

Bio-Verbraucher e.V. – Info-Brief 48/ Oktober 2016

Liebe Leserinnen und Leser,

kennen Sie den *Earth Overshoot Day* (Erdüberlastungstag)? Er gibt an, ab welchem Tag im Jahr die Biokapazität erschöpft ist. Während im Jahr 2000 der Erdüberlastungstag noch auf den 1. Oktober fiel, hat das *Global Footprint Network* errechnet, dass in 2016 schon am 8. August alle natürlichen Ressourcen wie Wälder, Flächen, Wasser oder Ackerland verbraucht waren. Der deutsche Erdüberlastungstag wurde bereits auf den 29. April datiert – in der Bundesrepublik überlasten vor allem hohe CO₂-Emissionen aus den Bereichen Energie, Verkehr und industrielle Landwirtschaft sowie der hohe Flächenanspruch in Übersee für die Futtermittelproduktion. Deutschland trägt damit stark zur globalen Übernutzung bei.

Felix zu Löwenstein vom *Bundesverband Ökologische Lebensmittelwirtschaft (BÖLW)* kommentierte die Erdüberlastungstage in einer Presseerklärung vom 8. August unter dem Titel „Heute ist die Erde alle“ wie folgt:

Ressourcen schützen mit Kreislaufwirtschaft

„Ab heute leben wir auf Kredit und auf Kosten unserer Kinder. Wir übernutzen zu viele Ressourcen wie Böden oder Wasser. Weltweit werden jedes Jahr mehr als 10 Millionen Hektar Landwirtschaftsfläche durch falsche landwirtschaftliche Bewirtschaftung zerstört. Das entspricht fast der gesamten deutschen Ackerfläche. Wenn alle Menschen so leben würden wie wir in Deutschland, bräuchten wir mehr als 3 Erden. Das müssen wir ändern.

Landwirtschaft muss wieder stärker im Kreislauf funktionieren. Der Ökolandbau macht vor, wie das geht. Bio-Bauern bewirtschaften ihre Betriebe als ganzheitliche Systeme, in denen Ackerbau und Viehhaltung im Einklang stehen. Nach dem Vorbild der Natur versuchen Bio-Bauern so wenig wie möglich externe Betriebsmittel einzusetzen. Energieaufwendige Kunstdünger oder chemisch-synthetische Pestizide sind tabu. Durch weniger Tiere pro Fläche vermeiden Bio-Bauern umweltschädliche Emissionen und Überdüngung.

Mit gesunden Humusböden wird auf Bio-Höfen jede Menge Kohlenstoff gebunden. Dieses Bio-CSS (Carbon (Dioxide) Capture and Storage (dt. CO₂-Abscheidung und -Speicherung)) auf Öko-Höfen entlastet das Klima.

Die Politik muss dringend umsteuern Richtung Kreislaufwirtschaft und nachhaltige Wirtschaftsformen wie den Ökolandbau konsequent voranbringen.“

Dem Kommentar von Löwenstein ist nichts hinzuzufügen.

Mit herzlichen Grüßen
Ihr Wolfgang Ritter

Termine

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

Weinberg-/Kellerführung, Weinprobe, Bewirtung, Einkauf; vorher Mittagessen auf Schloß Schwanberg, Anmeldung: T. 0911-404827 (mit AB) o. ritter@bio-verbraucher.de

Fr, 14. Okt., 20.00 Uhr: Sinn, Vermeidung und Überwindung von Erkältungskrankheiten

Dr. Daphné von Boch, Vortrag im RSH, 90419 Nürnberg, Rieterstraße 20, Eingang Heimerichstr.

Di, 25. Okt., 20.00 Uhr: Herz- und Kreislauferkrankungen: Herzinfarkt, Bluthochdruck, Rhythmusstörungen und mehr, Vortrag Dr. Frank Meyer im RSH, 90419 Nürnberg, Rieterstraße 20

So, 13. Nov., 10-16.00 Uhr: Demeter-Herbsttagung für Erzeuger, Händler, Verbraucher
Vorträge, Gespräche, Büchertisch, Bio-Mittagsmenü mit Kaffee und Kuchen musikalischer Abschluss, Tageskarte 12 €, Einzelvortrag 6 €, RSH, 90419 Nürnberg, Rieterstraße 20, Saal im 1. OG

