

Bio-Verbraucher e.V. – Info-Brief 47/ Juli 2016

Liebe Leserinnen und Leser,

„Weniger ist mehr – für Bauern, Tiere und Umwelt“

titelt der BÖLW in einem Diskussionsbeitrag zum Milchgipfel am 30. Mai in Berlin: „Weniger Milch, mehr Qualität, mehr Einkommen: Extensivierung als Schlüssel zur Lösung der Milchkrise“

Bundeslandwirtschaftsminister Christian Schmidt hatte einige Vertreter der Milchwirtschaft Ende Mai zum „Milchgipfel“ nach Berlin geladen. „Kurzfristige Finanzspritzen reichen nicht aus“, betont der Vorsitzende des Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft (BÖLW), Felix Prinz zu Löwenstein anlässlich von Milchkrise und -Gipfel. Wesentliche Anteile des Futters für die Überproduktion wachsen nicht auf heimischem Grund sondern auf den Sojafeldern Südamerikas. Zu viel Kraftfutter und eine Tierzucht, die nur auf Turboleistungen setzt, schaden der Tiergesundheit und verschärfen den Teufelskreis von Milchüberschüssen und Tiefpreisen. „Da muss sich grundsätzlich etwas ändern“, so Löwenstein. „Wir müssen die Kuh von unseren eigenen Flächen und mit weniger Kraftfutter ernähren. Das nützt der Umwelt, den Tieren und den Bauern. Weniger Kraftfutter ist besser für Tiere und Umwelt und die Milchmenge wird gesenkt.“

Der Bundesverband Deutscher Milchviehhalter (20.000 Mitglieder), nicht zum Milchgipfel geladen, sieht die Lösung der Milchkrise ebenfalls in der Senkung des Angebots. Um das zu erreichen, sollten staatliche Unterstützungen nur die Bauern erhalten, die ihre Milchlieferungen reduzieren, so Manfred Gilch vom bayerischen Milchviehhalterverband. Wer zu Zeiten der Milchquoten (bis 2015) mehr lieferte, musste Strafzahlungen leisten. So sind in Europa 1,2 Milliarden Euro zusammengekommen. Dieses Geld könnte man jetzt ausgeben (vgl. Nürnberger Nachrichten vom 31.05.2016, S. 17).

An der gegenwärtigen Milchkrise erleben wir, wohin es führt, wenn assoziative Zusammenarbeit fehlt: Es herrschen die Marktgesetze: großes Angebot = sinkende Preise. Die marktstarken Einzelhandelsketten diktieren den Molkereien und diese den Milchbauern die Preise. Mit 20 Cents pro Liter kann ein Milcherzeuger mit 70 – 80 Kühen wirtschaftlich langfristig nicht existieren; viele Betriebe geben auf. Die Konzentration und damit die Industrialisierung in der Landwirtschaft schreiten weiter voran. Das marktwirtschaftliche Prinzip darf nicht für die Landwirtschaft gelten!

Würden sich alle am Milch-Wirtschaftsprozess Beteiligten in einer Milch-Assoziation besprechen, also Vertreter der Milchbauern, Vertreter von Molkereibetrieben, Vertreter der Großhändler und Einzelhandelsketten und Verbrauchervertreter, so wären die gegensätzlichen Interessen damit zwar nicht aufgehoben, aber man würde die Argumente der anderen Beteiligten verstehen und daran seine eigenen Vorstellungen korrigieren lernen. Qualitäten könnten besprochen, Quoten verabredet, Strafzahlungen für Mehrlieferungen vereinbart werden, die zu Hilfszwecken für notleidende Milcherzeuger bereit stünden. So könnte sich die Milchwirtschaft selber helfen – ohne staatliche Beteiligung und ohne Einsatz von Steuergeldern.

Bio-Verbraucher, Bio-Einzel- und Großhändler, Bio-Molkereien haben ein größeres Verständnis für „ihre“ Landwirte und zahlen ihnen korrekte Milchpreise. Sie wollen, dass die kleinbäuerliche Landwirtschaft erhalten bleibt, denn sie sorgt über die Nahrungsmittelversorgung hinaus für Bodenregeneration, Landschaftspflege, Klimaregulierung, Artenschutz.

In der Molkerei Schrozberg fand kürzlich auch ein erstes assoziatives Gespräch statt. Am Tisch saßen Vertreter der Milchbauern, der Molkerei, Wissenschaftler und Verbraucher. Thema waren Qualitätsunterschiede. Es waren verglichen worden Demeter-Qualitäten mit anderen Bio-Qualitäten und konventionellen Qualitäten. Ich werde demnächst darüber berichten.

Lesen Sie heute in Rubrik 1 dieses Briefes einen Beitrag zu einer von Otto Jachmann selbst ausprobierten Alternative zur Marktpreisbildung. Durch sie wird das Prinzip des Wettbewerbs um die Komponente der Verlässlichkeit ergänzt.

