtextil-Siegel musste runter.

Nur zwei Bettwäschen wurden mit „sehr gut“ (Driessen Traumflachs Halbleinen Piccolo, Natur-Schwarz und True Stuff Contemporary Marilyn Twilight Blau) bewertet, acht mit „gut“, sechs mit „befriedigend“, ein Produkt mit „ausreichend“ (Schlossberg Satin, Noblesse Amélie, Jaune für 309 €). Kaufen Sie nicht: CB Bauer Mako-Brokat-Damast-Bettwäsche Delhi, Messing oder Joop! Plaza Plain Honan Bettwäsche, Cassis (beide „mangelhaft“).

Da giftige Stoffe nicht bloß eingeatmet sondern auch über die Haut aufgenommen werden, sollte man Bettwäsche, wie Kleidung vor der Nutzung waschen.

5 Grüne Gentechnik

Unkraut vergeht nicht

Unter obigem Titel berichtete *Der Spiegel* in einer seiner September-Ausgaben (39/ 2014) über die Probleme amerikanischer Farmer mit pestizid-resistenten „Superunkräutern“. Wir freuen uns sehr, dass diese bekannte Zeitschrift das Thema jetzt an die breitere Öffentlichkeit bringt; der Bio-Verbraucher e.V. hatte schon 2007 (Info-Brief 11) davon berichtet. Hier die wichtigsten Fakten aus obigem Bericht, zusammengestellt von Wolfgang Ritter.

Ursache für „Superunkräuter“

Das Pflanzengift Glyphosat, Handelsname z.B. „Roundup“, wurde seit Anfang der Siebzigerjahre des letzten Jahrhunderts als Totalherbizid massenhaft in der Landwirtschaft verwendet – zwischen den Kulturen, da es alle Pflanzen abtötete, auch die Nutzpflanzen. 1996 brachte Monsanto eine neue Sojabohne auf den Markt („Roundup Ready“). Sie war gentechnisch so verändert, dass sie gegen das Gift resistent war. Weitere genveränderte, glyphosatverträgliche Sorten folgten: Mais, Raps, Zuckerrüben, Baumwolle, Alfalfa. Über 80 Prozent aller Gentech-Pflanzen sind gegen das Gift immun – inzwischen auch viele Unkräuter.

Welche „Superunkräuter“ treten auf und warum machen sie Probleme

Ambrosia trifida (dreispaltige Ambrosie), Conyza canadensis (Kanadisches Berufkraut), Amaranthus palmeri (Palmer Amaranth, ein Fuchsschwanzgewächs). Insgesamt gibt es in den USA inzwischen 145 herbizidresistente Unkräuter, in Australien 70, in Kanada 60, in Deutschland 32. Die Unkräuter können meterhoch werden und sind nahezu „unkaputtbar“;

gegen Pestizide resistent, die Stängel so hart, dass man selbst mit einem Traktor Schwierigkeiten hat, sie aus dem Boden zu ziehen.

Bedrohung für die Landwirtschaft

Resistente Unkräuter haben sich zu einer „echten Bedrohung für die US-Landwirtschaft“ ausgewachsen: die Kosten für den Herbizideinsatz im Baumwollanbau sind in den letzten Jahren von 75 Dollar auf 370 Dollar je Hektar gestiegen, im Sojaanbau von 25 auf 160 Dollar. Das kostet Zeit und Geld. Vor 10 Jahren gab es Superunkrautprobleme in Georgia in nur einem Landkreis, 2011 in 76 Landkreisen. Insgesamt sind bereits etwa ein Sechstel des Ackerlandes in den Vereinigten Staaten (28 Millionen Hektar) von glyphosatresistenten Unkräutern befallen.

Lösungsvorschläge der Industrie gegen die Plage

Es werden immer neue Gifte, immer neue genveränderte Organismen angeboten. Das Problem dabei: Die Zahl der Schadpflanzen mit multiplen Resistenzen wächst. Es ist also so, wie wenn man Feuer mit Öl löschen wollte.

Empfehlung eines Bio-Bauern und EU-Parlamentarierers

Der Spiegel zitiert den EU-Parlamentarier und Bio-Bauern Martin Häusling: Die Entwicklung zeige, dass das Prinzip der industriellen Landwirtschaft in der Sackgasse ist. „Wir müssen wieder zu den bewährten Regeln des Ackerbaus zurückkehren, allem voran die Fruchtfolgegestaltung.“ Je abwechslungsreicher angebaut werde, desto schwerer haben es die Unkräuter. „Wir müssen zurück zu einer wissenschaftlichen Landwirtschaft, die sich in ökologische Mechanismen einpasst.“ Gelingt das nicht, könne keine auskömmliche Landwirtschaft für die kommenden Generationen gesichert werden. „Wir müssen umsteuern, deutlich.“

Empfehlungen des Bio-Verbraucher e.V.

