

Bio-Verbraucher e.V. – Info-Brief 42/ April 2015

Liebe Leserinnen und Leser,

"Eine Untersuchung zeigt, dass der Trend der vergangenen 10 Jahre stabil bleibt: Bio-Lebensmittel sind im Regal die günstigsten. Ein Großteil der Bürger greift fast ausschließlich zum Bio-Produkt. Der am häufigsten angegebene Grund: konventionelle Ware ist zu teuer und nur noch etwas für Besserverdiener."

Träumerei? Bei weitem nicht! Was sich heute als verkehrte Welt liest, würde rasch eintreten, wenn die Preise für unsere Lebensmittel die Wahrheit sprechen würden. Denn nicht eingepreist sind im aktuellen System der konventionellen Land- und Lebensmittelproduktion die Kosten, welche bei jeder nicht nachhaltigen Form der Lebensmittelproduktion entstehen und die bislang die Allgemeinheit trägt: Die Übernutzung der Böden, die Verschmutzung der Gewässer, den Verlust an Artenvielfalt und Auswirkungen auf das Klima verursachen Schäden in Milliardenhöhe.

Doch wie teuer sind Billigprodukte wirklich? Welche Art der Land- und Lebensmittelwirtschaft können wir uns zukünftig leisten? Wie können wir erreichen, dass derjenige zahlt, der die Schäden verursacht? Am Tag des Ökologischen Landbaus 2015 (22. Januar) wurden diese und andere Fragen auf der BÖLW-Fachveranstaltung in Berlin diskutiert. Quelle: Einladung zum Tag des Ökologischen Landbaus 2015 von Peter Röhrig, BÖLW-Geschäftsführer, vom 18.12.14

Noch ist die oben geschilderte Situation nicht erreicht, aber der Bio-Konsum nimmt weiter zu – nicht nur bei Lebensmitteln und Getränken, sondern auch bei Kleidung und Kosmetika. Immer mehr Menschen leben vegetarisch oder sogar vegan. Und auch eine zunehmende Zahl von Verbrauchern muss auf Lebensmittelunverträglichkeiten achten (siehe auch die Ergebnisse einer Befragung unter Rubrik 6).

Der Bio-Verbraucher e.V. bietet einen neuen Service an: Bio-Kumpel beraten, begleiten und unterstützen Individuen und Gruppen beim Stadtbesuch, beim Bio-Einkauf, beim Kochen und beim Kennenlernen von Bio-Lieferanten.

1. Sie sind zu Besuch in der BioMetropole Nürnberg, möchten Sehenswürdigkeiten kennenlernen, etwas über die BioMetropole erfahren und Bio essen gehen? Gerne begleitet Sie einer unserer Bio-Kumpel.
2. Sie haben die Wichtigkeit einer nachhaltigen Nahrungsmittel-, Getränke- und Bekleidungserzeugung erkannt und wollen damit beginnen, immer mehr ökologische Produkte - auch aus regionaler Erzeugung oder fairem Handel - einzukaufen? Einer unserer Bio-Kumpel berät Sie gerne und geht mit Ihnen oder für Sie einkaufen.
3. Sie möchten Ihre Essgewohnheiten ändern, z.B. umsteigen auf eine vegetarische oder vegane Ernährung, sind sich aber nicht sicher, auf was dabei zu achten ist? Ein Bio-Kumpel ist gerne für Sie da.
4. Sie wollen oder müssen eine bestimmte Diät einhalten? Unsere erfahrenen Bio-Kumpel unterstützen Sie. Sie haben Lebensmittelunverträglichkeiten? Profis beraten Sie.
5. Sie möchten nicht alleine kochen und essen oder planen ein Bio-Essen in Ihrer Familie oder mit Ihren Freunden/Freundinnen? Gerne unterstützt Sie einer unserer Bio-Kumpel.
6. Wir pflegen eine Bio-Esskultur. Von Zeit zu Zeit gehen wir gemeinsam essen (siehe unten unter Termine) oder kochen gemeinsam. Gerne können Sie sich dazu anmelden. Nächster Termin für gemeinsames Kochen (maximal 8 Personen, Kostenbeteiligung beim Lebensmitteleinkauf): **Do, 24. September 2015, 16-20.00 Uhr.**
7. Wir laden Sie ein, den Bio-Verbraucher e.V. bei einer der jährlichen Mitgliederversammlungen unverbindlich als Gast kennenzulernen. Ein Bio-Menü erwartet Sie - kostenlos. Nächste Mitgliederversammlung: **4. Mai 2015, 18.00 Uhr**

Telefonische und persönliche Beratungen, erste Einkäufe sind für Sie kostenlos.

Kontakt: Bio-Verbraucher e.V., T. 0911 – 30 73 58 90 oder 40 48 27, info@bio-verbraucher.de oder sieglinde.wolf@gmx.de.