Mit herzlichen Grüßen
Ihr Wolfgang Ritter

Bio-Ausflüge

So, 11. Sept, 12 - 16.00 Uhr: Bio-Hof zum Rangabauer, 95361 Ködnitz, Tennach 3

Mittagessen, Hoffest, Hofführung, Kartoffellesen, Kaffee-Tafel, Einkauf im Hofladen

Anmeldung bis 4. Sept.: T. 0911-30735890 o. 0911-93897474 (mit AB) o. sieglinde.wolf@gmx.net

Mo, 3. Okt (Feiertag), 15 - 18.00 Uhr: Demeter-Winzer Hell, 97355 Wiesenbronn

Weinberg-/Kellerführung, Weinprobe, Bewirtung, Einkauf; vorher Mittagessen auf Schloß Schwanberg

Anmeldung bis 25. Sept.: T. 0911-30735890 o. 0911-404827 (mit AB) o. ritter@bio-verbraucher.de

Andere Termine

Fr-So, 15.-17.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, 17./18. Sept., 10-18.00 Uhr: Grüne Lust auf dem Wolfgangshof in Anwandern

bei Zirndorf; Verkauf, Aktionen, Info, Gastronomie; siehe auch: www.gruenelust.de

Demeter-Weingut Helmut Christ, 97334 Nordheim am Main, T. 09381-2806

Sa, 2.-So, 31. Juli: Häckerstube geöffnet; Sa, 13. Aug.: Kräuterführung; Mo, 15. Aug.: Öko-

Weinpräsentation auf der Vogelsburg; Sa/So 3./4. September: Auf den Spuren des Winzers;

Do, 22. Sept., 16 – 20.00 Uhr: Einkaufen, Kochen, Essen - Bio-Kumpel laden ein

Auskunft und Anmeldung bis 15.09.: Anne Gröger, Tel. 09192 – 8655, an.ka52@t-online.de

Angebote

Fruchtsäfte, Fruchtsaft-Cocktails, 100% Mehrfruchtsäfte- u. Cocktails, Gemüsesäfte

Beutelsbacher Fruchtsaftkellerei GmbH, 71384 Weinstadt, T. 07151-995150,

www.beutelsbacher.de, Lieferung an Wiederverkäufer, Verkauf ab Fabrik

Kokosblütenzucker, Nusweet GmbH, 22359 Hamburg, T. 0162-6999006, www.nusweet.de

Verkauf an Wiederverkäufer; für Endverbraucher in 90419 Nürnberg bei *Alles Bio*, Rieterstr. 29

Demeter-Junghennen u. Hähne, Demeter-Eier und –Geflügelprodukte, Demeter-Nudeln

Geflügelhof Schubert, 91338 Igensdorf, T. 09192-8303, www.gefluegelhof-schubert.de, Verkauf an

Landwirte und Wiederverkäufer, Verkauf an Endverbraucher im Hofladen Mo–Fr 8–18, Sa–13.00 Uhr

Demeter-Freilandgemüse, Demeter-Hof Kratzer, 90427 Nürnberg, T. 0911-33 31 52,

Lieferung an Wiederverkäufer

Biologische Topfkräuter, Dworschak & Sohn, 90427 Nürnberg, Tel. 0911 – 30 02 281

Verkauf an Wiederverkäufer und Großabnehmer

Demeter-Kartoffeln u. Frischgemüse, Peter Höfler, 90427 Nürnberg, Tel. 0911-345723,

www.hoefler-biogemuese.de, Verkauf an Wiederverkäufer; neu: Verkauf an Endverbraucher ab

Gewächshaus Götzenweg; Sa 9-11.30 Uhr

Tiergarten in Nürnberg ist bio-zertifiziert – auch das Tiergartenrestaurant Waldschänke

Am Tiergarten 8, T. 0911 – 54 30 120, www.tiergartenrestaurant-nuernberg-waldschaenke.de,

Culinartheater im Tiergarten: mehrgängige Bio-Gourmet-Menüs u. witzige Theaterstücke

mehrmals im Monat; Programm: siehe www.culinartheater.de, T. 0911 – 54 30 120

Neuer Studiengang ab WS 2016/17 an der TH Nürnberg: "Management in der Biobranche",

Studienort: Neumarkt i. d. Opf., mehr Info: bachelorstudiengang-management-in-der-biobranche

Neu in Nürnberg: Feierabend Markt St. Egidien, freitags 13 – 19.00 Uhr

Begegnen – genießen – verweilen, Bio einkaufen; 90403 Nürnberg, Egidienplatz 12, T. 0911-214-1141

Ursula's Gemüsehof auf dem Wochenmarkt in 90429 Nürnberg-Gostenhof, Adam-Klein-Str./

Ecke Müllnerstraße, donnerstags 10 – 18.00 Uhr, freitags, wenn der Donnerstag ein Feiertag ist

1 Assoziative Zusammenarbeit

Preisfindungsstellen – eine Alternative zur Marktpreisbildung, Teil 2

Auszüge aus Otto Jachmann: Beobachtungen und Gedanken zu Wirtschaft und Gesellschaft, Borchers 2008; Teil 1 erschien im letzten Info-Brief, Teil 3 „Die Ferkelnotierung“ wird in einem der folgenden Info-Brief erscheinen

Die Kernobstnotierung

Der Kernobstmarkt weist einige Besonderheiten auf, welche einer Preisfindung der beschriebenen Art entgegenkommen:

- Der Erwerbsobstbau konzentriert sich auf einige wenige geschlossene Gebiete mit besonders günstigem Klima: die Bodenseeregion, Südtirol, die Niederelbe und Gebiete in Belgien und Südfrankreich.

