

Bio-Verbraucher e.V. – Info-Brief 43/ Juli 2015

Liebe Leserinnen und Leser,

immer wieder hören wir bei Beratungen, dass man sich Bio-Kost leisten können muss. Es sei teurer. Stimmt und stimmt nicht. Einerseits ist es mehr wert, weil es sorgfältiger hergestellt wird. Schlachtvieh zum Beispiel hat auf Bio-Höfen eine längere Lebensdauer, wird länger gefüttert und kostet daher auch mehr. Die täglichen Kosten für Bio-Durchschnittsernährung liegen bei 9,93 € pro Person gegenüber 7,56 € bei konventioneller Durchschnittsernährung. Folgt man aber den Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) und isst etwas weniger Fleisch und dafür mehr Gemüse, dann kostet die tägliche Bio-Ernährung nur noch 7,78 €, also gerade einmal 22 Cent mehr pro Tag. Quelle: Securvital – Das Magazin 2/15

Unser Mitglied Rosa Wolff hat im Selbstversuch bewiesen: Bio kann sich auch der Hartz-4-Empfänger leisten. Ihren Selbstversuch hat sie belegt, mit Rezepten untermauert und in ihrem Buch „Arm aber Bio“ veröffentlicht.

- Arm aber Bio! Ein Selbstversuch, Rosa Wolff, ISBN 978-3-9813469-0-9, € 11,95
- Arm aber Bio! Das Kochbuch - Feine Öko-Küche für wenig Geld, Rosa Wolff, ISBN 978-3-813469-1-6, € 11,95

Warum empfiehlt die DGE weniger Fleischgenuss? Konventionell erzeugtes Fleisch kommt aus Massentierhaltung. Um Krankheiten in den Zuchtbetrieben vorzubeugen, werden Antibiotika ins Futter gemischt, die dann auch im Organismus der Fleischesser landen und dort gesundheitliche Störungen hervorrufen können. Außerdem erhöht zu viel Fleischgenuss zum Beispiel auch das Risiko für Herzerkrankungen. Weniger Fleisch wäre also gesünder.

Als wir kürzlich die Neumarkter Lammsbräu besuchten, erfuhren wir u.a., was in konventionellem Bier ohne Kennzeichnung alles drin sein darf. Dazu gehören Chemikalien, damit das Gebräu länger haltbar bleibt und Katzenstreu, damit es besser schäumt. Und trotzdem wird nach dem Bayerischen Reinheitsgebot von 1516 nur mit Gerste, Hopfen und Wasser gebraut. So wie in konventionellem Bier Zusatzstoffe erlaubt sind, steht es auch mit allen anderen konventionellen Lebensmitteln. Vieles darf zugesetzt werden, was nicht ausgewiesen werden muss. Viele synthetische Zusatzstoffe verbergen sich hinter Hunderten von E-Nummern, um Struktur, Geschmack, Farbe, chemische und mikrobiologische Haltbarkeit verarbeiteter Lebensmittel zu verbessern. Viele dieser Zusatzstoffe verursachen Allergien. Unser Mitglied Dr. Andrea Flemmer beschreibt, warum Bio-Lebensmittel gesünder sind.

- Bio-Lebensmittel – Warum sie wirklich gesünder sind, Andrea Flemmer, ISBN 978-3-86910-319-8, € 12,99

Es ist also wünschenswert, dass immer mehr Bio-Lebensmittel angeboten werden, um Allergien zu vermeiden und die Verbrauchergesundheit zu fördern. Es ist auch wünschenswert, dass die Rohstoffe dazu in zunehmendem Maße im Land des Verbrauchs erzeugt werden, um tote Böden zu verlebendigen, Umweltbelastungen zu vermindern, heimische Landwirte am Bio-Boom teilhaben zu lassen. In einem der größten Bio-Regionen Deutschlands greift endlich eine politische Maßnahme, die wir schon lange gefordert hatten: Die umstellungswilligen Landwirte brauchen einen größeren Anreiz/ eine höhere finanzielle Absicherung für die Jahre der Umstellung. Im Rahmen des Landesprogramms „BioRegio 2020“ (wir berichteten in Info-Brief 34/ April 2013) zahlt der bayerische Landwirtschaftsminister Helmut Brunner statt 200 jetzt 273 Euro pro Hektar. Seit Jahresbeginn haben 600 Höfe von konventioneller auf biologische Landwirtschaft umgestellt. Im vergangenen Jahr - ohne die höhere Förderung - hatten nur 100 Bauern umgestellt (Nürnberger Nachrichten v. 18.05.2015, S.16).