Mit herzlichen Grüßen
Ihr Wolfgang Ritter

Termine

Sa, 18. April, 11 Uhr: Demo und Kundgebung gegen TTIP, CETA, TISA ... in Nürnberg
Start am Jakobsplatz; um 12 Uhr Kundgebung vor dem Heimatmuseum am Lorenzer Platz

So, 26. April, 11–18 Uhr: Öko-Fest in Herzogenaurach: Kaufen, Info, Essen&Trinken
Bio-Verbraucher e.V.-Info-Stand mit Glücksrad und Bio-Gewinnen, Bio probieren

So, 3. Mai, 10 – 16 Uhr: Tag der offenen Tür im Knoblauchsland, Info, Essen&Trinken
Bio-Verbraucher e.V., Info-Stand auf Gemüsehof Volland, Nürnberg-Neunhof; Glücksrad

Mo, 4. Mai, 18.00 Uhr: Bio-Verbraucher e.V.-Mitgliederversammlung in Nürnberg
Gäste willkommen; Programmpunkte: Bio-Menü, Bio-Firmen stellen sich vor, Bio-Ausschüttung; Anmeldung erforderl. bis 20. April: T. 0911-404827, ritter@bio-verbraucher.de

Sa, 9. Mai, 13 Uhr: Exkursion zum Münzingerhof, Demeter-Gärtnerei u. –Landwirtschaft
Anm. bei AK für bio.-dyn. Gartenbau Nürnberg, T. 0911-591637 o. 5441340 o. 606998

Mi, 13. Mai, 15 – 17.00 Uhr: Brauereibesichtigung Neumarkter Lammsbräu und 18.00 Uhr Bio-Abendessen im Bio-Berggasthof Sammüller in Neumarkt (bürgerliche Preise)
Anmeldung erforderlich bis 5. Mai: T. 0911-404827, ritter@bio-verbraucher.de

Sa. 13. Juni, 13 Uhr: Exkursion zu den „Beerenbauern“, Demeter-Obst-Erzeuger
Anm. bei AK für bio.-dyn. Gartenbau Nürnberg, T. 0911-591637 o. 5441340 o. 606998

Kurse der Kräuterakademie Nürnberg im Zeltner Schloss, Gleisshammerstr.6, 90429 N

Do, 9. April, 18.30 Uhr: Wildkräuter, 29 € einschl. Material, Bio-Imbiss und Tee

Do, 25. Juni, 18.30 Uhr: Blütenernte, 29 € einschl. Material, Bio-Imbiss und Tee

Auskunft und Anmeldung: Gisela Kadegge, T. 0911 – 60 42 61 oder info@gisela-kadagge.de

Veranstaltungen des Kommunikationszentrums für Kräuterkundige weltweit

Do, 30. April, 18 Uhr: Kräuter-Führung in 91080 Marloffstein bei Erlangen, Anm. bis 20.04.

Do, 7. Mai, 18 Uhr: Kräuter-Führung in 90451 Nürnberg-Eibach, Anm. T. 0911-6418640

12. – 19. Mai: Heilkräuterreise auf die griechische Insel Alonisos, Anm. bis 12.03.

Do, 28. Mai, 18.30 Uhr: Kräuter-Führung in 90530 Wendelstein, Anm. T. 09129-286511

Sa, 30. Mai, 10-17 Uhr: Permakultur, Gärtnern im Biotop in 91567 Herrieden, Anm. bis 30.04.

Do, 11. Juni, 18.30 Uhr: Kräuter-Führung in 90419 Nürnberg-Johannis, Anm. T. 0911-331711

Do, 25. Juni, 19.00 Uhr: Kräuter-Führung in 91056 Erlangen-Neumühle, Anm.T.0911-6418640

Auskunft und Anmeldung: Brigitte Addington, T. 09131 – 93 172 96, info@sonetra.com

Fr, 3. Juli 2015, 15-18.00 Uhr Ausflug zum Demeter-Hof und Mühlen-Lädla Switalski
Eckental-Frohnhof; Kaffeetafel, Hofführung, Spaziergang durch die Felder, Gelegenheit zum Einkauf, Anmeldung erforderlich bis 25. Juni: T. 0911-404827, ritter@bio-verbraucher.de

Angebote

Biete Demeter-Weizen und -Roggen (25 kg-Gebinde)

P.-M. Schilling, Fischbrunn 30, 91224 Pommelsbrunn, Tel. 09154-8438, Fax 09154-915880

Biete Grundstück in Nürnberg zum Aufbau eines Ziegenhofes, suche Partner (Kapital, Mitarbeit); Alles ist möglich: Käseherstellung, Fellverarbeitung, Info: T. 0176.5323.8291

Imbiss-Angebot von Bio-Frischfleisch, Backwaren und Gemüse bei Märkten und Events