- Die Obsterträge, Erzeugungsmengen und damit auch die Erzeugerpreise schwanken stark von Jahr zu Jahr.
- Die Preise bilden sich frei am Markt; die EU-Obstmarktordnung sieht Mengen-, aber keine Preisinterventionen vor.
- Es hat sich eine übersichtliche Vermarktungsstruktur mit einer überschaubaren Zahl von genossenschaftlichen und privaten Erzeugergroßmärkten herausgebildet.
- Von der Natur des Produkts befördert, arbeiten Obstanbauer und Erzeugergroßmärkte eng zusammen. Die in Großkisten gepflückten Äpfel werden vom Feld weg an die Märkte geliefert, dort sortiert, eingelagert und in Kommission verkauft. Bis zum Verkauf bleibt die Ware Eigentum der Erzeuger.

Die Erzeugergroßmärkte handeln also nicht mit eigener Ware, sondern mit der ihrer Vertragsanbauer. Die Handelsmarge, d.h. der Anteil der Großmärkte an den Verkaufserlösen, ist von vornherein unter den Partnern vereinbart und festgelegt. Die Erzeugergroßmärkte sind Vermittler zwischen den Erzeugern auf der einen und den Abnehmern im Fachgroß- und Einzelhandel auf der anderen Seite. Als Vermittler sind sie ebenso daran interessiert, ihren Erzeugern gute Preise auszuzahlen und angemessene Erlöse zu sichern, als auch ihre Abnehmer zu fairen Preisen zu beliefern. Das ist eine selten glückliche Konstellation für eine Preisfindungsstelle. Sie kann mit den Marktleitern der Erzeugergroßmärkte allein betrieben werden, weil diese die Interessenlage sowohl der Erzeuger als der Abnehmer genau kennen und in sie zum Ausgleich bringen können, ohne dass eigenes Gewinninteresse hineinspielt, denn sie sind Kommissionäre.

Die Kernobstnotierung ist in eine neutrale Marktberichts- und Studienstelle der Landwirtschaftsverwaltung eingegliedert. Dort wird sie von einem Obstmarktfachmann betreut. Dieser hat vier Aufgaben:

1. Den Obstmarkt beobachten, mit Fachleuten in den einzelnen Obstbaugebieten Verbindung halten und laufend Marktinformationen sammeln.
2. Wöchentlich Umsatzmeldungen der beteiligten Erzeugergroßmärkte auswerten und Statistiken über Verkaufsmengen und Preise der eigenen Region erstellen.
3. Die Notierungssitzungen leiten, zu denen sich während der Vermarktungssaison von August bis Juni jeden Mittwochvormittag die Leiter der Erzeugergroßmärkte versammeln.
4. Unmittelbar nach der Sitzung die Marktstatistik der vergangenen Woche und die Notierungsergebnisse in einem aktuellen Marktbericht zusammenfassen, der am gleichen Tage an Abonnenten in ganz Europa versandt und in das abrufbare Informationssystem eingestellt wird.

Die Notierungssitzung läuft nach einem genau festgelegten Verfahren ab. Die Mitglieder der Notierungskommission, also die Marktleiter der Erzeugergroßmärkte der Region, sitzen an drei Seiten eines großen Konferenztisches. Von der Stirnseite des Tisches aus, wo sich Projektionsfläche und Wandtafel befinden, gibt der Leiter der Sitzung zunächst einen Überblick über die aktuelle Marktlage. Daran schließt sich ein kurzer Meinungs austausch an, bei dem die Marktleiter den Marktbericht aus ihrer Sicht ergänzen oder korrigieren können. Dann beginnt die Preisfindung. Nacheinander werden die in der vergangenen Woche erzielten Durchschnittspreise und Preisspannen für die einzelnen Apfelsorten und Qualitäten zur Kenntnis an die Wand projiziert. Bei jedem Posten wird innegehalten, um über eine geheime Abstimmung die anzustrebende Preisspanne für die laufende Woche zu ermitteln. Dabei schlägt der Leiter einen Preis vor, über den jeder Teilnehmer durch verdeckte Tasten unter der Tischplatte mit „ja“ oder „nein“ abstimmt. Die Zahl der Ja- und Neinstimmen erscheint in einer Leuchtanzeige. Wenn „ja“ überwiegt, ist der Preisvorschlag angenommen.