Auch die im Mai von Bundesagrarminister Christian Schmidt vorgestellte Zukunftsstrategie für den Ökolandbau ist ein ermutigender Schritt zu mehr Bio in der Landwirtschaft. Bayern kann für die anderen Länder Vorbild sein; es strebt eine Verdoppelung der Öko-Anbaufläche im Lauf des nächsten Jahrzehnts an und setzt mit „BioRegio 2020“ bereits wirksame Maßnahmen ein.

Mit herzlichen Grüßen
Ihr Wolfgang Ritter

Bio-Ausflüge

Anmeldung zu beiden Ausflügen erforderlich: Bio-Verbraucher e.V.,

T. 0911 – 30 73 58 90 oder 0911 – 40 48 27 (mit AB) oder ritter@bio-verbraucher.de

Fr, 3. Juli, 15-18.00 Uhr: Demeter-Hof und Frohnhof Mühlen-Lädla Switalski

Bewirtung, Hofführung, Spaziergang durch die Felder, Einkauf im Mühlen-Lädla, 7,50 € + Fahrt

Sa, 3. Okt, 15-18.00 Uhr: Monika Lehner, Mein Garten und mehr, Kammerstein-Barthelmesaurach, 2 x Bewirtung (nachm. u. abends), Führung d. Naturgarten u. Streuobstwiesen, Verkostung versch. Obstsorten, Einkauf im Gartenladen, 15 € + Fahrt mit PKW

Andere Termine

Fr/Sa/So, 17./18./19. Juli: ab 10.00 Uhr: Bio erleben auf dem Hauptmarkt in Nürnberg
Verkauf, Aktionen, Info, Unterhaltung, Gastronomie; siehe auch: www.biometropole-nuernberg.de

Sa/So, 19./20. Sept., 10 - 18.00 Uhr: Grüne Lust auf dem Wolfgangshof in Anwanen bei Zirndorf; Verkauf, Aktionen, Info, Gastronomie; siehe auch: www.gruenelust.de

Kommunikationszentrum für Kräuterkundige bietet an:

Mo, 13. Juli, 18.30–20.30 Uhr: Heil- und Wildkräuter vor unserer Haustüre; Fürth-Stadeln

Sa, 25. Juli, 10-17.00 Uhr: Die Heilkräuter der Hildegard von Bingen; Höchststadt/Etzelskirchen

Sa, 19. Sep 10–17.00 Uhr: Die Magie der Pflanzen im Rhythmus der Jahreskreisfeste; Oberzenn
Anmeldung: Brigitte Addington, www.sonnetra.com, T. 09131 - 93 17 296

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

Do, 6. Aug, 18.30 - 21.30 Uhr: Wild und Bitter, 29 € einschl. Material, Bio-Imbiss und Tee

Do, 17. Sept, 18.30–21.30 Uhr: "Scharfe Heilkräuter" (Kapuzinerkresse, Chili, Meerrettich etc.)

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

Demeter-Weingut Helmut Christ, 97334 Nordheim, Volkacher Str. 6 bietet:

Sa, 15. Aug, 14.00 Uhr: Kräuterführung zur Vogelsburg bei Volkach

Sa/So, 5./6. Sept.: Tag der offenen Türe mit Weinbergs- und Kellerführungen

19. Sept. – 18. Okt., Sa, So u. Feiertage ab 15.00 Uhr: Weinstube im Barockhof geöffnet

Auskunft und Anmeldung: info@weingut-helmut-christ.de, T. 09381 – 28 06

Angebote

Ayurvedisches Café/ Mittagstisch/ Ernährungsberatung/ Naturheilpraxis/ Massagen
Susanne Fromm, 90419 Nürnberg, Rieterstr. 19, T. 0911–650039, Mo – Sa 12.00 – 18.00 Uhr

Tagescafé Zubrot mit Kunst & Design, Mittagstisch, vegetarisch und vegan

Doris Kißkalt, 90429 Nürnberg, Fürther Str. 98–100, T. 0911–34026568, Di, Mi, Do, 11.30 –

14.00 Uhr, Möbeldesign und Verkauf Di, Mi, Do, 10.00 – 15.00 Uhr, www.kisskalt-designs.de

Bioland-Gaststätte mit Biolandhof Wichtelhof (Mutterkuh- und Schweinehaltung)

W. u. S. Schwab, 91189 Rohr-Wildenbergen 8 a, T. 09122 – 35 04, www.wichtel-hof.de

ebl-naturkost, Bio-Einzel- und Großhandel mit komplettem Naturkostsortiment,

Kosmetika, in manchen Filialen ebl-Cafés; 90766 Fürth, Am Grünen Weg 1, T. 0911–95174-0

(Verwaltung), www.ebl-naturkost.de, Filialen in 90408 Nürnberg, Kaulbachstr. 5, 90411

Kilianstraße 251, 90425 Wilhelmshavener Str. 15, 90427 Brettergartenstr. 95, 90443

Gostenhofer Hauptstraße 44, 90449 Ansbacher Straße 130-132, 90453 Reichelsdorfer

Hauptstr. 171 und Katzwanger Hauptstraße 58–60, 90478 Harsdörfferstr. 32–34, 90482

Laufamholzstraße 40 und Happurger Str. 132, 90489 Sulzbacher Str. 77 – 81, 90491 Äußere

Sulzbacher Str. 121–123, 90513 Zirndorf, Rothenburger Str. 22, 90537 Feucht, Hauptstr.