Festzelt- und Imbissbetriebe, 91174 Spalt, Tel. 09175 – 90 74 08, dieterbillmeyer@t-online.de

Qualitäts-Moringa aus Teneriffa: Pulver, Kapseln, Tee, Samen, Gewürze, Kosmetik

Moringa-Shop, 91320 Ebermannstadt, T.09194-3719387, www.moringa-shop.eu, Laden, Online-Shop

Bio-Seifen-, -Papiertuch- und -Toilettenpapierspender, Bio-Papier, -Seifen, -Reiniger

Sapor GmbH, 45327 Essen, T. 0201-27 98 92 25, www.sapor.de, Verkauf ab Fabrik, Versand

an Firmen und Verbraucher, Online-Shop: www.sapor-shop.de, www.sapor-greenline.de

Bio-Caipirinha u. -Cachaca-Maracuja (Cocktail/ Aperitif), Bio-Cachaca Kokos-Ananas (Cocktail/ Aperitif), heißer Bio-Caipirinha, Bio-Cachaca, Bio-Rum Agricole

HAL Handels-GmbH, 73614 Schorndorf, T. 01718-88 78 884, www.chjlya.de, Online-Shop

SEKEM-Produkte aus Ägypten, z.B. Kräuter, Gewürze, Tees, Sesamriegel, Textilien

Vertrieb im dt.-sprach. Raum über Lebensbaum u. Davert und den Bio-Groß- und Einzelhandel

1 Assoziative Zusammenarbeit

Assoziationen zwischen Industrie und Landwirtschaft - Teil 2

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, (Teil 1 finden Sie in Info-Brief 41)

Wenn man das alles bedenkt, ist es nicht mehr so erstaunlich, dass Steiner empfahl, das Erste, was erreicht werden müsste, seien Assoziationen zwischen der Industrie und der Landwirtschaft, denn hier besteht die größte Notwendigkeit für ausgleichende Maßnahmen. In solchen Assoziationen müssen alle Beteiligten etwas von der Polarität zwischen Industrie und Landwirtschaft verstehen und damit auch von Ur-Produktion und Bodenfruchtbarkeit in der landwirtschaftlichen Individualität. Die Unterscheidungsgrenze muss nicht zwischen der Industrie und der Landwirtschaft gesucht werden, denn wir haben ja auch in der Landwirtschaft Maschinen und Gebäude. Der Industrialismus und der Kapitalismus ragen weit in die Landwirtschaft hinein. Durch ihre Arbeit bringen die Bauern aus dem Boden und aus der ganzen lebendigen Natur wirtschaftlich wertvolle Produkte hervor, und durch die Maschinen und Gebäude machen sie ihre Arbeit effizient. Sie arbeiten mit zwei Arten von Produktionsmitteln, mit der Natur und mit den technischen Arbeitshilfen, aber nicht etwa in der gleichen, sondern in polar entgegengesetzter Art. Die Unterscheidungsgrenze liegt also zwischen der Produktivität des fruchtbaren Bodens und den von Menschen geschaffenen Arbeitshilfsmitteln und Einrichtungen.

Steiner stellte im 13. Vortrag seines «Nationalökonomischen Kurses» (Rudolf Steiner Verlag Dornach/ Schweiz, 1979) dar, dass uns durch technische und organisatorische Erfindungen Arbeit erspart wird, körperliche Arbeit an der Natur. Diese Rationalisierung ist ja gerade in der Landwirtschaft in größtem Umfang geschehen, und die Arbeit an den Maschinen hat auch in der biologischen Landwirtschaft stark zugenommen, mit allen Vor- und Nachteilen. Wirtschaftliche Werte stammen einerseits aus dem bearbeiteten Boden und andererseits aus der effizient gemachten Arbeit. Der fruchtbare Boden kann durch die Benutzung und Pflege an Produktivität zunehmen, aber die Maschinen und Gebäude nehmen durch die Benutzung immer im produktiven Wert ab.

Durch solche Überlegungen erhalten wir die Grundlagen dafür, dass wir die Stellung der Land- und Waldwirtschaft in der Gesamtwirtschaft nach und nach besser verstehen und die drängenden Probleme der Nachhaltigkeit nicht in der Politik, sondern in der Wirtschaft selbst lösen können. Wenn wir Bodenschätze verbrauchen und auch aus den Abfällen nicht mehr zurückgewinnen können, müssen wir wissen, dass wir diesen Verlust nur dadurch kompensieren können, dass wir die Lebendigkeit und Leistungsfähigkeit des fruchtbaren Bodens verbessern. Das ist nicht eine Aufgabe der Staatspolitik, sondern der Wirtschaft.