Andernfalls wird so lange über den nächsthöheren und nächstniedrigeren Preis abgestimmt, bis die Ja-Stimmen in der Überzahl sind. So werden alle Sorten und Qualitäten durchgegangen und die Preisspannen gefunden, welche die Mehrheit der Marktleiter in der laufenden Woche für die Marktlage angemessen hält.

Die auf diese Weise zustande gekommene Kernobstnotierung ist in Fachkreisen anerkannt, wird europaweit abgerufen und aufmerksam verfolgt. Sie erleichtert Verkaufsverhandlungen und trägt dazu bei, dass sich die Preise von Woche zu Woche stetig und der jeweiligen Marktlage entsprechend entwickeln. Mit der Notierung im Rücken haben es die Erzeugergroßmärkte leichter, dem Preisdruck und der Marktmacht der Großabnehmer standzuhalten. Es kommt mehr Gleichgewicht in den Markt.

2 Landwirtschaft und Handel

Argumente für eine artgerechte Tierhaltung

Ausschnitte aus: Andrea Flemmer: Tierschutz mit Messer und Gabel, Baunach 2015, ISBN 978-3-88778-456-0, Teil 2 unserer Berichterstattung; Teil 1 in Info-Brief 46

Fleisch ist gesund

Das ist richtig! Aber nur, wenn es qualitativ hochwertig ist und man es nur zwei- bis dreimal pro Woche isst. Dann ist es ein idealer Eiweiß-, Eisen- und zum Teil auch Vitaminlieferant. Fleisch ist durch den hohen Fettanteil einer der Hauptgründe für Herzinfarkt, Bluthochdruck und Übergewicht. Krebsvorbeugende Inhaltsstoffe enthält es gar nicht. Der hohe Fleischkonsum aus Massentierhaltung ist nicht nur für unsere Gesundheit eine Belastung, sondern auch für unser Klima.

Die Massentierhaltung hilft gegen Hunger in der 3. Welt

Ganz im Gegenteil: Im Biolandbau und generell früher fraßen die Kühe nur Gras und Schweine bekamen Abfälle. Heute füttert man Kraftfutter. Zum Teil erhalten die Tiere sogar Futterpflanzen wie Soja, die wir direkt selber essen könnten. Wenn man dann noch weiß, dass – je nach Haltung und Tierart – zwischen 10 und 25 kg Futter für ein Kilogramm Fleisch erforderlich ist, sieht man deutlich, wer am Welthunger schuld ist.

Dann: bereits im Jahr 2002 hat man über ein Drittel der weltweiten Getreideernte (670 Millionen Tonnen) an Masttiere verfüttert. Da die Nachfrage an Getreide zunimmt, erhöht dies den weltweiten Getreidepreis. Deshalb können sich die Armen nicht einmal mehr Getreide leisten. Ein deutlicher Beitrag der Massentierhaltung zum Welthunger.

Dazu kommt, dass Produkte aus der Massentierhaltung – unterstützt durch Agrarsubventionen – exportiert werden. Diese Subventionen machen es den Bauern in den Zielländern schwerer, ihre Produkte abzusetzen. Das gilt insbesondere für die subventionierten Exporte aus der EU in arme Regionen.

Durch die Massentierhaltung können die Lebensmittelpreise niedrig gehalten werden

Ganz im Gegenteil! Durch den Abbau der Subventionierung für Massentierhaltung würden öffentliche Gelder frei, die dann in die ökologische Landwirtschaft fließen könnten. Das könnte verdientermaßen für diejenigen, die bisher für das Tierwohl immer doppelt zahlen mussten (die Subventionierung der Massentierhaltung über Steuern und höhere Preise für artgerecht gehaltene Tiere) sogar geringere Preise für Bioprodukte bedeuten. Zudem muss dann kein Geld mehr für die Kollateralschäden der industriellen Landwirtschaft (hohe Nitratwerte im Trinkwasser etc.) bezahlt werden.

Den Preisanstieg von Fleisch, Milch und Eiern kann man durch Einschränkung des Konsums dieser Produkte zu Gunsten eines höheren Verbrauchs pflanzlicher Lebensmittel – auch im Sinne der gesünderen Ernährung – abfedern. Die Kosten, die durch die Antibiotikaresistenzen entstehen, fallen zunehmend weg. Das kann die Kosten im Gesundheitssektor deutlich senken.

Ich alleine kann doch auch keine Tiere retten

Das ist falsch. Ein Beispiel mag dies erläutern: Der typische Amerikaner isst bis zu seinem 72. Lebensjahr ungefähr 11 Kühe, 3 Lämmer und Schafe, 23 Schweine, 45 Truthähne, 1100 Hühner und 862 Pfund Fisch. Nun isst man in Deutschland nicht gar so ausgiebig Fleisch wie in den USA. Dennoch auch hier isst der typische Durchschnittsesser in Deutschland 1094 Tiere im Laufe seines Lebens. Reduziert man seinen Fleischkonsum jedoch, könnte man im Laufe des Lebens eine ganze Herde retten. Das tun offensichtlich immer mehr Menschen in Deutschland: 2012 war die gewerblich erzeugte Fleischmenge in Deutschland erstmals seit dem Jahr 1997 gegenüber dem Vorjahr rückläufig.