15–17, 90552 Röthenbach/ Pegnitz, Am Gewerbepark 2, 90562 Heroldsberg, Am

Festplatz 1, 90763 Fürth, Schwabacher Str. 137, 91052 Erlangen, Hilpertstr. 23 und Allee

am Röthelheimpark 11, 91126 Schwabach, Südliche Ringstraße 22–26, 91301 Forchheim,

Bayreuther Straße 9, 96049 Bamberg Würzburger Straße 57 b und 96052, Magazinstr. 2

Levitiertes Trinkwasser, Öle, Essige zum Abfüllen; Ölmühle für Leinöl und Kokosfett

Parras, 90482 Nürnberg, Mögelderfer Hauptstr.30, www.wasserwerkstatt.de, T. 0911-5430514

Filiale: 90403 Nürnberg, Winklerstr. 10 (keine Wasserabfüllung), T. 0911-93605807

Demeter-Angus-Rind-Spezialitäten: Fleisch, Schinken, Salami; Dinkel- und Emmer-

Nudeln vom Schneinderhof, samstags 10-14.00 Uhr in 90482 Nürnberg am Mögelderfer Plärrer

bei Firma Parras, Mögelderfer Hauptstr.30, www.demeter-schneinderhof.de, T. 09651-4148

95346 Stadtsteinach: Kur- und Gästehaus, vegetarisches und veganes Restaurant

Lindenhof Salem, www.lindenhofsalem.de, , samuel.mueller@salem-mail.de, Tel. 09225 – 809

Bio-Stoffe, Kurzwaren, Nähwerkstatt, Workshops, Nähladen Wunderburg, 5% Rabatt

90403 Nürnberg, Wunderburggasse 3, www.naehladen-wunderburg.de, T. 0911-89190306

1 Assoziative Zusammenarbeit

Assoziatives Wirtschaften

Auszug aus: Wolfgang Ritter „Wirtschaft der Liebe - Elemente einer künftigen Wirtschaftsordnung“, Verlag Ch. Möllmann, 2015, 15 €, Teil 1 (Teil 2 folgt im nächsten Info-Brief)

Eine der zentralen Überlegungen, die von Käufern und Verkäufern angestellt werden, ist der Preis, denn er hat unmittelbaren Einfluss auf die Lebenslage des Wirtschaftspartners: Kaufe ich zu billig oder verkaufe ich zu teuer, werde ich zum Ausbeuter. Es kommt also darauf an, den „richtigen Preis“ zu finden - eine Gleichgewichtslage zwischen zu billig und zu teuer. Der Preis muss so hoch sein, dass ein Gut oder eine Dienstleistung unter anständigen Bedingungen erzeugt und bereitgestellt werden kann. Er muss aber auch so niedrig sein, dass er bezahlt werden kann von denen, die das Gut/ die Dienstleistung brauchen. Der „richtige Preis“ ist also ein Gleichgewichtspreis. Hat z.B. ein Spargel-Erzeuger und -händler den „richtigen Preis“ angesetzt, dann ist seine Tagesernte am Ende des Markttages verkauft. Bei zu hohem Preis, nähme er etwas mit nach Hause zurück, weil sich nicht alle Leute den Spargel leisten konnten, die welchen kaufen wollten; bei zu niedrigem Preis ist er nach kurzer Zeit ausverkauft, kommt möglicherweise nicht auf seine Kosten, und es werden auch nur die Frühaufsteher mit Spargel versorgt. Der „richtige Preis“ ist also auch der „gerechte Preis“. (vgl. auch Christoph Strawe: Solidarisches Wirtschaften, S. 116)