Als Vorbild kann die Arbeit der Handelsfirma Remei AG mit den Baumwollbauern in Indien und Tansania gelten. Es geht darum, den Bauern an jedem Ort und in jeder Region die Möglichkeit zu geben, die für den Aufbau der Bodenfruchtbarkeit nötige Arbeit zu leisten, die immens ist. Gut wird diese Arbeit nur, wenn die Bauern sie so leisten, wie sie es verstehen können, aus den Einsichten, die sie haben und sich möglicherweise mit unserer Hilfe erarbeiten. Es handelt sich um eine Entwicklungsarbeit, die an jedem Ort, in jeder Region individuell aufblühen muss. Siehe: www.remei.ch

2 Landwirtschaft und Handel

Was bedeutet BIO in der Bienenhaltung?

Marc Schüller, Imkerei „Die Bienenhüter“, www.die-bienenhueter.de

Zusammenfassung zum Vortrag vom 6.2.15 im Rudolf Steiner Haus Nürnberg von M. Schüller

Die Wörter „ökologisch“ und „biologisch“ sind wie im gesamten Lebensmittelbereich, auch bezüglich Bienenprodukte, geschützt. Nur Produkte einer Imkerei, die nach den Richtlinien der Bio-Verordnungen zertifiziert ist, dürfen diese Bezeichnungen tragen. Diese regeln alle Betriebs- und Produktionsschritte in einer Imkerei. Hierbei werden externe Bedingungen berücksichtigt, aber auch interne Gegebenheiten. Im Wesentlichen sind es sieben Knackpunkte, die eine Imkerei zu entscheiden hat und aus denen sich seit 2000 folgende Basis-Vorgaben für eine Zertifizierung nach den EU-Richtlinien entwickelt haben:

1. Die Standortwahl: Innerhalb des Sammelradius eines Bienenvolkes müssen mögliche Belastungen und Verunreinigungen der Produkte wie Wachs und Honig ausgeschlossen sein. Am Standort sollten naturbelassene und/oder ökologisch bewirtschaftete Flächen

- überwiegen. Die Nahrungsgrundlage der Bienen muss vielseitig sein, was eine hohe Artenvielfalt bedingt. Konventionelle Intensivtrachten wie Raps dürfen keine Hauptquelle des Nektareintrages sein.
2. Die Bienenwohnungen müssen ausschließlich aus natürlichen Materialien wie Holz, Stroh etc. sein. Sämtliche Anstriche müssen entsprechend zertifiziert sein. Die Desinfektion unterliegt klaren Regeln, chemische Reinigungsmittel sind verboten.
 3. Für den leider notwendigen Medikamenteneinsatz dürfen ausschließlich zugelassene und für die ökologische Bienenhaltung freigegebene Mittel verwendet werden, in der Regel sind dies organische Säuren und Tymolpräparate.
 4. Die Völkermehrung und -verjüngung soll aus den natürlichen Verhältnissen eines Volkes heraus geschehen, im Regelfall ist dies ein Arbeiten mit und nicht gegen den Schwarmtrieb.
 5. Für das zuzufütternde Winterfutter darf ausschließlich Bio-(Rohr-)Zucker verwendet werden.
 6. Das eingesetzte Bienenwachs muss zertifiziertes Bio-Wachs sein oder aus der eigenen Imkerei stammen. Rückstandsfreiheit wird hierbei vorausgesetzt.
 7. Bio-Imkereien haben eine besondere Dokumentations- und Transparenzpflicht. Sämtliche Arbeitsschritte unterliegen besonders hohen Anforderungen an Herstellungs- und Kontrollprozessen. Die Produktqualität muss insgesamt höheren Standards genügen, Rückstände dürfen auch in Spuren nicht vorhanden sein.

Die ökologischen Anbauverbände Bioland, Demeter, Naturland und Biokreis haben hierzu teilweise noch erheblich strengere Vorgaben. In einer konventionellen Imkerei dagegen gibt es weder Kontrollen noch spezielle Vorgaben, es gelten nur die Vorschriften des Lebensmittelrechts sowie der Tierseuchenverordnung. Von den derzeit etwa 30.000 bayerischen Imkereien waren 2012 nur etwa 0,5% als „ökologisch“ zertifiziert; die Tendenz ist jedoch steigend.

Die Imkerei „Die Bienenhüter“ ist nach den Richtlinien von Biokreis e.V. und „regional& fair“ zertifiziert. Sie fühlen sich darüber hinaus noch weiteren Vorgaben, nämlich Elementen der wesensgemäßen Bienenhaltung, verpflichtet. Der Kern dieser Betrachtungsweise sieht nicht den Imker im Mittelpunkt, sondern die Biene und „ihren Staat“. Ergebnis dieser auf Qualität und besondere Verantwortung setzenden Betriebsweise ist wie in der gesamten Landwirtschaft ein deutlich geringerer Ertrag, der eine wirtschaftliche Betrachtung dieser „Haltung“ in doppelter Hinsicht nicht zulässt. Die Vitalität der Bienen und die Nachhaltigkeit des Tuns, letztlich auch die pädagogischen Angebote der Bienenhüter, ist dabei der eigentliche Gewinn. Richtlinien Imkerei Biokreis e.V.: http://www.biokreis.de/pic_download/1.pdf