Die Tiere werden doch sowieso geschlachtet

Die Nachfrage regelt das Angebot. Wenn niemand mehr Fleisch kaufen will, das von wenig tierlieb gehaltenen Tieren stammt, würden auch keine Tiere mehr in der industriellen Tierhaltung leiden. Dann muss man bedenken, dass gerade die EU die Massentierhaltung subventioniert. Das führt dazu, dass Fleisch billig ist, und bezahlt wird, auch wenn es weggeworfen wird. Je weniger man

dieses Fleisch kauft, desto schwieriger wird es, die Begründungen für diese Subventionen aufrecht zu erhalten.

3 Wissenschaft/ Forschung

Schwefeldüngung im Öko-Landbau nicht nötig

Forschungsergebnis Bundesprogramm Ökologischer Landbau (BÖLN)/ Eiweißpflanzenstrategie: Themenbereich Pflanze – Pflanzenernährung; Newsletter Februar 2016

An der Hochschule für Technik und Wirtschaft Dresden und der Landwirtschaftskammer Niedersachsen wurden verschiedene, im ökologischen Landbau zugelassene Verfahren der Schwefeldüngung zu Ackerbohne, Schmalblättriger Lupine, Erbse sowie Erbse/Gerste-Gemenge untersucht. Die Einflüsse auf Ertragsbildung, die N- und S-Aufnahme der Körner-Leguminosen-Bestände sowie der Folgefrucht Winterweizen wurden im Rahmen eines mehrjährigen Forschungsprojektes geprüft. Die Ertragsleistung, die Qualität des Erntegutes und die Stickstoff-Akkumulation im Spross der Körner-Leguminosen und des nachfolgenden Weizens wurden nur im Ausnahmefall signifikant durch die Schwefeldüngung beeinflusst.

Aufgrund der geringen Wirkung einer Schwefeldüngung auf die geprüften Sommerkörner-Leguminosen und den Weizen halten die Forschenden eine S-Düngung zu Körner-Leguminosen und Weizen im ökologischen Landbau in Deutschland derzeit in der Regel für nicht erforderlich. Zur Diagnose eines Schwefelmangels erscheint die Ermittlung des S-Gehaltes im Blatt der Körner-Leguminosen zur Blüte aber geeigneter zu sein als die Erfassung des Smin-Vorrates im Boden zur Saat. Zur kurzfristigen Steigerung der S-Versorgung der Körner-Leguminosen haben sich die Düngung von Kieserit oder Gips in den Boden und Bittersalz über eine Blattapplikation als gut geeignet erwiesen. Die geprüften Verfahren der S-Düngung über elementaren Schwefel (Düngung in den Boden oder Blattapplikation) zeigten sich als nicht wirksam. orgprints.org/29783/

4 Qualitäts- und Preisrecherchen

Test von Olivenölen Nativ Extra (teils Bio-Olivenöle)

Bericht von Brigitte Pukke

Die Olivenernte in Italien und Spanien war 2015 nicht gut. Schuld daran war ein Schädling, die Olivenfliege. Weil deutsche Kunden dennoch Olivenöl aus diesen Ländern möchten, greifen einige Hersteller zu Tricks, meint die Stiftung Warentest in Heft 2/2016. Sie hat im Test fünf hochwertige Öle entdeckt, bei denen die Herkunftsangabe wahrscheinlich nicht korrekt ist. Dazu setzten sie auf Nah-Infrarot-Spektroskopie, eine gängige Methode, um Fleisch und Öl zu analysieren. Ergebnis: Italien als Herkunftsland bestätigte sich nicht bei Alnatura, Antico Frantonio delle Fattoria, Piccardo&Sayore, Riviera Ligure und PrimOil Toscano, Spanien nicht bei Aldi/ Nord/ Espagna.

In dem Test wurden 26 Öle höchster Güteklasse „Nativ Extra“ untersucht. Die Hälfte davon wurde mit „mangelhaft“ bewertet, nicht nur wegen zweifelhafter Herkunftsangaben, sondern auch wegen schlechten Geschmacks und zu vieler Schadstoffe. Darunter waren 6 Bio-Öle. Als bedenklichsten Schadstoff bewerteten die Tester die aromatischen Mineralöl-Kohlenwasserstoffe (MOAH), die als potenziell krebserregend gelten. In 4 Ölen stellte **test** eine hohe Belastung fest, auch beim Bio-Olivenöl Mani Bläuel Kalamata. Mögliche Ursachen sind Abgase, technische Öle, aber auch reines Paraffinöl. Das ist als Pflanzenschutzmittel in der EU erlaubt – selbst im Ökolandbau!

