

# Bio-Verbraucher e.V. – *Info-Brief 49/ Januar 2017*

Liebe Leserinnen und Leser,

in einer lang erwarteten Stellungnahme erklärt die EU-Kommission, dass sie Pflanzen und Tiere aus „im Wesentlichen biologischen Verfahren“ zur Züchtung für nicht patentierbar hält. Diese Aussage steht in starkem Gegensatz zu der bisherigen Praxis des Europäischen Patentamts (EPA), das bereits über 100 Patente erteilt hat, welche die konventionelle Züchtung betreffen, darunter sogar Patente auf Tomaten und Brokkoli.

Die internationale Koalition „Keine Patente auf Saatgut!“ fordert seit Jahren, dass diese Patente gestoppt werden, und hat zusammen mit Hunderttausenden UnterstützerInnen, der Bio-Verbraucher e.V. gehört dazu, Petitionen und Einsprüche eingereicht. Die Organisationen sind vor allem wegen der Gefahr einer zunehmenden Monopolisierung von Saatgut und Lebensmitteln besorgt. Sie appellieren jetzt an die Regierungen in Europa, dafür zu sorgen, dass die Stellungnahme der EU-Kommission nun auch in rechtlich bindende Regeln für die Auslegung des Patentgesetzes umgesetzt wird.

„Dies ist ein großer Erfolg für die Zivilgesellschaft, die seit vielen Jahren gegen Patente auf Pflanzen und Tiere kämpft. Doch die Stellungnahme der EU-Kommission ist rechtlich noch nicht bindend. Zudem sind weitere Definitionen notwendig, um die Verbote rechtlich wirksam zu machen. Daher ist es jetzt die Aufgabe der europäischen Regierungen, das EPA einer wirksamen politischen Kontrolle zu unterwerfen“, sagt Christoph Then, Koordinator des Bündnisses „Keine Patente auf Saatgut!“.

Nichtregierungsorganisationen haben bereits im Juni 2016 dem Verwaltungsrat des EPA über 800.000 Unterschriften übergeben. Dieses Gremium besteht aus den Repräsentanten der 38 Mitgliedsländer und soll über die korrekte Auslegung der Patentgesetze wachen. Die europäischen Patentgesetze verbieten Patente auf „Pflanzensorten und Tierarten“ sowie auf die „im Wesentlichen biologische“ Züchtung von Pflanzen und Tieren. Doch diese Verbote wurden durch die Praxis des EPA weitgehend wirkungslos gemacht. Die Erklärung der EU-Kommission folgt der Forderung des Europäischen Parlaments und der Position mehrerer europäischer Regierungen. Deutschland, die Niederlande, Frankreich und Österreich lehnen derartige Patente ab. In diesen Ländern wurden sogar schon die nationalen Patentgesetze geändert.

„Das EPA hat ein eigenes wirtschaftliches Interesse daran, diese Patente zu erteilen. Jetzt müssen die entsprechenden Verbote in Kraft gesetzt werden. Dies kann durch politische Entscheidungen auf der Ebene des Verwaltungsrats des EPA durchgesetzt werden. Die Erklärung der EU-Kommission ist ein wichtiger Meilenstein, um diesem Missbrauch des Patentrechts endlich ein Ende zu setzen“, sagt Iga Niznik von Arche Noah aus Österreich, einer der Trägerorganisationen von „Keine Patente auf Saatgut!“.

Die Koalition „Keine Patente auf Saatgut!“ verlangt weitere rechtliche Klarstellungen, um sicherzustellen, dass die Verbote auch wirksam sind: Die Definition von „im Wesentlichen biologischer“ Züchtung müsse alle Methoden und alles biologische Material umfassen, das in der konventionellen Züchtung genutzt wird. Zudem müsse gewährleistet werden, dass die Verbote nicht durch eine gezielte Formulierung der Ansprüche umgangen werden können. So müsse erreicht werden, dass beispielsweise züchterische Merkmale, die aus konventioneller Züchtung stammen, sowie Pflanzensorten tatsächlich außerhalb der Reichweite von Patenten bleiben, die sich auf gentechnische Verfahren beziehen. Quelle: Newsletter no patents on seed (Keine Patente auf Saatgut) vom 03.11.2016, [info@no-patents-on-seeds.org](mailto:info@no-patents-on-seeds.org)

Neueste Nachricht: Die EU-Kommission hat das Europäische Patentamt jetzt angewiesen, vorläufig keine Patente auf Leben zu vergeben. Ein weiterer großer Erfolg der Zivilgesellschaft in dieser Angelegenheit! Quelle: [info@campact.de](mailto:info@campact.de) vom 16.12.2016