Seit 10 Jahren wehrt sich der Bio-Verbraucher e.V. gegen Zulassung und Verwendung von genveränderten Organismen und Giften in der Landwirtschaft und in der menschlichen Nahrung. Um die Ernährung auch künftiger Generationen sicherzustellen, fordern wir immer wieder Politiker in Europa auf, den Erkenntnissen des Weltagrarrates von 2004 zu folgen und eine kleinbäuerliche, biologische Landwirtschaft besser zu schützen und zu fördern. Jetzt hat man uns endlich erhört: die Förderungen für Bio-Bauern werden in fast allen Bundesländern zum Jahresbeginn erhöht. Ab 2015 werden in Bayern 273 Euro pro Hektar gezahlt.

6 Biometropole Nürnberg

Bilanz seit 2003, Ziele und Strategien bis 2020

Aus einer Präsentation für die Arge BioMetropole Nürnberg am 19.11.2014 von Dr. Werner Ebert, Umweltreferat der Stadt Nürnberg, Hauptmarkt 18, 90403 Nürnberg, T. 0911-231.4189, Fax 0911-231.3391, werner.ebert@stadt.nuernberg.de, www.biometropole.de

Zum Verständnis: Die Arge (Arbeitsgemeinschaft) BioMetropole Nürnberg ist ein Bündnis aus allen am Bio- Wirtschaftsprozess Beteiligten und Interessierten aus Politik, Wirtschaft und Zivilgesellschaft unter der Federführung des Umweltreferates der Stadt Nürnberg.

Die Projekt-Idee

- ⤴ Nachfrage nach Bio-Lebensmitteln steigern
- ⤴ zeigen, dass Bio hohe Produktqualität bietet und eine Branche mit wirtschaftlicher Zukunft ist
- ⤴ Angebot und regionale Wertschöpfung steigern
- ⤴ Wahrnehmung und Akzeptanz bei Politik, Verbänden und Entscheidern steigern

Die Projektziele

	2008 – 2014	2014 - 2020
Ökologische Landwirtschaft	10%	20%
Städtische Einrichtungen, Veranstaltungen	20%	25%
Schulen, Empfänge der Stadt, Wochenmärkte	50%	50%
Kindertagesstätten	50%	75%

Bio-Zuwachs	Ziel	2008	2014
Bio-Anteil in Schulen	50%	ca. 12%	ca. 18%
Bio-Anteil in Kita	50%	ca. 13%	ca. 41%
Bio-Anteil bei Christkindlesmarkt	50%	ca. 0%	ca. 53%
Zahl der Bio-Betriebe in Nürnberg		4	18

Die Arbeitsschwerpunkte

▲ **Nachfrage steigern**

Kindergärten, Schulen, Großküchen, Klinikum, Christkindlesmarkt, Wochenmärkte

▲ **Informieren und motivieren**

Bio erleben, Bio-Brotboxaktion, Bio auf Tour, Bio-Bürgerreisen

▲ **Koordinieren und vernetzen**

Wertschöpfungspartnerschaften/ Emmerprojekt, Öko-Modellregion, SoLaWi, Stadtgärten, Selbsternteprojekte, AK Bio im Knoblauchsland, Studiengang „Management in der Bio-Branche“, Bio-Städte-Netzwerk, Città del Bio/ Organic Cities Network, EU Citizen Network

Zielgruppen

1. Kinder und Jugendliche, vor allem in Kitas und Schulen
2. Betriebe und Beteiligungen der Stadt Nürnberg
3. Landwirtschaftliche Betriebe, Weiterverarbeiter, Bio-Fachhandel, Dienstleister der Bio-Branche in Nürnberg und der Metropolregion sowie interessierte *VerbraucherInnen*
4. Bio-Städte in Deutschland und Europa sowie nationale und internationale Behörden und NGOs, die mit der Bio-Branche und dem Öko-Landbau zu tun haben

Strategien

Kitas und Schulen

1. Konzept „Mehr Bio an Nürnbergs Schulen“ - Kernelement ist ein Wettbewerb
2. Vernetzungsstelle Schulverpflegung, Verbraucherzentrale, Schule 2000 u.a., die Schulen stärker mit BioMetropole verzahnen

Dienststellen, Betriebe und Beteiligungen der Stadt Nürnberg

1. Ausschreibungen bei allen essens- und lebensmittelrelevanten Dienststellen der Stadt Nürnberg - Mindestanteil für Bio-Lebensmittel von 25 % oder höher
2. Projekt „Mehr Bio in Kommunen“ des deutschen Bio-Städte-Netzwerkes
3. Vorbild Rathaus-Kantine
4. Bei Veranstaltungen und Sitzungen im Rathaus bzw. in den Dienststellen soll Alternativangebot in Bio-Qualität bereit stehen

Strategie Steigerung der regionalen Wertschöpfung

1. Über Vernetzung und verstärkte Nachfrage
2. Öko-Modellregion u.a. direkte Erzeuger-Verbraucher-Beziehungen (z.B. Solawi, Einkaufsgemeinschaften)
3. Zusammenarbeit von Landwirtschaft, Weiterverarbeitung, Großküchen/Außerhausverpflegung und Bio-Fachhandel unterstützen