Sieben Olivenöle hatten sensorische Mängel, vier waren sensorisch „sehr gut“/„gut“, darunter auch das Bio-Öl Rapunzel Kreta Natives Olivenöl Extra. Die besten Olivenöle sind grünfruchtig, und erinnern an frisch gemähtes Gras, Artischocke, Mandeln und Tomatenblätter. 13 Olivenöle wurden mit „mangelhaft“ bewertet, auch vier Bio-Öle: Alnatura Ital. Oliven Öl nativ extra D.O.P. Dauno Gargano g.U., Mani Bläuel Kalamata g.U. Olivenöl nativ extra, Redoro Olio extra vergine di Oliva Biologica 100% Italiano, Agrestis Nettar Ibleo Organic & DOP Olio Extra-vergine di Oliva.

5 Grüne Gentechnik und andere Angriffe auf die Bio-Landwirtschaft

EU-Agrarkommissar Hogan manövriert neues Bio-Recht ins Aus

Pressemitteilung des Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft e.V. (BÖLW) vom 10.06.2016, Ausschnitt

„Die Verhandlungen in Brüssel zum neuen Bio-Recht stecken fest. EU-Agrarkommissar Phil Hogan manövriert die Verhandlungen ins Aus“, so Felix Löwenstein, Vorsitzender des Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft (BÖLW). Hogan wolle dem Vernehmen nach die Bio-Kontrolle abschaffen, indem Bio-Betriebe künftig nicht mehr zertifiziert werden sollen. „Ohne Zertifizierung wäre Betrug vorprogrammiert. Damit zeigt Hogan, dass er an einer positiven Entwicklung von Bio in Europa kein Interesse hat.“

Löwenstein forderte Hogan auf, den Weg für ein besseres Bio-Recht zu ebnen, statt Bio weiter Steine in den Weg zu legen. Wenn es nach den mittlerweile zweijährigen Verhandlungen bis zum EU-Agrarministertreffen Ende Juni keine Einigung auf Basis der Beschlüsse von EU-Rat und -Parlament gibt, sollte der EU-Agrarkommissar das Gesetzgebungsverfahren stoppen. "Mit den neuen Forderungen der Kommission schwindet jede Hoffnung auf eine Verordnung, die besser ist als das geltende Recht. Über 300.000 Bio-Unternehmen in Europa brauchen vor allem eines: Rechtssicherheit. Zwei Jahre ergebnislosen Verhandels zeigen, dass Rechtssicherheit nur noch erreicht werden kann, wenn das geltende Bio-Recht weiterentwickelt wird.

6 BioMetropole Nürnberg

Bio 3.0 - Kommunen als Partner

Ausschnitt aus einem Beitrag vom Dr. Werner Ebert, Stadt Nürnberg, Referat für Umwelt und Gesundheit, werner.ebert@stadt.nuernberg.de, www.biometropole.de, in der Zeitschrift Ökologie und Landbau 1/2016, Teil 2 (Teil eins im letzten Info-Brief)

Die Diskussion um Bio 3.0 hat bisher viele gute Ansätze hervorgebracht. Doch wo bleiben die Kommunen? Städte, Gemeinden und Landkreise wurden noch kaum berücksichtigt – obwohl sie ideale Partner für die Ökobranche von morgen sind.

Aufgaben für die Zukunft

Um die Biobranche im Sinne von Bio 3.0 voranzubringen und die Öffnung in die Gesellschaft zu unterstützen, sollten wichtige Kooperations- und Handlungsfelder unter Einbeziehung aller beteiligten Akteure angegangen werden. Doch wie können konkrete Handlungsfelder zur Umsetzung des Bio-3.0-Konzepts für die Kommunen genau aussehen?

Intensivere Zusammenarbeit zwischen Erzeugern, Anbauverbänden, Lebensmittelverarbeitern, Biohandel, Hotels und Gaststätten sowie Kommunen

Das Verbandspapier „Wege zu mehr Bio in Europa und weltweit!“ nennt als zentrale Ziele, mehr Innovationen anzustoßen und die Betriebe nachhaltiger zu machen. Die Kommunen verfügen in beiden Bereichen über sehr viel Beratungs- und Umsetzungskompetenz. Aktive Biostädte wie Nürnberg, München oder Bremen haben gut funktionierende Netzwerke geschaffen. Darin konnten die Erzeuger beziehungsweise Anbauverbände intensiver mitarbeiten, um diese noch schlagkräftiger zu machen. Weitere Bündnispartner, wie beispielsweise aus dem Gesundheitsbereich, konnten ebenfalls für Kooperationen gewonnen werden.