In dem geschilderten Fall ist die Preisfindung relativ einfach: Der Erzeuger steht in einem direkten Verhältnis zum Käufer. Er setzt aus Erfahrung den richtigen Preis an. Anders sieht die Sache aus, wenn der Warenverkaufspreis auf mehrere Unternehmen verteilt werden muss, die an der Wertschöpfung beteiligt sind. Für Milch z.B. wären das der Landwirt, die Molkerei, der Groß- und Einzelhandel. Wir erleben heute eine Machtstellung von Einzelhandelsketten (Discountern), die den Molkereien den Preis diktieren, die wiederum ihrerseits den Milchbauern den Preis vorschreiben. Das Preisdiktat des Einzelhandels beruht auf der Konkurrenzsituation, in der jeder Einzelhändler steht: Jede Kette will ihren Kunden den günstigsten Preis bieten, weil man glaubt, einziges Kaufmotiv der Kunden sei der Preis. Der Preiskampf führt in zunehmendem Maße dazu, dass immer mehr kleinere Erzeuger und Händler dem Preisdiktat nicht mehr standhalten können und aufgeben. Eine gewisse Konzentration in manchen Branchen mag sowohl für Erzeuger als auch Verbraucher vorteilhaft sein; für die Lebensmittelbranche ist sie katastrophal! Wenn immer mehr Bauern ihre Höfe verlassen, industriell geführte Agrargroßbetriebe ihre Felder übernehmen, geht ein Teil der Landschaftspflege, der regionalen Wertschöpfung und Versorgung, der Biodiversität verloren, die Transportwege werden weiter, die Wirtschaftspartner anonym und gleichgültiger, der Preiskampf ruinöser.

Wie kann man nun im herrschenden marktwirtschaftlichen System doch zu einem Interessenausgleich von Erzeugern, Händlern und Verbrauchern kommen? Sie müssen an einen Tisch und sich kennenlernen! Nun ist es natürlich völlig unmöglich z.B. alle Milchbauern einer Region mit allen Molkereien, Handelsketten und Verbrauchern zusammenzubringen. Man wird deshalb Organe zu schaffen haben, in die von allen am Wirtschaftsprozess Beteiligten Vertreter entsendet werden, z.B. Milchbauern, Molkereimitarbeiter, Einzelhändler, Verbraucher. Solche Organe nannte Rudolf Steiner Assoziationen. Die Assoziationen sollen Wahrnehmungsorgane sein. Die Vertreter der Konsumenten erfahren in ihnen die Arbeitsbedingungen, Nöte und Erfolge der Unternehmen, die Unternehmen die Wünsche und Möglichkeiten der Konsumenten. Aus dieser Wahrnehmung, aus assoziativen Gesprächen können sich Produktionsmengen, Qualitätsstandards und Verkaufspreise ergeben. Den Marktprinzipien würde dadurch die so wichtige Komponente der Verlässlichkeit hinzugefügt.

2 Landwirtschaft und Handel

Wieviel Tiere braucht die Erde?

Ulrich Mück, Demeter-Berater in Bayern

Die Frage: „Brauchen wir noch Tiere in der Landwirtschaft?“ ist gesellschaftlich in Diskussion. Mit der vegetarischen und veganen Ernährung wenden sich viele Menschen von einer landwirtschaftlichen Haltung von Tieren ab. Der landwirtschaftliche Kurs und Anthroposophie orientierten sich an der viel grundsätzlicheren Frage: „Welche Bedeutung haben Tiere für den Organismus Erde? Wie muss ein vom Menschen gestalteter landwirtschaftlicher Hof-Organismus aussehen, um die Erde und deren Fruchtbarkeit zu erhalten und Lebensmittel hoher Qualität zu erzeugen?“ Aus Gesichtspunkten des biologisch-dynamischen Landbaus sind Tiere und insbesondere Wiederkäuer zentral für einen landwirtschaftlichen Organismus.

Über viele Jahre wurde der viehlose Ackerbau im Ökolandbau als Alternative propagiert und beforscht. Wichtige Argumente könnten deren Ergebnisse in die gesellschaftliche Diskussion um die Tierhaltung einbringen. Wissenschaftliche Antworten auf die Frage „Humuserhalt und Bodenfruchtbarkeit – Wieviel Tiere braucht das Land?“ liegen nun in ausreichendem Umfang vor. Sie stützen die bei Demeter notwendige Mindesttierhaltung in der Landwirtschaft und die Prinzipien des im Landwirtschaftlichen Kurs, 1924, von Rudolf Steiner formulierten biologisch-dynamischen Hof-Organismus:

- Der Organismus Landwirtschaft muss so eingerichtet werden, dass er sich selbst erhalten kann, dass das ein weitgehend in sich geschlossener Kreislauf ist.
- „Man muss einfach so viele Tiere und solche Tiere in der Landwirtschaft haben, dass man in der Landwirtschaft genügend und richtigen Mist erhält.“
- „Und man muss solches anpflanzen, was die Tiere, die man haben will, durch ihren Instinkt fressen wollen, was sie sich suchen.“
- Er wendet sich gegen die Abschaffung der Tiere und den Zukauf von Chilesalpeter (Guano), einen der ersten Handelsdünger:
„ ... es ist schon eine Beeinträchtigung der Natur, wenn man den Dünger nicht von den Tieren bezieht, die zur Landwirtschaft gehören, sondern diese Tiere abschafft und von Chile den Dünger bezieht.“

Beiträge und wissenschaftliche Ergebnisse zur Frage liefert Meike Oltmanns in der Broschüre des Forschungsrings „Vieharne Landwirtschaft - Brauchen wir Tiere für eine nachhaltige Bodenfruchtbarkeit?“ (2013, Materialien Nr. 27, 5.-€ oder kostenlos als pdf http://www.forschungsring.de/fileadmin/forschungsring/pdf/Band_27.pdf).