Mit herzlichen Grüßen  
Ihr Wolfgang Ritter

## Termine

**Sa, 21. Jan.:** „Wir haben es satt!“ Groß-Demo in Berlin für eine bäuerliche und ökologischere Landwirtschaft, für gesundes Essen und für Demokratie; Bus ab Nürnberg, Anmeldung: 911-81 87 821 oder [landwirtschaft-wald@bund-naturschutz.de](mailto:landwirtschaft-wald@bund-naturschutz.de), Kostenbeitrag 25 €  
**Di, 14. Febr., 20.00 Uhr:** Wandel, und Fortschritt in SEKEM, Ägypten und der Welt Helmy Abouleish, Sekem-Farm Kairo, Vortrag und Aussprache, 90419 Nürnberg, Rieterstr. 20

**Zwei Veranstaltungen parallel zur BioFach, aber offen für alle:**

**Fr-So, 17.–19. Febr., 10-18.00 Uhr:** BIODIVA, Bio-Diversity Show (Artenvielfaltschau) Verstehen, Bestaunen, Genießen, Teilen, Vermehren, Erhalten, Schützen; Verant.: H. Rottner, 90461 Nürnberg, Kulturzentrum Z-Bau, Frankenstr. 200, [www.biodiva.net](http://www.biodiva.net), T. 09175-471  
**Sa, 18. Febr., 11–18.00 Uhr:** Saatgutfestival im Künstlerhaus Nürnberg, Königstraße 93, 90402 Nürnberg, Veranstalter Bluepingu; Vorträge, Verkauf, Tausch, Info, Unterhaltung

**Mo, 27. März, 20.00 Uhr:** Gesunde Böden – ohne Chemie, Vortrag von Franz Rösl, Regensburg, Aussprache; Rudolf Steiner Haus, 90419 Nürnberg, Rieterstr. 20

**„Kommunikationszentrum für Kräuterkundige weltweit“ bietet in 91056 Erlangen an:**

- Sa., 11. März 2017, 9.30 – 16.30 Uhr: Optimales Ernten und Verarbeiten von Kräutern
  - So., 12. März 2017, 9.30 – 16.30 Uhr: Vermarktung von Kräuterprodukten – Rechtskunde
  - März–Nov. 2017: Ausbildung in Phytotherapie/ ganzheitlicher Heil- und Wildkräuterkunde
- Anmeldung: Brigitte Addington, 91056 Erlangen, T. 09131-9317296, [www.sonnetra.com](http://www.sonnetra.com)

## Angebote

**Bio-Fischzucht und Bio-Fischgenuss im eigenen Wirtshaus, Catering und Lieferung**

Degen & Sohn, 96142 Hollfeld, Eiergasse 14, T. 0170.2436.367, [www.garten-kunst-degen.de](http://www.garten-kunst-degen.de)

**Planung u. Organisation v. Gemeinschaftsgärten u. SoLaWi nach Permakultur-Grundsätzen**

Wekroma Chi, Erwin Kiefer, Tel. 08051 – 66 39 431, [www.wekroma-chi.de](http://www.wekroma-chi.de)

**Natur- u. Kalkfarben, Naturbaustoffe, Reinigungs- u. Waschmittel auf natürlicher Basis**

83224 Grassau, Der Farbenladen, Pettendorfer Str. 36, T. 08641–699251, [www.derfarbenladen.de](http://www.derfarbenladen.de)

**Essbare Blumen, Wildkräuter in Nürnberg-Neunhof, Verkauf ab Hof täglich 8–16.00 Uhr**

GartEil, Maria und Franz Eil, 90427 Nürnberg, Untere Dorfstr. 41, T. 0911–3071301, [ell@odn.de](mailto:ell@odn.de)

**Backfermente, Backwaren, Bücher, DVD, Backkurse, Backrezepte ohne Hefe**

Back Natur Lepold, 61440 Oberursel, T. 06171 – 63 56 80, [www.backferment.de](http://www.backferment.de), Online-Shop

**Neu im Zentrum Nürnbergs: ebl-City mit ebl-Café; veg. Mittagstisch Mo-Sa, 11-14.00 Uhr**

90402 Nürnberg, Kornmarkt 8, Mo - Sa, 9.00 - 20.00 Uhr, T. 95174135, [www.ebl-naturkost.de](http://www.ebl-naturkost.de)

## 1 Assoziative Zusammenarbeit

### Preisfindungsstellen – eine Alternative zur Marktpreisbildung, Teil 4

Auszüge aus Otto Jachmann: Beobachtungen und Gedanken zu Wirtschaft und Gesellschaft, Borchens 2008; die Teile 1, 2 und 3 erschienen in den letzten drei Info-Briefen