Leitprojekt für die Regionalentwicklung

Die Förderung des Ökolandbaus ist ein Querschnittsthema und eine Querschnittsaufgabe. Wie die Bio-Heu-Region Trumer Seenland und das Bio-Dorf Seeham bei Salzburg zeigen, kann der ökologische Landbau ein Leitfaden für die Regionalentwicklung sein. Hier sind die Bereiche Landwirtschaft, Tourismus, wirtschaftliche Entwicklung (Arbeitsplätze, Wertschöpfung, Innovationen), kommunale Infrastruktur (Ausbau erneuerbarer Energien) sowie Bildung eng miteinander verknüpft. Die Erzeugungs- und Lieferkette von biologischen Lebensmitteln kann Grundlage für neue regionale Logistikkonzepte sein. Gemeinsame Regionalprojekte mehrerer Kommunen haben wiederum Zugang zu anderen planerischen Instrumenten und Finanzierungsquellen.

Regionale Ernährungspolitik („City Region Food Systems“)

Verbraucher werden es alleine durch ihren Konsum kaum schaffen, das Ernährungssystem zu ändern. Kommunen können diesen Prozess jedoch steuern und unterstützen. Nur durch ein großes Angebot regionaler ökologischer Produkte, durch die Verflechtung von Ballungsräumen und Regionen sowie durch eine regionale Ernährungspolitik kann die Stadtbevölkerung in Zukunft mit qualitativ hochwertigen Lebensmitteln versorgt und die Ernährung gesichert werden. Der Aufbau von „City Region Food Systems“ steckt in Deutschland allerdings noch in den Kinderschuhen. Besonders wichtig ist es daher, dass sich die staatliche beziehungsweise europäische Förderpolitik stärker auf die kommunalen und regionalen Kooperationsprojekte zur Förderung der Biobranche fokussiert.

Es geht um gesellschaftliche Akzeptanz

Bio 3.0 bedeutet, den Marktanteil des Ökolandbaus und der Biobranche zu steigern, indem die Akzeptanz bei Bürgern, Verbrauchern, Verbänden, Vereinen, Unternehmen und Medien erhöht wird. Die Erzeuger und Anbauverbände alleine werden dies nicht schaffen. Es geht vornehmlich darum, Bio als soziales Anliegen zu etablieren. Dies kann nur gelingen, wenn die gesellschaftliche Bedeutung des Ökolandbaus deutlich gemacht wird. Allerdings muss hier ein breiter Dialog vor Ort mit den Menschen gestartet werden – ganz im Sinne von „Wir werden uns ökologisch ernähren oder gar nicht mehr“ (von Löwenstein, F.: Food Crash, 2011).

7 Verbrauchermeinung

Mit Bio zu einer modernen nachhaltigen Landwirtschaft

Ein Diskussionsbeitrag zum Öko- oder Biolandbau 3.0 von Vertretern der Organisationen Bio Austria, Bioland, Bio Suisse, Naturland und dem Forschungsinstitut für den biologischen Landbau (FiBL) vom 30.09.2015/ Auszug

Die vier Prinzipien der IFOAM bilden den Rahmen für Bio 3.0

Bei der Diskussion um den Bio- oder Ökolandbau der Zukunft stehen die Prinzipien der Internationalen Vereinigung biologischer Landbauorganisationen (IFOAM) an oberster Stelle. Die vier Prinzipien sind das Prinzip der Gesundheit, das Prinzip der Ökologie, das Prinzip der Gerechtigkeit und das Prinzip der Sorgfalt (IFOAM, 2015). Es wird die Aufgabe von Bio 3.0 sein, diese Prinzipien mit Hilfe von Indikatoren und Messgrößen zu konkretisieren. Zu den wichtigsten Elementen der IFOAM-Prinzipien gehören 1. der ganzheitliche Systemansatz, 2. die geschlossenen Kreisläufe, 3. die ausschließliche Verwendung von Naturstoffen als Betriebsmittel, 4. die konsequente Berücksichtigung des Tierwohls und 5. die hohe Unabhängigkeit und der Selbstbestimmungsgrad der landwirtschaftlichen Betriebsleiter.

1. Der ganzheitliche **Systemansatz** wird in keiner landwirtschaftlichen Methode so bewusst thematisiert und von der Praxis angewandt wie im Biolandbau. Die meisten politischen und ökonomischen Maßnahmen der Agrarförderung und auch die Vorschriften und Empfehlungen der vielen Nachhaltigkeitslabel sind in der Regel entweder sektoriell oder produktionszweigbezogen. Sie umfassen selten die Produktionsmaßnahmen, den Betrieb oder die Wertschöpfungskette umfänglich. Eine Industrialisierung des Anbaus zum Zwecke ökonomischer Skaleneffekte und stark vereinfachter Vermarktungs- und Logistikstrukturen kommt für den Ökolandbau nicht in Frage.