Baumärkte nehmen Glyphosat aus dem Sortiment

Wolfgang Ritter, Bio-Verbraucher e.V.

Der Bio-Verbraucher e.V. hat schon lange darauf hingearbeitet, das Unkrautvernichtungsmittel Glyphosat zu verbieten. Die Politiker scheuten sich bisher, ein Verbot auszusprechen. Jetzt handeln große Handelsketten der Schweiz (Coop und Migros) und Deutschlands (Obi und Bauhaus). Sie wollen Glyphosat aus dem Sortiment nehmen. Die Internationale Krebsforschungsagentur IARC hatte das Herbizid als „wahrscheinlich krebserregend“ eingestuft.

Quelle: Informationsdienst Gentechnik, Newsletter vom 27.05. und 24.06.2015

3 Wissenschaft/ Forschung

Forschungsergebnisse zu Salat- und Sojaanbau in Deutschland

Forschungsinstitut für biologischen Landbau/ FiBL Deutschland e.V., forschung@fibl.org,
Auszüge aus Newsletter 2015

Entwicklung von Salatsorten mit verbesserter Anpassungsfähigkeit durch dezentrale Züchtung (FKZ 100E064)

Das Ziel eines gemeinsamen Forschungsvorhabens des Julius Kühn-Instituts und Kultursaat e.V. war es, Salate mit guten Produkteigenschaften und einer hohen Anpassungsfähigkeit für den ökologischen Landbau zu entwickeln. Wichtige Zuchtmerkmale waren Trockentoleranz, Anpassung an geringen Nährstoffbedarf, Schoßfestigkeit, Innenbrandtoleranz,

Widerstandsfähigkeit gegenüber Schaderregern (v.a. *Bremia lactucae*) sowie der Geschmack. Im Ergebnis konnten gute, regional unterschiedlich geeignete Salate mit deutlich verbesserten Eigenschaften gezüchtet werden, die je nach Entscheidung des Züchtervereins beim Bundessortenamt angemeldet werden können. <http://orgprints.org/28389/>

Ausweitung des Sojaanbaus in Deutschland durch züchterische Anpassung sowie pflanzenbauliche und verarbeitungstechnische Optimierung (FKZ 11NA001, FKZ 11NA002, FKZ 11NA003, FKZ 11NA004, FKZ 11NA005, FKZ 11NA006, FKZ 11NA007 und FKZ 11NA008)

In einem 3-jährigen Projekt wurden verschiedene züchterische, pflanzenbauliche und verarbeitungstechnische Maßnahmen zur Förderung des Sojaanbaus in Deutschland untersucht. Bei der Sortenprüfung in ganz Deutschland zeigte sich, dass die Anbauwürdigkeit von Soja an fast allen der geprüften Standorte gegeben war. Wichtige pflanzenbauliche Erkenntnisse und Empfehlungen für eine erfolgreiche Sojaaufbereitung konnten erzielt werden. An dem von FiBL Deutschland koordinierten Projekt wirkten die Universitäten Göttingen, Hohenheim und Kassel, die FH Osnabrück sowie das Julius Kühn-Institut mit. <http://orgprints.org/28484/>

4 Qualitäts- und Preisrecherchen

Bio-Mehlartikel stark belastet

In Öko-Test 5/2015 werden die Test-Ergebnisse für 21 Mehlsorten veröffentlicht – 13 konventionelle und 8 Bio-Sorten. Alle erzielen die Note „sehr gut“ bzw. „gut“. Nur ein Produkt fällt durch: Rossmanns EnerBio Buchweizenmehl Vollkorn, glutenfrei. Testurteil: „mangelhaft“. Grund: sehr stark erhöhter Mineralölgehalt. Ursache: Verpackung/ Umkartons könnten die Eintragsquelle sein.

5 Grüne Gentechnik

Juncker stellt Gentechnik-Minireform vor

Informationsdienst Gentechnik vom 22.04.2015 (Auszug), info@keine-gentechnik.de

Die EU-Kommission hat heute ein Anliegen ihres Präsidenten Jean-Claude Juncker abgesegnet: er will einzelnen Mitgliedstaaten die Möglichkeit geben, den Einsatz von gentechnisch veränderten Pflanzen in Lebensmitteln oder Tierfutter zu untersagen. Neue Genehmigungen sollen dadurch schneller erteilt werden – 17 Gentechnik-Pflanzen warten zurzeit auf eine Importzulassung. Doch nicht nur Gentech-Gegner sind mit den Plänen unzufrieden.