Auszeichnungen

Auf der Internationalen Grünen Woche 2015 wurde die Edlerindersalami unseres Mitgliedes Hubert Ram/ Schneinderhof bei der Verleihung von „Bayerns beste Bio-Produkte 2015“ mit Silber prämiert. Der bayrische Landwirtschaftsminister, Helmut Brunner, überreichte Hubert Ram vom Demeter-Familienbetrieb aus Vohenstrauß in der Oberpfalz die Auszeichnung und gratulierte zum zweiten Platz. Auch wir gratulieren.

Bio-Verbraucher kaufen gerne bei unserem Firmenmitglied Petra und Manfred Ostertag in Meiersberg/ Mittelfranken ein. Die Leser von Schrot & Korn wählten sie jetzt unter die „Besten Bio-Läden 2015“. Die am Hof selbst erzeugten 40 Sorten Demeter-Gemüse überzeugten die Kunden. Wir gratulieren herzlich.

3 Wissenschaft/ Forschung

Konzept zur Produktdifferenzierung am Rindfleischmarkt

Aus: FiBL Deutschland e.V., Forschungsinstitut für biologischen Landbau, Newsletter Dezember 2014 vom 19.12.2014, <http://www.forschung-oekolandbau.info>

Kommunikationsmöglichkeiten und Zahlungsbereitschaft für Rindfleisch aus extensiver, artgerechter Mutterkuhhaltung auf Grünland (FKZ 11NA029) als auch Fragen des Tierschutzes

werden für Verbraucher in Deutschland beim Fleischkauf immer wichtiger. Extensive Mutterkuhhaltung, bei der Kälber über mehrere Monate gemeinsam mit ihrer Mutter weiden, dürfte bei Verbrauchern als eine besonders artgerechte Haltung wahrgenommen werden.

Rindfleisch aus Mutterkuhhaltung wurde bisher im Handel nicht besonders ausgezeichnet, so dass sich keine der Verbrauchernachfrage entsprechende Produkt- und Preisdifferenzierung am Markt einstellen konnte. Ziel der Studie der Universität Kassel war es, das Marktpotenzial für Fleisch aus extensiver Mutterkuhhaltung zu untersuchen. Die Ergebnisse signalisieren, dass Verbraucher Produkte aus artgerechter Haltung zu schätzen wissen.

Eine individuelle Vermarktung durch die besondere Herausstellung von Fleisch aus extensiver Mutterkuhhaltung am Verkaufsort bietet ein großes und bisher weitgehend ungenutztes Potenzial artgerechte Tierhaltung zu fördern und Naturschutz- und Grünlandstandorte mit ihrer Artenvielfalt in Flora und Fauna zu erhalten. Voraussetzung dafür ist, dass Verbraucher über die besonderen Produktionsweisen aufgeklärt werden.

4 Qualitäts- und Preisrecherchen

Verbrauchertäuschung bei Bio-Naturjoghurt

Bericht von Wolfgang Ritter

Öko-Test 3/ 2015 hat 19 Naturjoghurts untersuchen lassen – davon 12 Bio-Produkte. Von den Bio-Qualitäten wurden sieben mit „sehr gut“ bewertet (Konventionelle Produkte konnten diese Beurteilung nicht erzielen.), vier mit „gut“ und eines mit „befriedigend“. Entscheidend für die schlechtere Bewertung waren zu wenig grünfüttertypische Fettsäuren (*Aldi Süd Bio Joghurt Mild, mind. 3,8% Fett; Edeka Bio-Joghurt Mild, 3,8% Fett; Kaufland K-Classic Bio-Joghurt Mild, Cremig gerührt, 3,8% Fett*) oder leicht erhöhte Trichlormethan-Werte (*Lidl Biotrend Bio-Joghurt Pur 3,5% Fett*). Nur „befriedigend“ wurde an *Söbbeke Bio Joghurt Mild, mind. 3,8% Fett, Cremig, Bioland* vergeben, weil das Etikett ausdrücklich auf „frische Luft, frisches Gras, Auslauf oder Weidehaltung“ hinweist, aber zu geringe Mengen an grünfüttertypischen Omega-3-Fettsäuren im Joghurt gefunden wurden. Das legt den Schluss nahe, dass die Tiere überwiegend im Stall standen und mit Maissilage statt mit Gras oder Heu gefüttert wurden und somit dem Verbraucher etwas vorgemacht wird, was nicht stimmt.