### Wirtschaftssteuerung durch Selbstverwaltung

Die beiden beschriebenen, seit Jahren erfolgreich arbeitenden Preisfindungsstellen (für Kernobst und Ferkel, die Red.) geben einen Hinweis darauf, auf welche Weise künftig die gesamte Preisbildung bewusster gestaltet werden kann, ohne die ihr innewohnenden Gesetzmäßigkeiten zu verletzen. Die Art, wie sie sich bisher vollzog, kann man als ‚Seelenprozess des Gemeinschaftsorganismus Wirtschaft‘ betrachten. Es handelt sich um ein Geschehen, das die an der Wirtschaft beteiligten Menschen mit ihren Einzelentscheidungen bewirken, ohne sich der gesamtwirtschaftlichen Auswirkungen bewusst zu sein. Als Individuen entscheiden wir uns zwar klaren Sinnes für den Kauf dieses oder jenes Wirtschaftsgutes. Was daraus gesamtwirtschaftlich folgt, wird uns in der Regel kaum bewusst. Als Einzelmenschen sind wir hellwach, als Glieder des Wirtschaftsorganismus aber träumen wir. Das wird so nicht bleiben können. So wie wir Menschen heute aufgerufen sind, unser Denken, Fühlen und Wollen immer mehr mit Bewusstsein zu durchdringen, muss das in Zukunft auch beim Wirtschaftsorganismus geschehen. Dessen Prozesse müssen sozusagen von der seelischen auf die geistige Ebene gehoben werden. Es gilt, sie immer bewusster zu ergreifen und zu gestalten. Das kann ein Einzelner nicht leisten. Der Wirtschaftsorganismus übersteigt den Einzelmenschen. Was in der Wirtschaft mit bürokratischen Entscheidungen vom ‚grünen Tisch‘

aus angerichtet wird, kann man an den Folgen der zentral geplanten Wirtschaft in den ehemals kommunistisch regierten Ländern studieren.

Ganz anders verhält es sich mit Einrichtungen, in denen Vertreter aller am Wirtschaftsgeschehen beteiligten Interessengruppen gemeinschaftlich Maßnahmen beraten und beschließen, so wie es in den Preisfindungsstellen geschieht. Was einer alleine nicht kann, vermag die Gemeinschaft. Mit solchen Gemeinschaftsgremien werden Wahrnehmungsorgane des Wirtschaftsorganismus gebildet, durch die im Zusammenwirken ein übergeordnetes Bewusstsein des Wirtschaftsgeschehens entsteht, das eine sachgerechte Steuerung gestattet. Dafür ist allerdings ein Paradigmenwechsel nötig, so wie er sich aus diesen Beobachtungen und Gedanken zum Wirtschaftsleben ergibt. Wettbewerb und einseitiges Gewinnstreben als oberste Prinzipien müssen abgelöst werden durch Zusammenarbeit zum gemeinsamen Vorteil aller Beteiligten, so wie es dem Wesen der Wirtschaft entspricht. Die heutigen wirtschaftlich-sozialen Gegebenheiten und ihre absehbare Entwicklung erfordern das. Es wird in der Zukunft nötig sein, Wirtschaft und Staat sachgerechter gegeneinander abzugrenzen und Zuständigkeiten neu zu ordnen. Wirtschaftliche Interessen dürfen nicht die gesamte Gesellschaft überwuchern, so wie es heute geschieht. Ihnen müssen Grenzen gesetzt werden. Innerhalb dieser Grenzen aber sollte die Wirtschaft in die Lage versetzt werden, ihre eigenen Belange selbst zu verwalten. Sie ist dazu besser imstande als alle außerwirtschaftlichen Instanzen. Dafür braucht sie sachkundige und in eigener Verantwortung handelnde Selbstverwaltungsorgane nach Art der beschriebenen Gemeinschaftseinrichtungen.