Sie glauben, dass die einzelstaatlichen Verbote vor Gericht keinen Bestand hätten. Zudem gebe es wirtschaftliche Auswirkungen. „Es liegt auf der Hand, dass insbesondere der Handel mit unkalkulierbaren finanziellen Risiken und Koexistenz-Kosten für gentechnikfreie und gentechnisch veränderte Ware belastet wäre“, schreiben die Grünen. „Aber auch Landwirte und Verbraucher würden draufzahlen, da diese Kosten erfahrungsgemäß immer an Erzeuger und Konsumenten weitergereicht werden.“

Zudem, so die von Umwelt- und Landwirtschaftsvertretern geteilte Kritik, sei dies nicht der große, demokratische Wurf, den Juncker vor seinem Amtsantritt im letzten Jahr versprochen habe. Er hatte angekündigt, in Abstimmungen über Gentechnik-Zulassungen den politischen Mehrheiten mehr Gewicht zu verleihen. Denn das für verbindliche Entscheidungen nötige Quorum wurde bislang fast immer verfehlt, worauf die Kommission den Konzernen die Genehmigung erteilte – auch wenn mehr Mitgliedstaaten dagegen gestimmt hatten als dafür.

Der Bio-Verbraucher e.V. kritisiert Junkers Reform

Wolfgang Ritter, Vorstand Bio-Verbraucher e.V.

Wir haben Bundeslandwirtschaftsminister Christian Schmidt folgenden Brief geschrieben:

Sehr geehrter Herr Bundeslandwirtschaftsminister,

Kommissionspräsident Juncker hatte bei seinem Amtsantritt versprochen, das EU-Zulassungsverfahren für gentechnisch veränderte Pflanzen zu verbessern und demokratischer zu gestalten. Sein jetzt vorgelegter Vorschlag wird diesem Postulat nicht gerecht. Wir kritisieren insbesondere zwei Punkte:

1. Sein Konzept der „vergleichenden Risikoprüfung“, nach dem Gentechnik-Pflanzen geprüft werden sollen, ist ungeeignet. Die Daten, die von der zuständigen EU-Prüfbehörde EFSA zur Zulassung der Gentechnik-Pflanzen herangezogen werden, genügen oft nicht wissenschaftlichen Standards, stammen häufig von den Unternehmen, die die Zulassung beantragen, werden als Betriebsgeheimnisse unter Verschluss gehalten und können somit nicht durch unabhängige Untersuchungen überprüft werden. Statt mit Verflechtungen zur Industrie aufzuräumen und kritische Wissenschaftler in den Beurteilungsprozess mit einzubeziehen, wird die Machtposition der EFSA als alleinige und unanfechtbare Instanz der Risikobewertung weiter gestärkt. Statt diese Behörde, die immer wieder durch wenig verlässliche Risikobewertungen und eine auffällig gentechnikfreundliche Haltung auffiel, zu reformieren, soll sie nun auf gesetzgeberischem Weg der Kritik der Mitgliedsstaaten entzogen werden. Das ist unwissenschaftlich und undemokratisch!
2. Sein Vorschlag, die Entscheidung über die Einfuhr und Vermarktung gentechnisch veränderter Lebens- und Futtermittel an die Mitgliedsstaaten zurückzudelegieren, bedeutet eine Absage an eine gemeinsame Europa-Politik in dieser Angelegenheit. Die Kommission will nicht mehr entscheiden müssen, weil sie so oft im Fokus der öffentlichen Kritik stand. Eine überwältigende Mehrheit der europäischen Bevölkerung will keine Gentechnik auf Acker und Teller. Diese klare Mehrheit der europäischen Bevölkerung muss endlich berücksichtigt werden durch Beteiligung des EU-Parlaments am Zulassungsverfahren.

Herr Bundeslandwirtschaftsminister, setzen Sie sich für eine Verbesserung des Gentechnik-Zulassungsverfahrens im Sinne der Bürger ein. Lassen Sie sich nicht mit dem Vorschlag einer Renationalisierung abspeisen. Legen Sie konkrete Vorschläge vor, wie die verpflichtende Kennzeichnung tierischer Produkte, die mit Gentechnik-Futtermitteln hergestellt wurden, umgesetzt werden soll. Diese Hausaufgabe hatte sich die Bundesregierung mit dem Koalitionsvertrag vorgenommen.

6 BioMetropole Nürnberg

Bio erleben vom 17. bis 19. Juli 2015 auf Nürnberger Hauptmarkt

Mitten im historischen Zentrum Nürnbergs lädt die BioMetropole zu Genuss und Kultur, Kunst und Information ein. Ca. 100 Bio- Unternehmen aus Franken, Oberpfalz und darüber hinaus bieten schmackhafte Bio-Lebensmittel, gesunde Naturkosmetik, Öko-Mode und Naturprodukte an.