10.30 Uhr: Die Milch, die Kuh und ihre Hörner, Susanne Schwärzler, Vortrag und Aussprache

13.30 Uhr: Bruderhahn-Projekt – was steckt dahinter?, Peter Schubert, Vortrag und Aussprache

Angebote

Feierabend Markt St. Egidien, 90403 Nürnberg, Egidienplatz 12, freitags, 13–19.00 Uhr; folgende unserer Firmenmitglieder bieten hier ihre Waren an: **Karl Dollinger** (Hofprodukte) **Ursula's Gemüsehof** (Obst und Gemüse), **Der Landmetzger Thomas Pfindel** (Fleisch und Wurst), **Istbio** (Olivenöl u. Spezialitäten), **Bäckerei Imhof** (Backwaren)

Olivenöl u. Olivenölspezialitäten aus eigenem Anbau und eigener Mühle in Italien

Istbio, Ralf Nisi, T. 09171–87 694, www.istbio.de, Verkauf in 91154 Roth, am Feierabendmarkt St. Egidien (siehe oben) und per Online-Shop

Fleisch und Wurst aus kontrolliert ökologischer Erzeugung vom Landmetzger

Thomas Pfindel, 92360 Mühlhausen, Tel. 09185–264, www.pfindel.de, Gasthaus, Partyservice, Lieferungen im Raum Nürnberg, Verkaufsstand am Feierabendmarkt St. Egidien (siehe oben)

25 Jahre Firmenjubiläum Schreinerei Schränkla mit Aktionsangeboten, z.B. echte Bio-Küchen, gesunde Schlafsysteme und vieles mehr; Schreinerei Schränkla, Neustädter Str. 15, 91462 Dachsbach, T. 09163-995657, www.schraenkla.de

Demeter-Freilandgemüse auf dem Hauptmarkt in 90402 Nürnberg

Demeter-Hof Kratzer, T. 0911 – 33 31 52, Verkaufsstand freitags 8.30 – 16.30 Uhr

Demeter-Imker in Nürnberg: Imkerei Matthias Frühauf, 90489 Nürnberg, Werderstr. 1 Tel. 0911 – 23 97 336, Matthias.fruehauf@mailbox.org, Verkauf an Händler u. Verbraucher

Über 240 verschiedene Topfkräuter: Bioland KräuterGut Dworschak-Fleischmann 90427 Nürnberg, Kraftshofer Hauptstraße 265, T. 0911 - 93 64 761, www.kraeutergut.de,

Verkauf an Handel und Verbraucher, ab Hof: Mo–Fr 8–18.00 Uhr, Bus 31; Online-Shop

Exklusive Herrenhemden aus Leinen Verkauf an Händler und Verbraucher

86643 Rennertshofen-Erlbach, Tel. 08434 – 94 11 33, hemden-bachhuber@t-online.de

Pfiffige, faire Bio-Kleidung für Damen und Kinder; Accessoires, Schmuck, Chapati Design 90402 Nürnberg, Vordere Sternstraße 4-6, T. 0911–92386685, www.chapati-nuernberg.de

Werbespots und -filme, Werbedokumentationen, Dokumentar- und Spielfilme

Schwarzer Panther Film, 72072 Tübingen, T. 0170.4125.330, www.schwarzerpantherfilm.com

Natürliche Raum- und Körperpflegemittel, Trinkwasserfilter, Butzwasser, Raumdüfte, Tee, Bücher, CDs; Lichtmatrix München, T. 089–62069110, www.lichtmatrix.com, Online-Shop

Nürnberg: Dienstleistung im Bereich Raumpflege in privaten und gewerblichen Räumen Direktvertrieb von Produkten der Fa. Lichtmatrix München: Reinigungs- und Pflegemittel

Marilena Pal, EnergieReich-Ihre ökologische Raumpflege, Rilkestr. 30, 90419 N., T.0152.2991.8053

Kämme, Schmuck, Bürsten u. Vieles mehr aus heimischem bzw. FSC-zertifiziertem Holz Handwerk & Vertrieb, Richard Scherb 91522 Ansbach, T. 09802–958841, www.richardscherb.de

Teil- u. Ganzkörperbehandlung v. Mensch u. Tier n. d. tibetischen Heilkunst Pranadi auch Fernbehandlung, Carolina Kern, 90453 Nürnberg, T. 0911–3008083, carolina@pranadi.de

Asiatische Gerichte im Bio-Restaurant „Tafelberg“ in der Nürnberger Altstadt: Mi–Sa ab 18.00 Uhr, Weißgerbergasse 33, www.tafelberg-nuernberg.de, Reservierung: T. 0911-20 33 02

1 Assoziative Zusammenarbeit

Preisfindungsstellen – eine Alternative zur Marktpreisbildung, Teil 3

Auszüge aus Otto Jachmann: Beobachtungen und Gedanken zu Wirtschaft und Gesellschaft, Borchens 2008; die Teile 1 und 2 erschienen in den letzten beiden Info-Briefen