Im Bereich der Geldwirtschaft gibt es Ansätze dafür in den Zentralbanken und Zentralbankräten, die weiterentwickelt werden können. Auch für die anderen Wirtschaftsbereiche, die Verbrauchs- und die Produktionsgüterwirtschaft und deren einzelne Zweige, sollten Selbstverwaltungseinrichtungen geschaffen werden, in die alle Interessengruppen, Erzeuger, Händler und Verbraucher einbezogen sind. Auf ähnliche Weise wie die Preisfindungsstellen können diese befördernd, glättend und vorausschauend auf die entsprechenden Kreisläufe einwirken und unvermeidliche Störungen möglichst schon im Prozess der Entstehung abfangen. Sie werden dabei besonders auf die Entwicklung der Preise als Wirtschaftsindikatoren achten, deren Gründen nachgehen und nötigenfalls Maßnahmen einleiten, um Verzerrungen entgegenzuwirken. Außerdem können sich aus der Zusammenarbeit in diesen Gremien Hinweise ergeben, die es den Herstellern gestatten, die Erzeugung besser an den Bedarf anzupassen, preisgünstiger zu arbeiten und den Markt gleichmäßiger zu versorgen. Solche Einrichtungen können je nach Bedarf für die einzelnen Wirtschaftszweige geschaffen werden, örtlich, regional, für einen großen Wirtschaftsraum und schließlich auch weltweit.

Es ist nicht hilfreich, künftigen Entwicklungen gedanklich in Einzelheiten vorzugreifen. Diese sollen nicht ausgeklügelt werden, sondern sich zur gegebenen Zeit aus den dann obwaltenden Verhältnissen und Notwendigkeiten heraus ausgestalten. Deshalb wird auf eine nähere Ausführung verzichtet.

## 2 Landwirtschaft und Handel

### **Bruderhähne dürfen leben**

Text aus der aktuellen Broschüre des Geflügelhofs Schubert, Demeter-, Naturland- u. Bioland-zertifizierter Betrieb in Mittelfranken, 91338 Igensdorf-Unterrüsselbach, Ebacher Straße 1, Tel. 09192-8303, [www.gefluegelhof-schubert.de](http://www.gefluegelhof-schubert.de), Hofladen: Mo-Fr 8-18 Uhr, Sa 8-13 Uhr

### **Junggockel-Projekt**

Der Hahn legt keine Eier – diese Tatsache führt dazu, dass nahezu alle männlichen Küken von Legehennen (konventionell wie bio) unmittelbar nach dem Schlüpfen aussortiert, getötet und zu Tierfutter verarbeitet werden. Aus ethischer Sicht ist es wohl kaum zu vertreten, dass Tiere gezüchtet werden, um anschließend 50 % des entstandenen Lebens bereits am ersten Lebenstag wieder zu eliminieren. Das Problem entstand durch die Spezialisierung der Geflügelrassen. Während Legehennen-Rassen ihre Futterenergie in maximale, konstante Eierleistung umwandeln, verwenden die Mastrassen (männliche und weibliche Tiere) diese Energie, um möglichst schnell viel Fleisch anzusetzen.

Im Rahmen unseres Gockel-Projektes ziehen wir seit Ende 2009 so viele Gockel wie nur möglich mit auf. Die Gockel wachsen die ersten 8 Wochen gemeinsam mit ihren „Schwestern“ heran. Danach ziehen die Hähne in einen eigenen Stall mit Wintergarten und Grünauslauf. Erst wenn sie vier bis fünf Monate gescharrt und gekräht haben, werden sie als traditioneller Gockel küchenfertig an bewusste Verbraucher verkauft.

Die als „Hähnchen“ angebotenen Hennen und Hähne von hierfür gezüchteten Mastrassen erreichen in der konventionellen Intensivmast ihr Schlachtgewicht innerhalb von ca. 30 Tagen! Dieser Vergleich macht deutlich, wie sehr sich unsere Gockel von Mastgeflügel unterscheiden. Der viel geringeren Wirtschaftlichkeit stehen ein attraktiveres Aussehen, hohe Vitalität, Gesundheit und Fleisch von höchster Qualität gegenüber. Unsere Gockel sind langsam und gesund mit viel Bewegung aufgewachsen, ihr Fleisch ist muskulös und fettarm. Daher benötigt der „Stolze Gockel“ auch eine behutsame Zubereitung. Als Coq au Vin, im Römertopf als Sonntagsbraten, Frikassee, Sülze oder Eintopf ist er eine echte Bereicherung für anspruchsvolle Genießer. Eben für Menschen, denen es ebenso wie uns ein Anliegen ist, den Gockeln ein würdiges und artgerechtes Leben zu ermöglichen.

### **Ei, Henne und Hahn – ein integriertes Konzept**

Das Aufziehen von Jung-Gockeln ist nur mit einem schlüssigen Vermarktungskonzept wirtschaftlich umsetzbar: Endverbraucher sollen wissen, dass sich Bio-Eier mit „Lebens-Wert“ (aus Herden ohne Junghahnaussortierung) und Geflügelprodukte vom Bio-Gockel gegenseitig bedingen und ergänzen.