Unabhängig von obiger Untersuchung haben drei Molkereien und vier Verbrauchervereine – der Bio-Verbraucher e.V. gehört dazu – im Sommer 2014 beim Forschungsring e.V. die Untersuchung von drei Demeter-Naturjoghurts mit einem konventionellen Joghurt in Auftrag gegeben. Das Ergebnis: Der konventionelle Joghurt (Landliebe Cremiger Joghurt mild) erreicht nicht den Gehalt an grünfüttertypischen Omega-3-Fettsäuren der Demeter-Joghurts aus den Molkereien Andechs, Schrozberg und Söbbeke. Aber auch unter den Demeter-Joghurts gibt es deutliche Unterschiede insbesondere in Bezug auf die Gehalte der relevanten Fettsäuregruppen n3 und CLA. Der Andechser Natur Joghurt mild zeigt die höchsten Werte aller Proben. Das überrascht nicht, denn Andechs liegt im Voralpenland, wo Weidetierhaltung den ganzen Sommer über sehr verbreitet ist. „Mutmaßlich handelt es sich um weniger intensiv geführte Betriebe, mit hohem Grünfütteranteil“, heißt es daher auch im Prüfbericht.

5 Grüne Gentechnik

Interview: „Man muss sich auf das verlassen, was die Industrie vorsetzt“

Infodienst Gentechnik, Newsletter vom 7.1.2015, www.keine-gentechnik.de

Daten zu Gentechnik-Risiken stammen meist aus den Laboren der Industrie

Mit einer Petition wollten mehrere NGOs erreichen, dass sich der Bundestag mit möglichen Interessenkonflikten bei deutschen Behörden beschäftigt, die unter anderem Risiken von Gentechnik-Pflanzen und Pestiziden bewerten. Der Petitionsausschuss des Parlaments sah dazu aber keinen Anlass – und lehnte das Anliegen ab. Im Interview erklärt einer der Initiatoren, Christoph Then vom Verein Testbiotech, wie eine unabhängige Risikobewertung organisiert und finanziert werden könnte.

Infodienst (ID): Sie kritisieren deutsche und europäische Behörden immer wieder als zu industrienah, wenn es um die Bewertung von Gentechnik-Risiken geht. Per Petition wollten Sie und Ihre Partner das Thema vor den Bundestag bringen, das wurde nun aber abgelehnt. Was genau wollten Sie erreichen?

Christoph Then (CT): Wir wollten erstens erreichen, dass überprüft wird, ob die Behörden so unabhängig sind wie sie sein sollten. Und zweitens, dass die Risikoforschung anders organisiert wird. Wir sind der Ansicht, dass wesentlich mehr Mittel erforderlich wären für eine industrie-unabhängige Risikoforschung. Die Industrie sollte sich daran beteiligen, indem sie zum Beispiel in einen Fonds einzahlt. An der Entscheidung, wie diese Mittel dann vergeben werden, sollte auch die Zivilgesellschaft beteiligt werden. Und auch daran, welche Risiken untersucht werden.

ID: Gibt es für solche Verfahren, das Geld anders zu verteilen, konkrete Vorbilder?

CT: Es gibt Modelle, bei denen die Industrie an den Kosten beteiligt wird, zum Beispiel bei der Atom- oder Pestizidindustrie. Das gibt es bei der Biotechnologie bislang nicht, soweit ich weiß. Auch partizipative Verfahren zur Verteilung von Forschungsgeldern sind nicht üblich. Bei der Energiewende sind die Umweltverbände ja recht eng eingebunden, aber in den Bereichen Technologie, Innovationsförderung oder in der Umsetzung von Forschungsprogrammen spielt die Zivilgesellschaft derzeit keine Rolle.

ID: Was wäre denn eine realistische Summe, die man für eine unabhängige Risikoforschung zur Gentechnik jährlich bräuchte?

CT: Da darf man nicht zu knapp denken. Es muss ein Impuls gesetzt werden, der alle Lehrstühle erreicht, die sich mit Agro-Gentechnik und Umwelt beschäftigen. Und das Budget muss so groß sein, dass ein echter Anreiz und Wettbewerb um diese Mittel entsteht. Außerdem muss es eine Kontinuität über mehrere Jahre geben, so dass ein Wissenschaftler, der sich bewirbt und vielleicht etwas Kritisches findet, weiß, dass er sich im nächsten Jahr wieder bewerben kann, dass er nicht bestraft und nicht ausgeschlossen wird aus der scientific community, wie es jetzt der Fall ist. Und wenn man so ein Forschungsprogramm über beispielsweise zehn Jahre auflegen würde, dann geht es sicherlich um dreistellige Millionenbeträge.

ID: Würde mehr unabhängige Risikoforschung, wie Sie sie fordern, nicht auch weitere Freilandversuche mit gentechnisch veränderten Pflanzen beinhalten?