Die Ferkelnotierung

Eine Preisfindung für Ferkel mag für den Sachfremden abgelegen erscheinen. Sie ist es nicht. Ferkel sind der Ausgangspunkt des Schweinezyklus. Mit den Sauenzulassungen beginnt die Produktionsperiode für Schlachtschweine und umfasst die Tragezeit der Muttersauen, die Ferkelaufzucht- und die Mastzeit. Wenn die Ferkelerzeuger ihre Muttersauen decken lassen, entscheiden sie darüber, wieviel Schlachtschweine in etwa einem Jahr auf den Markt kommen. Es ist also sinnvoll, bei den Ferkelpreisen anzusetzen, um den Schweinezyklus in geordnete Bahnen zu lenken. Die Preisfindung für Ferkel folgt den gleichen Grundsätzen wie die für die Kernobstnotierung, muss aber anders organisiert werden, weil die Marktbedingungen verschieden sind:

- Es gibt zwar regionale Schwerpunkte der Muttersauenhaltung, in Baden-Württemberg z.B. Hohenlohe und Oberschwaben, dennoch ist die Ferkelerzeugung viel mehr in der Fläche verteilt als der Erwerbsobstbau. Muttersauen kann man überall halten.

- Obsterträge und -erzeugungsmengen hängen vom Jahrgang ab, die Mengen erzeugter Ferkel jedoch von menschlichem Ermessen, d.h. von den Entscheidungen der Sauenhalter. Die Ferkel- und Schlachtschweinepreise richten sich ausschließlich nach dem Marktgeschehen. Es gibt keine EU-Marktordnung für Schweine.
- Zahlreiche Ferkel werden in den Erzeugerbetrieben gemästet oder unmittelbar an Schweinemäster verkauft. Ein anderer Teil wird indessen überregional über den genossenschaftlichen oder privaten Ferkelhandel vermarktet und an Schweinemäster in ganz Europa verteilt.
- Ferkelhändler sind Viehhändler und folgen Viehhandelsgebräuchen. Sie kaufen und verkaufen auf eigene Rechnung und eigenes Risiko. Ferkel sind empfindliche Tiere und müssen nach wenigen Tagen, am besten sogleich, wieder unter regelmäßige Fürsorge in den Mastställen kommen.

Unter diesen Bedingungen kann die Notierungskommission für Ferkel nicht allein aus Händlern bestehen. Diese verfolgen ausschließlich ihre eigenen Geschäftsinteressen. Sie möchten billig einkaufen und teuer verkaufen. Als Gegengewicht muss ihnen das Interesse der Ferkelerzeuger gegenübergestellt werden, die für ihre Tiere einen möglichst hohen Preis erzielen wollen. Dann besteht die Chance eines fairen Interessenausgleichs, der zu einer ausgewogenen Preisfindung führt. Die Notierungskommission setzt sich hier also aus vier bis fünf Händlern und einer ebenso großen Zahl von Ferkelerzeugern zusammen. Die paritätische Besetzung sorgt dafür, dass die Händler bei der Preisfindung ihre Marktmacht nicht über Gebühr ausspielen können, die sie beim realen Einkauf den Landwirten gegenüber zweifellos haben. Denn es gibt nur wenige Ferkelhändler aber eine Vielzahl von Ferkelerzeugern, die auf die Dienste der Vermarkter angewiesen sind.

Wie beim Kernobst wird auch die Ferkelnotierung von einem neutralen Fachmann bei der staatlichen Marktberichts- und Studienstelle betreut. Er hat vergleichbare Aufgaben:

1. Laufend den Ferkel- und Schlachtschweinemarkt beobachten und Marktinformationen sammeln.
2. Montagvormittags die über das Wochenende eingegangenen Umsatz- und Preismeldungen der Ferkelhändler für die Vorwoche zusammenfassen und Durchschnittspreise und Preisspannen errechnen.
3. Am Montagnachmittag von seinem Schreibtisch aus die Notierung leiten, die als Telefonkonferenz stattfindet.
4. Unmittelbar danach die Notierungsergebnisse zum Abruf in die Informationsmedien einstellen und an die regionalen Tageszeitungen senden, die sie im Marktteil ihrer Dienstagsausgaben abdrucken.