2. Die Schließung von Kreisläufen durch die **enge Verbindung zwischen Pflanzenbau und Tierhaltung** ist ein weiteres spezifisches Merkmal des Ökolandbaus, das in Zukunft gestärkt werden muss. Studien haben gezeigt, dass die gemischten Betriebe die wirkungsvollste Maßnahme sind, um die Eutrophierung der Umwelt mit Stickstoff und Phosphor zu vermeiden. Der Ökolandbau der Zukunft basiert immer auf Kreisläufen, welche einzelbetrieblich durch den klassischen Ansatz des gemischten Betriebs oder regional durch Betriebskooperationen geschlossen sind. In Zukunft ist auch der geschlossene Kreislauf mit den Verbrauchern und der Gesellschaft anzustreben.

3. Die **Basierung auf Naturstoffen** ist kein dogmatischer, sondern ein fachlich untermauerter Ansatz, welcher im Bio 3.0 noch konsequenter umgesetzt werden soll. Vor allem in den gartenbaulichen Sonderkulturen (speziell Wein, Obst, Beeren, Gemüse, Kartoffeln, Hopfen, Oliven, Nüsse, Zierpflanzen) funktionieren vorbeugende und systembezogene bäuerliche Maßnahmen ungenügend, um die Erträge auf einem hohen Niveau zu halten und große jährlich

Ertragsschwankungen zu vermeiden. Neben der Pflanzenzüchtung mit Schwerpunkt Resistenz oder zumindest Toleranz hat deshalb der biologische Pflanzenschutz einen hohen Stellenwert. Die wissenschaftlichen Meta-Analysen der Faktoren, welche auch im Ökolandbau gute Erträge garantieren, zeigt, wie wichtig die gute Kontrolle von Schädlingen und Pflanzenkrankheiten ist.

4. Das **Wohl der Nutztiere** ist ein entscheidendes Element der IFOAM-Prinzipien. Es soll bei Bio 3.0 noch höher gewichtet werden als dies bisher im Biolandbau geregelt war. Dies ist auch deshalb sehr wichtig, weil Tiere zu einem nachhaltigen System gehören (Kreisläufe) und weil ohne Nutztiere die Wiesen und Weiden als Hotspots der Biodiversität verschwinden würden. Zudem können nicht acker- und gemüsebaulich nutzbare Flächen – dank Wiederkäuern – für die menschliche Ernährung zugänglich gemacht werden. Die nachhaltige Tierhaltung wird auch im Konflikt zwischen Nutzung der Ackerflächen für Lebensmittel oder Futtermittel sehr wichtig (Teller-Trog-Debatte). Die vielfältigen Gründe, welche einen Verzicht des Ökolandbaus auf die Nutzung von Tieren nicht oder nur in Ausnahmefällen möglich machen, ist eine hohe Verpflichtung, die Tiere mit großem Respekt und Verantwortung zu behandeln. Die Richtlinien für die Tiergesundheit, das Tierwohl, den Transport und die Schlachtung sollen deshalb weiter verbessert werden. Durch die Zertifizierung sind diese Ansprüche auch sicherzustellen.

8 Rezept des Monats

Sieben-Kräuter-Gemüse-Galette

Dieses Gericht hat folgende Geschichte: Zu Spargel gibt es gewöhnlich Kartoffeln. Zur Abwechslung servierte ich Spargel mal auf Galettes (dünne Eierpfannkuchen). Nach der Mahlzeit war der Spargel alle, aber Galettes noch übrig. In meinem kleinen Garten wachsen Brennnessel und Zitronenmelisse in Massen und einige andere Kräuter. Im Kühlschrank fand ich noch Möhren und Kohlrabi.

Zutaten

Mehl, Eier, Milch, Pflanzenöl, Kohlrabi, Möhren, Gemüse-Brühwürfel, Brennnesseln und andere Kräuter, Kräuterquark

Zubereitung (für 2 - 4 Personen)

Etwa 250 g Emmer-Mehl, frisch gemahlen, mit 4 frischen Eiern und genügend frischer Milch verrühren. Zwei Pfannen mit etwas Pflanzenöl erhitzen. Das Gemisch muss sich gut in Pfannen gießen lassen, damit sich der Teig in der ganzen Pfanne verteilt und die Galettes dünn werden. Beim Ausbacken mehrerer Galettes hin und wieder eventuell erneut Milch einrühren, damit der Teig flüssig bleibt. Bei mittlerer Hitze anbraten, bis beide Seiten braun sind.

Ein oder zwei Kohlrabi und zwei bis drei Möhren schälen, in kleinere Scheibchen schneiden und etwa 15 Minuten in Gemüse-Brühe köcheln lassen. Frisch geerntete Brennnesseln, Zitronenmelisse und andere Kräuter (Majoran, Thymian, Salbei, Minze, Kola) waschen, die Blätter von den Stielen ziehen und zum Gemüse geben. (Dazu sollte man sich Gummihandschule anziehen.) Etwa 10 Minuten mitkochen lassen.

Galettes dünn mit Kräuterquark bestreichen und mit dem Gemüse-Kräutergemisch belegen.
Guten Appetit wünscht Wolfgang Ritter

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, Büro-Stunden: 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.