Strategie Ausbau der ökologischen Landwirtschaft

1. Zusammenarbeit mit den Betrieben im Knoblauchsland (Öko-Modellregion)
2. „alte“ Gemüsesorten bzw. samenfeste Sorten und deren stärkere Vermarktung
3. Vermittlung zu Großküchen
4. Urban Gardening und Selbsternte-Projekte
5. öffentliche Flächen stärker für den Ökolandbau nutzen
6. noris inklusion Natur-Erlebnis-Gärtnerei

Strategie nationale und internationale Vernetzung

1. Vernetzung und Weiterentwicklung von Bio-Städten in Deutschland und Europa
2. Kommunalkongress zur BioFach
3. Kongress der Stadt Turin, der unter dem Motto „Ernährung der Welt – Energie für das Leben“ im Oktober 2015

7 Verbrauchermeinung

Wir müssen die Tiere anständig behandeln

Gedanken zum Jahreswechsel von unserem Mitglied Metzgermeister Robert Prosiegel, Felderstr. 12, 91801 Markt Berolzheim, T. 09146-233, <http://www.metzgerei-prosiegel.de>

Auch 2014 haben wir in Westeuropa auf einem sehr hohen Niveau konsumiert und das schon seit 30 bis 40 Jahren. Dadurch entstand in diesen 30 - 40 Jahren schon eine Gewohnheit und Selbstverständlichkeit dieses gewaltigen Konsums, der so etwas wie eine "Betriebsblindheit" hervorgerufen hat. Massentierhaltung, industriell hergestellte Lebensmittel voller E-Nummern, essen und trinken "to go" und Billigwahn haben sich ausgebreitet.

Nur wenige Menschen, deren Zahl allerdings rapide steigt, haben bemerkt, wie sehr dieses Konsumverhalten die Umwelt, die Tiere und auch die Menschen krank macht. Dass die Korrektur dieser "Zustände" sehr wichtig ist, begreifen jetzt immer mehr Menschen und sie werden aktiv. Sie kaufen mehr regional. Dorfläden werden eröffnet. Gemeinschaften wie Slow Food und Bio-Verbraucher e.V. setzen sich für die Kultur des Essens ein. Die Menschen interessieren sich für das Schicksal der Tiere und es gibt noch viele weitere Beispiele dafür, wo einzelne Menschen und kleinere oder größere Gruppen aktiv werden um mehr Wertschätzung in die Erzeugung und den Konsum von Lebensmitteln zu investieren.

Denn das bedeutet, dass auch jeder einzelne Mensch sich persönlich mehr Wertschätzung und Liebe zuteil werden lässt. Dadurch entsteht eine Gemeinschaft die der Natur und den Tieren Würde und Respekt zuteil werden lässt, die Menschlichkeit fördert und Wertschätzung auf allen Ebenen praktiziert. Und das Wichtigste ist, dass diese Menschen daran glauben durch ihre Aktivitäten eine Korrektur der "Zustände" herbeizuführen.

Jeder Einzelne, jede Familie, jede Gemeinschaft ist dazu aufgerufen in diesem Sinn aktiv zu werden und den Glauben an die Korrektur der Zustände Tag für Tag wachsen zu lassen. "Die Größe und den moralischen Fortschritt einer Nation kann man daran messen, wie sie die Tiere behandelt." (Mahatma Gandhi)

Anmerkung der Redaktion: Robert Prosiegel hat zusammen mit einem Freund den „Vetschie - die vegetarische Alternative“ zu Wurst und Fleisch entwickelt. Man kann das Produkt über seinen Online Shop beziehen.

8 Rezept des Monats

Der einfache Klassiker: Pellkartoffeln mit Leinöl und Quark

Quark mit Joghurt oder Milch sowie frischen gehackten Kräutern, Kräutersalz und mehreren Esslöffeln Leinöl anrühren und mit gekochten Pellkartoffeln servieren. Auch über die zerkleinerten Kartoffeln kann Leinöl gegeben werden, wenn man den kräftigen Leinöl-Geschmack mag. Zusätzlich kann gedünstetes Gemüse oder Salat gereicht werden.

Guten Appetit wünscht Wolfgang Ritter

Chicorée-Salat

Aus: „Marktschirm“ (Bund Naturschutz) Dezember 2014

Zutaten: drei Köpfe Chicorée in Streifen geschnitten, Saft einer Zitrone, eine Orange filetiert, ein Apfel feingeschnitten, Kerne eines Granatapfels, vier Esslöffel Öl (aromatisch, am besten Nussöl), zerkleinerte Walnusskerne und/oder Avocado nach Geschmack

Zubereitung: Alle Zutaten gut vermengen und etwas ziehen lassen. Kann jeder Zeit nachgesüßt werden.

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