Der neutrale Fachmann eröffnet die Konferenz und gibt nach seinem Kenntnisstand einen Überblick über die Marktlage für Ferkel und Schlachtschweine zu Beginn der neuen Woche. Den anschließenden Gesprächsaustausch nutzen die Händler, um Informationen aus ihrem Geschäftsgang einzubringen, in der Regel zum eigenen Vorteil. Die Landwirte antworten darauf entsprechend und bringen ihre Gegenargumente vor; man kennt sich. Dann folgt die Preisfindung. Der Berichterstatter gibt zunächst die Ergebnisse der Händlermeldungen für die Vorwoche bekannt: Ferkelumsätze und vor allem Durchschnittspreis und Preisspanne in vollen Euro für ein Ferkel in Standardqualität als Teil einer marktüblichen Handelsmenge. Dann wird jedes Kommissionsmitglied, immer zwischen Erzeuger und Vermarkter wechselnd, einzeln aufgerufen, seine Einschätzung über die Preistendenz des Tages im Vergleich zum Vorwochenpreis abzugeben: ‚plus 1, 2, 3 ‘, ‚minus 1, 2, 3 ‘ oder ‚gleichbleibend. Der Notierungsleiter errechnet ‚blitzschnell‘ den Durchschnitt der genannten Zu- oder Abschläge und gibt ihn bekannt. In Verbindung mit dem Vorwochenpreis ergibt das die Notierung.

Im Laufe der Zeit stellt sich bei den Mitgliedern der Notierungskommission ein gewisses Verantwortungsbewusstsein gegenüber der Gemeinschaft ein. Sie wollen der Allgemeinheit dienen, so gut sie es vermögen, ohne allerdings ganz ‚aus ihren Schuhen schlüpfen‘ zu können. Das ergibt genau die richtige Mischung für eine Preisfindung: die eigenen Interessen vertreten, aber das Gemeinwohl mit einbeziehen.

2 Landwirtschaft und Handel

Milch, Schweine und die Marktwirtschaft

Heiner Flassbeck am 27.05.2016, Wirtschaftswissenschaftler, von 1998 bis 1999 Staatssekretär im Bundesministerium der Finanzen und von Januar 2003 bis Ende 2012 Chef-Volkswirt bei der UNO-Organisation für Welthandel und Entwicklung (UNCTAD) in Genf; Artikel bei www.makroskop.eu; Ausschnitte

Sinkende Preise bringen die Bauern in Bedrängnis. Doch nicht sie, sondern Politik und Ökonomen müssen umdenken. Der Preis für einen Liter Milch fällt von 40 auf 20 Cent. Auch der Preis für Schweinefleisch fällt dramatisch und folgt offenbar dem Gesetz, das man einst den Schweinezyklus nannte. Niemand stellt die grundsätzliche Frage, um die es geht. Die Frage nämlich, ob man im Bereich der Landwirtschaft überhaupt mit marktwirtschaftlichen Regeln arbeiten kann. Die Antwort ist einfach: Nein!

Die Preise für Milch und Schweine – wie die der meisten agrarischen Produkte – verhalten sich wie Rohstoffe und schwanken in der Tat stark. Das liegt daran, dass in diesen Märkten die sogenannte Preiselastizität der Nachfrage gering ist. Die Produkte sind homogen und die Verbraucher verbrauchen immer ähnlich viel Milch, ganz gleich, ob der Preis zwanzig oder vierzig Cent pro Liter beträgt.

Die geringe Elastizität der Nachfrage führt bei vielen Nahrungsmitteln dazu, dass schon kleine Schwankungen des Angebots große Auswirkungen auf den Preis haben können. Genau umgekehrt ist das in einem Markt, wo die Nachfrage extrem elastisch ist: Da wird jedes angebotene Produkt verkauft, wenn es weniger kostet. Aus der geringen Nachfrageelastizität entsteht der Schweinezyklus. Die Bauern produzieren viele Schweine, wenn es gerade günstig erscheint, weil nämlich der Preis hoch ist. Sie investieren also in Stallanlagen, um noch mehr Schweine zu produzieren. Dann aber kommt der Punkt, wo das große Angebot an Schweinen auf einen Markt drückt, der nicht viel mehr Schweinefleisch aufnehmen kann, weil die Verbraucher einfach nicht mehr Schwein essen, weil viel billiges Schweinefleisch da ist. Dann sinkt der Preis dramatisch schnell, weil das Produkt nicht lagerbar ist, und die Bauern sitzen in ihren übergroßen Ställen und können die Schweine nicht mehr loswerden. Die Folgen sind bankrotte Betriebe und der Beginn eines neuen verrückten Zyklus. Denn nun werden systematisch zu wenige Schweine produziert, so dass der Preis wieder übermäßig steigt und der Schweinezyklus beginnt von vorne.