CT: Da gibt es eine ganze Reihe von heiklen Punkten: braucht man Freisetzungsversuche eigentlich? Werden möglicherweise mehr Tierversuche durchgeführt? Das ist ja ethisch auch umstritten. Wenn es so ein Programm geben würde, könnten wir das nicht in allen Details vorhersehen. Es könnte sein, dass es Vorschläge gibt, Freisetzungsversuche zu machen. Aber wir fordern ja, dass die Gesellschaft an der Entscheidung beteiligt wird und es so ein Korrektiv geben würde. Es gibt bestimmte Fragestellungen, bei denen man über Freisetzungen diskutieren muss. Aber es ist kein Problem, Forschungsprojekte und -ziele zu benennen, die mit Freisetzung nichts zu tun haben, zum Beispiel zur Frage, wie das eingebaute Genkonstrukt mit dem Genom der Pflanze interagiert und wie es auf Umweltreize reagiert. Oder dazu, welche Schäden bei Nichtzielorganismen wie Insekten auftreten können. Das könnte man auch ohne Freisetzungen gründlich untersuchen – und in vielen Fällen auch ohne Versuche mit Säugetieren. Da gibt es ein großes Forschungsfeld, das aber wenig bearbeitet worden ist und oft als nicht relevant betrachtet wurde, obwohl zum Beispiel Umweltwechselwirkungen und ungewollte Effekte in der Gentechnik-Pflanze für die Risikobewertung sehr wichtig sind. Da gibt es auch neue Forschungsmethoden wie die Metabolom-Forschung, wo man sehr viel genauer als noch vor ein paar Jahren messen kann, was beim Zellstoffwechsel passiert.

6 BioMetropole Nürnberg

Umfrage ergibt: Die Arbeit der BioMetropole Nürnberg ist sinnvoll und wirksam; hundertprozentige Zustimmung zur Arbeit des Bio-Verbraucher e.V.

Mitglieder der Arbeitsgemeinschaft BioMetropole Nürnberg konnten sich in diesem Jahr vier Tage lang auf der BioFach präsentieren. Der Bio-Verbraucher e.V. war dabei und führte dort eine Umfrage durch. Insgesamt beteiligten sich 60 Besucher daran.

Interessante Ergebnisse

Fast ein Viertel der Befragten hat eine Lebensmittelunverträglichkeit; 38 Prozent kaufen manchmal oder immer vegane Lebensmittel. Der geschätzte Bio-Lebensmittel- und Getränkeeinkauf von mehr als 70 Prozent der Befragten liegt zwischen 51 und 100 Prozent; auf Bio-Bekleidung und Bio-Kosmetik legen ebenfalls mehr als 70 Prozent der Umfrageteilnehmer wert. Regionale Produkte werden eindeutig stark bevorzugt (91,7%). Noch glaubt die Mehrheit (56,7%) an ein Überleben der kleinbäuerlichen Landwirtschaft, wobei von manchen auch die Hoffnung ausgesprochen wurde, dass das so sein möge. Eine überwältigende Mehrheit (98,3%) ist dafür, dass Politiker, Verbände und Verbraucher die kleinbäuerliche Landwirtschaft fördern sollten, dass eine Zusammenarbeit von Bio-Erzeugern, Bio-Händlern und Bio-Verbrauchern wichtig ist (100%) und dass eine Zusammenarbeit von Politik, Wirtschaft und Zivilgesellschaft den Bio-Umsatz fördern kann (95%). Die letzten drei Fragen zielten auf die Arbeit der BioMetropole Nürnberg und des Bio-Verbraucher e.V. Sie wird eindeutig bestätigt.

Hier die Fragen und Antworten im Einzelnen:

Blitzumfrage zur BioFach 2015

1 Um wieviel Prozent ist der Umsatz von Bio-Lebensmitteln und -Getränken 2014 gestiegen?

ca. 3% = 12 Antworten; ca. 5% (richtige Antwort) = 21 Antworten; ca. 7% = 26 Antworten

2 Müssen Sie persönlich beim Einkauf auf „frei von ...“ (Gluten, Laktose, Eiweiß) achten?

ja = 14 Antworten (23,7 %) nein = 45 Antworten (76,3 %)

3 Kaufen Sie bewusst vegane Lebensmittel?

nein = 37 Antworten; **manchmal = 21 Antworten (35%); immer = 2 Antworten (3%)**

4 Schätzen Sie bitte den Bio-Anteil an Ihrem Lebensmittel-/ Getränkeeinkauf.

bis 25% = 9; bis 50% = 8; **bis 75% = 22 (36,7%); bis 100% = 21 Antworten (35%)**

5 Legen Sie auch Wert auf Bio-Kleidung/ Bio-Kosmetik?

nein = 2; eher weniger = 15 Antworten; **in zunehmendem Maße = 43 Antworten (71,7%)**