Die Besucher lassen sich zum Speisen gerne im Genussgarten nieder, erfreuen sich an Verkostungen im Genusszelt und können beim erstmals stattfindenden „Geschmacksverstärker meets Bio erleben“ ein exklusives Vier-Gänge-Menü genießen. Das abwechslungsreiche Bühnenprogramm mit Musik von La Boum, Napolilatina, Freilach, Queensbeat, Kabarett mit Jan Jahn, Atze Bauer, Modenschauen und Gesprächsrunden unterhält und informiert gleichermaßen. Die ungewöhnliche Kunstaktion „Die Arche – ein Gedanke“ mit Künstler Harald Kienle animiert zum Mitmachen und Nachdenken. Ein spezielles Kinderprogramm, mit Basteln mit Naturmaterialien, Filzen, Emmerstockbrotbacken, Bungeejumping und Streichelzoos, rundet Bio erleben auch für Familien ab.

Über das ausführliche Programm sowie die Aussteller können Sie sich unter www.bioerleben.nuernberg.de informieren. Dort ist auch eine Online Anmeldung für den Geschmacksverstärker eingerichtet.

Der Bio-Verbraucher e.V. bietet am Samstag um 11.30 Uhr im Genusszelt: Brotaufstriche selbst gemacht – Demonstration mit Verkostung

7 Verbrauchermeinung

Was ist mit unserem Weizen los?

Arbeitskreis für Ernährungsforschung Info Nr. 2/15, www.ak-ernaehrung.de

Weizen liegt weltweit an dritter Stelle der Getreideerzeugung nach Mais und Reis. Er ist das wichtigste Brotgetreide, das über die Backfähigkeit für Brotlaibe verfügt. Neben Weizen sind noch andere Arten aus seiner Familie für Brote geeignet, nämlich die „Urgetreide“ Dinkel, Kamut, Emmer und Einkorn. Sie spielen mengenmäßig aber keine Rolle im Vergleich zum Weizen. Auch Roggen ist backfähig, Brote aus ihm sind leider in den letzten Jahrzehnten rückläufig.

Nun gibt es seit einiger Zeit Kritik vor allem an bestimmten Weizensorten. Bücher wie „Brot macht dumm“ oder „die Weizenwampe“ sind Bestseller. Sie prangern den Weizen als Ursache etlicher Krankheiten an. Auch Übergewicht, das in den USA sehr gravierend ist, soll durch Weizen begünstigt werden. Was ist los mit unserem Brotgetreide? Stimmen die kritischen Stimmen, die vor dem Genuss des Weizens warnen? Hat der Kleber, das Gluten des Weizens etwas damit zu tun? Einige Ernährungsrichtungen raten sogar davon ab, überhaupt Weizen und Produkte daraus zu verzehren. Was ist davon zu halten? Seit gut 100 Jahren verändert der Mensch gezielt viele Nahrungspflanzen durch Züchtung.

Beim Weizen standen als Zuchtziele Resistenzen gegen Schädlinge, eine verbesserte Backfähigkeit (mehr und fester Kleber) und ein höherer Ertrag im Vordergrund. Die schweren Ähren mit den dicken Körnern erforderten größere Standfestigkeit und kürzere Halme. Moderne Weizensorten werden nur noch kniehoch, ihr Halm ist damit weniger dem Licht und der Wärme der Sonne ausgesetzt, dafür mehr der Feuchte des Bodens, was Pilzkrankungen begünstigen kann. Dies zeigt nur eine Veränderung. Der Eiweißgehalt an Gluten liegt bei Hochleistungssorten in Nordamerika um 18 %, in Bio-Anbau nur bei 12 %. Dies hat mit der Züchtung, aber auch der Art der Düngung zu tun. Hier ist der Demeter und Bio-Anbau vorzuziehen. Der Weizen hat sich also sehr verändert gegenüber früheren Zeiten, was neben positiven Effekten auch fraglich sein kann. Zu selten wurde auf die ernährungsphysiologische Wirkung gesehen. Allerdings lässt sich daraus keineswegs eine Vielzahl von Krankheiten begründen.