Milch bleibt letztlich Milch

Die Landwirtschaft kann in der Regel nur wenig differenzieren. Sie versucht es zwar über „Bio“ als Qualitätssiegel oder über Direktvermarktung von Milchprodukten. Doch Milch bleibt letztlich Milch und ist für die Masse der Kunden weder klar unterscheidbar noch lagerbar. Bei all dem muss die Landwirtschaft immer kapitalintensiver werden, was große Investitionen verlangt, das Endprodukt aber praktisch nicht verändert.

Das eigentliche Problem liegt folglich in der Frage, wer in einem Markt mit solchen Grundbedingungen viel Geld investiert und neben der eigentlichen Produktion auch noch Nahrungsmittelverordnungen, Umwelt- und Tierschutzaufgaben und anderen landwirtschaftlichen Verordnungen Genüge tun muss. Die Antwort ist auch hier einfach: Kein vernünftiger Mensch. Jedenfalls keiner, für den die Landwirtschaft wirklich den Lebensunterhalt garantieren soll und nicht nur ein Nebenprodukt oder ein Hobby ist. Folglich bekommt die Gesellschaft all das, was sie sich von ihrer Landwirtschaft erhofft, genau dann nicht, wenn sie die Marktwirtschaft walten und schalten lässt. Dann bekommt sie vielleicht riesige Agrarfabriken, die auch solche Preisschwankungen durchhalten, weil sie tausend verschiedene Produkte produzieren, aber man bekommt keine bäuerliche Landwirtschaft, die auch noch Landschaftspflege betreibt.

Das Umdenken, das man so gern den Bauern abverlangt, muss man deswegen der Politik und den Ökonomen abverlangen. Wer eine vernünftig strukturierte Agrarproduktion mit einer artgerechten Tierhaltung, hoher Produktqualität und einer gesunden Umwelt will, muss die Marktwirtschaft in diesem Bereich endgültig zu den Akten legen. Entweder man kehrt zu den

alten Agrarmarktordnungen mit Milchseen und Butterbergen zurück, was weit weniger schlimm ist als Bauern, die an Bäumen hängen, oder man setzt auf eine weitgehende staatliche Ordnung, bei der die Bauern für die Landschaftspflege entschädigt werden und versprechen müssen, mit der Natur schonend umzugehen. Mindestpreise sind jedoch das Mindeste, was die Landwirte von der Gesellschaft verlangen können, weil auch sonst niemand in einer Marktwirtschaft investiert, wenn er bei der Preisentwicklung seines Endprodukts Überraschungen nicht ausschließen kann, die innerhalb von Monaten seine wirtschaftliche Existenz vernichten können.

Preis der Stadt Nürnberg für unser Mitglied Bernd Hausmann

Wir freuen uns mit Bernd Hausmann, Glore-Handels-GmbH, über den "Preis für diskriminierungsfreie Unternehmenskultur" der Stadt Nürnberg. Das Unternehmen verkauft ausschließlich Bio-Bekleidung aus fairem Handel, und Bernd Hausmann kennt alle Lieferanten persönlich. Glore steht für **globally responsible fashion** (Mode mit weltweiter Verantwortung). Verkauf in Nürnberg (Karl-Grillenberger-Straße 24), Hamburg, Stuttgart, Augsburg und Luzern (Schweiz) sowie über Online-Shop www.glore.de, Tel. 49 (0) 911 - 27 74 53 77

3 Wissenschaft/ Forschung

Die Saat geht auf – Auch beim Saatgut aus der Vielfalt schöpfen - Zum ersten Mal Getreide aus der Viellinienzucht zugelassen

Presseerklärung von Renée Herrnkind vom Journalistenbüro Schwarz auf Weiß, Talweg 11, 35578 Wetzlar, Telefon 06441-8977127 und 017631546673, vom 6.7.16

Allen Wetter-Kapriolen zum Trotz ist die Saat auf den Demeter-Äckern und in den Beeten der biodynamischen Gartenbaubetriebe längst aufgegangen. Wer Getreide oder Gemüse sät, findet eine kontinuierlich wachsende Zahl an Saatgut-Angeboten mit Sorten aus der biodynamischen Pflanzenzüchtung.

Jüngster Erfolg ist die erstmalige Zulassung von zwei Vielliniensorten des Demeter-Züchters Hartmut Spieß vom Dottenfelderhof in Bad Vilbel durch das Bundessortenamt. Für eine Vielliniensorte wird in einer Getreidesorte eine Mischung aus verschiedenen Linien vereint. Brandex und Liocharls heißen die neuen, jetzt anerkannten Ergebnisse dieser Entwicklungsarbeit. Die breitere Vielfalt innerhalb der Population sichert größere Ertragsstabilität und höhere Widerstandsfähigkeit des damit angebauten Getreides, nicht zuletzt gegen die zunehmenden Witterungsextreme, erklären die Züchter.