6 Legen Sie Wert auf Bio-Produkte aus Ihrer Region, Ihrem Land, Kontinent?

nein = 0 wenig = 5 Antworten **sehr = 55 Antworten (91,6 %)**

7 Wie schätzen Sie die Zukunft der kleinbäuerlichen Landwirtschaft ein?

Bauern geben auf = 26 Antworten (46,3%); **Bauern überleben = 34 Antworten (56,7 %)**

8 Sollten Politiker, Verbände, Verbraucher die kleinbäuerliche Landwirtschaft fördern?

ja = 59 Antworten (98,3 %); nein = 1 Antwort

9 Was halten Sie von einer Zusammenarbeit von Bio-Erzeugern, Bio-Händlern und Bio-Verbrauchern?

ist wichtig = 60 Antworten (100 %); ist nicht wichtig = 0

10 Kann die Zusammenarbeit von Politik, Wirtschaft und Zivilgesellschaft den Bio-Umsatz fördern helfen?

ja = 36 Antworten (60%); möglicherweise = 21 Antworten (35%); nein = 3 Antworten

7 Verbrauchermeinung

Nano-Partikel gehören nicht in Lebensmittel

Die Grünen/EFA im Europäischen Parlament - Martin Häusling, Tel. +32-2-284-5820, Fax +32-2-284-9820; martin.haeusling@europarl.europa.eu, Pressemitteilung vom 06.11.2014

Die gesetzlichen Regelungen zu neuartigen Lebensmitteln müssen dringend überarbeitet werden, erklärt der Europaabgeordnete und agrarpolitische Sprecher der Grünen/EFA, Martin Häusling: „Nano-Partikel haben nach Ansicht der Grünen in Lebensmitteln nichts zu suchen. Dies muss endlich auf europäischer Ebene auch so geregelt werden.“

Forscher warnen seit langem, dass von Nano-Partikeln eine toxische Wirkung für den Konsumenten als auch für die Umwelt ausgeht. Von daher reicht eine einfache Kennzeichnung

auf der Verpackung nach unserer Ansicht absolut nicht aus. Es ist bedauerlich, dass sich die Mehrheit der Mitglieder im EU-Agrarausschuss trotz aller Warnungen der Wissenschaft dieser Auffassung am Donnerstag nicht angeschlossen hat.

Positiv ist zwar, dass für die Zulassung neuartiger Lebensmittel ein unabhängiges Expertengutachten vorliegen muss und dabei sowohl Gesundheits- als auch Umweltaspekte berücksichtigt werden müssen. Es ist aber fraglich, ob diese Auflage in der Praxis noch von Wert ist, wenn noch nicht einmal allergene Stoffe gekennzeichnet werden müssen. Auch in diesem Punkt wollen wir Grüne im weiteren Verfahren dringend nacharbeiten.“

8 Rezept des Monats

Kernige Quiche – glutenfrei, laktosefrei

Menge: 1 Springform, Zubereitungszeit: 20 Minuten, Koch-/Backzeit: 60 Minuten

Zutaten

Boden: 300 g glutenfreie Haferflocken (Baukhof), 130 g laktosefreie Butter, 1 EL Chiasamen, 100 ml kochendes Wasser, Gewürz Peti Chef (Herbaria), 1 Zwiebel, 1 Ei

Topping: 400 g laktosefreien Frischkäse, 100 ml laktosefreie Sahne, 140 g geriebenen laktosefreien jungen Gouda, 1 Ei, 1 große Paprika (rot oder gelb), 1 Zucchini, 150 g Mais, Gewürze z.B. Paprika, Pizza e Pasta (Herbaria), Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung

1. Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Zwiebel schälen und fein würfeln.
3. Butter in einem Topf schmelzen lassen, bis sie leicht schäumt und die Zwiebeln hinzu geben. Vom Herd nehmen.
4. Chiasamen mit kochendem Wasser mischen und etwas stehen lassen bis es gelartig ist.
5. Ei in eine Schüssel geben, Haferflocken dazu, und dann die warme Butter mit Zwiebeln und den Chiasamen mit einem Handrührgerät und Knethaken alles gut vermengen und mit Peti Chef würzen.
6. Springform mit einem Backpapier auslegen, den Teig gleichmäßig in die Form streichen und einen ca. 2 cm hohen Rand bilden. Am besten klappt das mit einem nassen Löffel und etwas Wasser.
7. Paprika, Zucchini putzen und in kleine Würfel schneiden.
8. Den Frischkäse, Sahne und Ei mit einem Schneebesen oder Handmixer schaumig rühren.
9. Gewürze hinzu geben, und den geriebenen Käse untermischen.
10. Zucchini und Mais mit der Masse verrühren und auf den Boden füllen.
11. Paprika darüber streuen.

Auf unterster Schiene 70 Minuten backen.

Guten Appetit wünscht Kerstin Biß, Viva la Eat! Ernährungsberatung, www.vivalaeat.de, biss@vivalaeat.de, Tel. 0911 - 94435446 oder 0151 509 74 323

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.

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.