Im biologisch-dynamischen Landbau gibt es seit einigen Jahren eigene Züchtungen, die zum Angebot neuer Sorten geführt haben. Aus ihnen wird inzwischen Brot gebacken und im Biohandel vertrieben. Bei diesen Züchtungen wurde auf Ausgeglichenheit verschiedener Faktoren geachtet. Auch der Bio-Anbau, der auf mineralischen Stickstoffdünger verzichtet, erreicht nicht die hohen Eiweißgehalte und festen Kleber, die heute kritischer angeschaut werden. Dazu kommt die Art der Verarbeitung, denn Weizen wird meist als Mehl, Brot, Teigwaren, Grieß und Gebäck angeboten. Hier unterscheidet man, ob das ganze Korn verwendet wurde (Vollkorn) oder nur Auszugsmehle. Sie werden mit dem Mehltyp bezeichnet, der den Mineralstoffgehalt in mg angibt. Vollkorn enthält ungefähr 2000 mg Mineralstoffe. Das helle Mehl der Type 405 ist dagegen arm an Mineralstoffen und auch an Vitaminen, da diese mit den Randschichten entfernt wurden. Hier kann Mangel auftreten. Dazu kommen die weiteren Zutaten. Isst man nur süße und helle Weizengebäcke, so hat der viele Zucker ebenfalls negative Effekte.

Eine Qualitätsbetrachtung des Weizens sollte somit auf bio-dynamische Sorten, Bio oder Demeter-Anbau und die Art der Verarbeitung schauen, um die positiven Seiten des Weizens zu erleben.

8 Rezept des Monats

Leckere Sommerfrucht-Torten

Rezepte von Monika Lehner, Mein Garten und mehr, 91126 Kammerstein-Barthelmesaurach, Tel. 09178 – 328, www.gruenes-echo.de

Erdbeertorte - Zutaten für eine 26 cm Springform

Boden

4 Eier, 8 EL Wasser, 100 g Zucker, Rosenwasser, Orangenöl oder Vanille (Verfeinerungen des Bodens), 2 TL abgeriebene Zitronenschale, 200 g beliebige Nüsse (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse), 1/2 TL Backpulver

Erdbeercreme

3 TL gemahlene Gelatine oder Agar-Agar, 5 EL Wasser, 500 g Erdbeeren, 100 g Magerquark, 8 TL Zucker, 2 TL Zitronensaft, frisch gepresst, 200 g Sahne

Zubereitung des Bodens

Eier und Zucker cremig rühren, Wasser und die „Verfeinerungen“ dazu, am Schluss die Nüsse, fein gemahlen und das Backpulver unterheben. Ich lasse den Teig kurz stehen zum Quellen, dann in die gefettete, mit Semmelbrösel ausgestreute Form. Den Ofen bei Umluft 160 Grad, Gas Stufe 2, 25-30 Minuten backen. Kurz auskühlen lassen, Rand mit einem Messer lösen und mit einem breiten Heber auf eine Kuchenplatte heben, wo der Obstboden dann ganz auskühlt

Weiteres Verarbeiten

Die Gelatine oder das Agar-Agar in einem Topf mit 5 EL Wasser quellen lassen. Die Erdbeeren vorbereiten, 1/3 davon zum Dekorieren ganz lassen, den Rest pürieren, dann Quark, Zucker, Zitronensaft in das Fruchtpüree einrühren. Auf kleiner Flamme die Gelatine auflösen, (Agar-Agar muss gekocht werden), dann langsam mit dem Rührgerät unter die Erdbeercreme rühren, zum Schluss die geschlagene Sahne unterheben. Um den Boden einen Tortenring geben und die Creme gleichmäßig verteilen und glatt streichen, ein paar Stunden fest werden lassen, dann mit Erdbeeren, Minzen- oder Melissen-Blättern dekorieren.

Der Boden kann auch wunderbar als Tortenboden für Erdbeeren, Himbeeren, Kiwi ... verwendet werden. Dazu auch den Tortenring nehmen, Früchte darauf und den Tortenguss - fertig.

Rosentorte - Zutaten für eine 26 cm Springform

Boden

200 g Butter, 4 Eier, 1 Prise Salz, 8 EL Wasser, 150 Zucker, 200 g Buchweizen, frisch gemahlen, 200 g Mandeln, frisch gerieben, 1 TL Backpulver, 1/2 TL gemahlene Vanille

Füllung

8 EL Preiselbeermarmelade, 200 g Sahne

Die Eier mit Zucker, Salz und Wasser gut mit dem Rührgerät schlagen, bis eine feste, cremige Masse entstanden ist, dann das Mehl, Backpulver, Vanille und die Mandeln vorsichtig einrühren.

Die warme, flüssige, aber nicht heiße Butter am Schluss untermischen. In eine gefettete, mit Semmelbrösel ausgestreute Form geben, und bei 160 Grad Umluft oder Gas Stufe 2 backen. Nach kurzem Warten den Boden aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter ganz auskühlen lassen.

Weiteres Verarbeiten

Den Boden einmal auseinanderschneiden, mit der geschlagenen Sahne und den Preiselbeeren füllen, den Deckel aufsetzen und nur mit Puderzucker und Rosenblüten dekorieren. Man kann auch die doppelte Menge an Sahne schlagen und die Torte damit umkleiden.

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