Wer Qualität von Anfang an will, kommt um die langwierige, manchmal mühsame und immer kostenintensive Züchtungsarbeit im Einklang mit der Natur nicht herum. Der Öko-Landbau braucht Saatgut, das optimal an seine besonderen Arbeitsweisen angepasst ist, widerstandsfähig ist und guten Ertrag sichert. Deshalb engagieren sich vor allem biodynamische Bauern und Gärtner für eine eigenständige Sortenentwicklung für die Bio-Branche. „Das schafft Unabhängigkeit von den Angeboten der Saatgutindustrie, die auch zunehmend auf gentechnologische Verfahren setzt“, betont Antje Kölling vom Demeter e.V., der als erster Verband Richtlinien für die Züchtung erlassen hat und biodynamische Sorten zertifiziert. „Um diese Bio-Züchtungen auch auf den Markt bringen zu können, müssen rechtliche Bedingungen geschaffen werden, die das vereinfachen. Das zeitlich befristete Projekt zur Anerkennung von Populationen ist ein richtiger Schritt – es muss aber unbedingt verlängert werden.“

Inzwischen sind über 70 samenfeste, also fruchtbare Gemüse-Neuzüchtungen und rund 40 neue Getreidesorten zugelassen. Ihre Pluspunkte: schon in der Entwicklung, die bis zu zehn Jahre dauern kann, wird auf Geschmack und Bekömmlichkeit selektiert. Die Züchtung erfolgt standortbezogen und bringt so regional angepasste Sorten-Vielfalt hervor. Die fruchtbaren Pflanzen vererben ihre guten Eigenschaften weiter, im Gegensatz zu den Hybrid-Angeboten der Industrie, bei denen das Saatgut jedes Jahr neu gekauft werden muss. So bleibt Saatgut als Kulturgut in der Hand von Bauern und Gärtnern und wird nicht zum reinen Wirtschaftsfaktor.

4 Qualitäts- und Preisrecherchen

Rooibostees enthalten Pflanzengifte

Bericht von Wolfgang Ritter; Quelle: ÖKO-TEST, Ausgabe 8/2016

Mit dem Rooibos- oder Rotbuschtee wird in Südafrika oft auch eine Pflanze geerntet, die so ähnlich aussieht wie der Tee – das Greiskraut (*senecio angustifolia*). Das Greiskraut bildet Gifte zum Schutz vor Fraßfeinden, Pyrrolizidinalkaloide (PA). Bestimmte PA gelten schon in sehr kleinen Mengen als leberschädigend oder krebserregend. Das weiß man spätestens seit 2014. Manche Tee-Produzenten schulen seitdem ihre Erntehelfer.

Das müssen Sie als Rooibos-Teetrinker wissen

ÖKO-TEST hat 22 Rooibostees getestet und kommt zu einem niederschmetternden Ergebnis: Nur drei Bio-Tees sind wirklich zu empfehlen:

- Gepa Rooibos Tee bio & fair Aufgussbeutel, 8,22 €/ 100 g; Spuren von PA
- Salus Bio Rooibos Aufgussbeutel, 6,06 €/ 100 g; Spuren von PA
- Tea Gschwendner Bio Rooibos lose, 3,30 €/ 100 g; Spuren von PA

Drei weitere sind noch akzeptabel:

- Alnatura Bio Rooibos Tee lose, 1,99 €/ 100 g; erhöhte Spuren von PA
- Dennree Bio Rooibos lose, 1,99 €/ 100 g; erhöhte Spuren von PA
- Sonnentor Bio Rooibos natur lose, 3,29 €/ 100 g; erhöhte Spuren von PA

Kaufen Sie keine konventionellen Rooibostees und auch nicht die folgenden Bio-Produkte - sie weisen stark erhöhte PA-Werte auf:

- Sonnentor Bio Rooibos natur lose, 3,29 €/ 100 g
- Abtswinder Bio Rotbuschtee Aufgussbeutel Fairtrade, 4,98 €/ 100 g
- Eilles Tee Bio Rooibos Pur Aufgussbeutel Fairtrade, 14,90 €/ 100 g
- Lebensbaum Bio Rooibos Aufgussbeutel, 9,97 €/ 100 g
- Quieta Bio Rooibos Tee Aufgussbeutel, 4,86 €/ 100 g
- Tea Friends Bio Premium Rooibush Aufgussbeutel, 4,98 €/ 100 g

Die angeführten Preise verdeutlichen: gute Ware muss nicht teuer sein, und teuer bedeutet nicht automatisch gut. Beispiel: Der günstigere fair gehandelte Gepa-Tee ist in Ordnung, der teure Eilles-Tee ist stark belastet.

Übrigens: Edeka, Netto und Bad Brunner haben ihre Produkte aufgrund hoher PA-Werte aus dem Markt genommen. Unter den konventionellen Tees gab es Produkte die sowohl den „gesundheitsbasierten Richtwert“ überschritten hatten als auch den „BfR-Zielwert“. King's Crown Rooibostee Natur lose ist mit 3.529 Prozent (BfR-Zielwert) Spitzenreiter der Liste PA-belasteter Tees. Zum Vergleich Gepa Rooibos Tee BfR-Zielwert: 43 Prozent.

5 Grüne Gentechnik und andere Angriffe auf die Bio-Landwirtschaft

Tiere sind keine Erfindung der Futtermittelindustrie

Die Organisation *Keine Patente auf Saatgut* hatte dazu aufgerufen, sogenannte 'Einwendungen Dritter' an das Europäische Patentamt zu schicken, um die Erteilung eines Patentes auf Lachse zu verhindern. Der Bio-Verbraucher e.V. hat am 20. Juli folgenden Brief abgeschickt:

Einwendung gegen die Erteilung des Patents EP1965658

(Stellungnahme nach Artikel 115 Europäisches Patentübereinkommen, EPÜ)

Sehr geehrte Damen und Herren,

wir wenden uns gegen die Erteilung des Patents EP1965658, in dem Fischfutter, die Haltung von Lachsen, die Lachse selbst sowie das von ihnen stammende Fischöl als Erfindung beansprucht werden. Die angebliche „Erfindung“ besteht darin, dass spezielles Futter an die Fische verabreicht wird, um die Konzentration an Omega-3-Fettsäuren in Produkten wie Fischöl zu steigern. Die Futtermittel können laut Patentschrift sowohl aus konventioneller Züchtung

stammen oder auch gentechnisch verändert sein. Das Patent darf insbesondere aus folgenden Gründen nicht erteilt bzw. muss widerrufen werden:

- Das Patent ist nicht erfinderisch. Es ist bekannt, dass beispielsweise die Milch von Kühen, die auf der Weide gehalten werden, einen höheren Gehalt an diesen Fettsäuren aufweist. Werden derartige Patente erteilt, könnten demnächst auch Kühe und Schweine, die auf der Weide gehalten werden, als Erfindung der Industrie patentiert werden.
- Das Patent verstößt gegen Artikel 53b des EPÜ, der Patente auf Tierarten sowie auf die konventionelle Züchtung von Tieren verbietet. Demnach dürfen Tierarten wie Lachse nicht patentiert werden. Auch die Futtermittel aus konventioneller Züchtung sind nicht patentierbar.
- Das Patent verstößt auch gegen Artikel 53a des EPÜ, das Patente verbietet, deren Verwertung gegen grundlegende ethische Werte verstößt. Werden Nutztiere patentiert, ist zu befürchten, dass der Tierschutz unter den Gewinninteressen der Konzerne leidet, die innerhalb der Laufzeit der Patente maximalen Profit herausholen wollen.

Wir fordern Sie auf, die bestehenden Verbote zu beachten und grundsätzlich keine Patente auf Pflanzen und Tiere zu erteilen!

6 Biometropole Nürnberg

Projekt: Kinder und Jugendliche entdecken Bio-Betriebe

Bericht von Wolfgang Ritter

Der Bio-Verbraucher e.V. kooperiert seit seinem Bestehen mit der BioMetropole Nürnberg. Viele gemeinsame Projekte wurden schon durchgeführt. Jetzt starten wir gemeinsam das Projekt "Schule und Landwirtschaft", das von unserem Partnerverein *Öko-Markt - Verbraucher und Agrarberatung e.V.* Hamburg in Zusammenarbeit mit anderen Verbänden, erarbeitet und vom Bundeslandwirtschaftsministerium gefördert wurde. Die BioMetropole Nürnberg und der Bio-Verbraucher e.V. empfehlen es Lehrkräften in Nürnberg. Dazu haben wir geeignete Bio-Betriebe in unserer Region ausgewählt, die mit Schulklassen besucht werden können. Für die Lehrer stehen die folgenden vorbereiteten Unterrichtseinheiten zur Verfügung, die unter www.oekomarkt-hamburg.de/ publikationen und downloads abgerufen werden können:

Salat – geeignet für alle Grundschulklassen

Essbare Bio-Blüten und Bio-Kräuter – geeignet für 4. – 8. Klassen

Ernährung und Landwirtschaft – geeignet für 5. – 8. Klassen

Berufe in der Bio-Branche – geeignet ab Mittelstufe

Bewusster Fleischkonsum – geeignet für 7. – 12. Klassen

Ökologische Bienenhaltung – geeignet für alle Altersstufen

Das Besondere am Aufbau der Unterrichtseinheiten ist der „Dreisprung“ von Schulunterricht – Exkursion – Aktionstag. So können die Lehrer vielfältige Lernzugänge zu dem Thema anbieten. Die Schülerinnen und Schüler nehmen das jeweilige Thema durch die vielseitige Ansprache der drei Bausteine gut auf und verankern es durch das eigene Weitergeben an andere Schüler in ihrer Schule am Aktionstag.

7 Verbrauchermeinung

Im letzten Info-Brief schrieb Wolfgang Ritter zur Milchkrise:

„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.“

Darauf antwortete Isabella Hirsch, 1.Vorsitzende der Arbeitsgemeinschaft bäuerliche Landwirtschaft (ABL)-Franken und stellvertretende Vorsitzende AbL-Bayern, www.abl-bayern.info, Isabella.hirsch@gmx.de, Tel. 09852/1846:

„Lieber Herr Ritter, das wäre schön. Leider ist es aber im Biobereich nicht so, dass die Verarbeiter den Bauern deswegen mehr zahlen, weil Sie wollen, dass die kleinbäuerliche LW erhalten bleibt. Sie zahlen dann mehr, wenn es ein Nachfragemarkt ist.

Ich hörte letztes Jahr einen Vortrag eines dänischen Bio-Milcherzeugers mit 850 Jersey-Kühen. Es gibt nur noch eine Molkerei in Dänemark, die dem Bauern sagt was er kriegt. Der Bauer hat männliche und weibliche Nachkommen aus seiner Herde, die weiblichen zieht er auf, die männlichen braucht kein Mensch - aber es ist Bio von Arla - steht vielleicht sogar bei uns im Laden. Wir brauchen ähnliche Regeln wie Fair Trade, wenn wir bei uns eine kleinbäuerliche Landwirtschaft erhalten wollen. Ansonsten werden dort, wo rentable Märkte sind (z.B. Umland Nürnberg), Direktvermarkter sein, aber in der Fläche wird es schwierig. Die Biolandwirte bei uns in der Fläche haben zusätzlich das Problem, dass Sie kaum Flächen kriegen. Die Konkurrenz durch Investoren und Biogasbetriebe wird immer drückender.

Schön, dass Sie sich Gedanken machen um die Landwirte - ich würde mir wünschen, es würden mehr tun. Anzufügen wäre noch, dass Demeter und Verbands-Bio in Deutschland für mich einen höheren Standard hat als EU-Bio oder Bio-Produkte von irgendwo aus der Welt, die bei uns im Discountbereich verkauft werden. Sicherer ist es, den Betrieb auch zu kennen, und das geht eben überwiegend nur regional. Meine Buchempfehlung: „Die Wegwerfkuh“.

8 Rezept des Monats

Brotaufstriche - süß und pikant

Zum 10. Mal fand Bio erleben auf dem Hauptmarkt in Nürnberg statt. Am Sonntag, 17. Juli, hatten unsere beiden Vorstandsmitglieder und Bio-Buddies Annemarie Gröger und Brigitte Pukke 30 Minuten lang die Bühne für sich. Sie konnten in dieser Zeit den Bio-Verbraucher e.V. vorstellen und leckere Brotaufstriche zaubern und dem Publikum servieren. Hier die Rezepte:

Paprika Aufstrich

1 rote Paprika, 1 EL Olivenöl, 50 g Cashewnüsse, 200 g Frischkäse, 1 Knoblauchzehe zerdrückt, Steinsalz, Paprikapulver, 1 Prise Chilipulver, 2 EL Basilikum gehackt oder 2 EL Schnittlauch-Röllchen

Paprika sehr fein würfeln, im Öl andünsten und abkühlen lassen. Die Nüsse grob mahlen und in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten, abkühlen lassen. Den Frischkäse mit den Gewürzen verrühren, Paprikawürfel und Cashewnüsse unterrühren und pikant abschmecken.

Zum Schluss die Kräuter hinzufügen.

Aprikosenpaste

100 g Aprikosen getrocknet, 100 ml Orangen- oder Apfelsaft, 1-2 TL Nüsse oder Mandeln, gerieben, Zimt, abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone oder etwas Vanillepulver

Aprikosen zerkleinern und im Orangen- oder Apfelsaft über Nacht einweichen. Am nächsten Tag Aprikosen zusammen mit dem Saft pürieren, soviel Nüsse zufügen, bis eine streichfähige Masse entsteht und diese mit Zimt, Zitronenschale oder Vanille abschmecken.

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