### **Geschmackvolle Delikatessen**

Die Bio-Junggockel bieten wir nicht nur als frisches oder (haushaltsgerecht portioniert) tiefgekühltes Geflügel an, sondern auch zubereitet als delikate Gerichte im Glas. Diese Gerichte aus eigener Herstellung haben wir „Stolzer Gockel“ getauft, damit das integrierte Konzept deutlich erkennbar ist. So können auch unsere Käufer von Junghennen beim Vermarkten ihrer Eier „Flagge zeigen“ und diese Gockel-Produkte anbieten – als wichtige und sinnvolle Alternative zur Junghahnaussortierung.

### **Nudelproduktion**

Seit 1990 stellen wir auch Teigwaren her. Aus hochwertigem Hartweizengrieß, täglich frisch aufgeschlagenen Eiern und etwas Salz produzieren wir über 20 verschiedene Ausformungen. Viele unserer Junghennen-Kunden liefern ihre Kleineier an und lassen dafür Nudeln fertigen. Seit 2005 ist die Produktion auch bio-zertifiziert, die EU-Zulassung haben wir 2010 erhalten.

### **Suppenhuhn**

Auch das Leben einer Bio-Legehennen mit Weide- und Grünauslauf endet irgendwann einmal: Suppenhennen werden bei uns tiefgekühlt oder küchenfertig verarbeitet als Hühnerfond mit Fleischeinlage im Hofladen angeboten.

## **3 Wissenschaft/ Forschung**

### **Forschungsergebnisse zu Pflanzenschutz und Pflanzenzüchtung**

Quelle: forschung-oekolandbau.info, Newsletter September 2016

#### **Themenbereich Pflanze - Pflanzenschutz**

Kupferminimierungs- und Vermeidungsstrategien für den ökologischen Kartoffelanbau  
Teilprojekt B: Ackerbauliche Strategien (FKZ 09OE114)

An der Technischen Universität München wurden im Rahmen eines Forschungsprojekts mögliche Ansätze für eine Reduzierung des Kupfereinsatzes im ökologischen Kartoffelanbau identifiziert und bearbeitet. Gegenstand des „Teilprojekts B: Ackerbauliche Strategien“ war die Überprüfung acker- und pflanzenbaulicher Maßnahmen hinsichtlich ihrer Wirkung auf die Infektion und Ausbreitung von Krautfäule im ökologischen Kartoffelanbau. Im Rahmen des Forschungsprojekts konnte zwar keine direkte Alternative zum Einsatz von Kupfer als Pflanzenschutzmittel für die Regulierung von Kraut- und Knollenfäule identifiziert werden, es konnte allerdings gezeigt werden, dass ein gezielter Zwischenfruchtanbau durch die Sicherung

der Knollenerträge einen wichtigen Beitrag zu einer umfassenden Anbaustrategie für Kartoffeln im ökologischen Landbau mit dem Ziel der Kupferminimierung leisten kann. [orgprints.org/30496/](http://orgprints.org/30496/)

### Themenbereich Pflanze - Pflanzenzüchtung

Radicchio und Zuckerhut (*Cichorium intybus* var. *Foliosum*) - Entwicklung von Populationen und Züchtungsmethodik für den ökologischen Gemüsebau (FKZ 100E079, FKZ 100E109)

Im Rahmen eines vierjährigen Projektes, das von Kultursaat e.V. und der Universität Göttingen bearbeitet wurde, sollten aus jeweils vier züchterisch vielversprechenden Radicchio- und Zuckerhutpopulationen als Ausgangsmaterial an zwei langjährig biologisch-dynamisch bewirtschafteten On-farm-Standorten mehrere Favoriten mit einer Eignung für den ökologischen Erwerbsgemüsebau entwickelt werden. Gleichzeitig wurde im Rahmen des Projektes geprüft, ob durch die Methode der Frühjahrsaussaat mit Selektion im Rosettenstadium und Samenbau im gleichen Jahr die Züchtung der Zichoriensalate effizienter gestaltet werden kann. Verschiedene Ausgangspopulationen von Zuckerhut und Radicchio wurden in effizienter und „ökolandbaukompatibler“ Weise weiterentwickelt. Diese stehen der ökologischen On-farm-Gemüsezüchtung zur Verfügung, um mittelfristig das Angebot an anbauwürdigen Populationssorten für den Ökologischen Erwerbsanbau nachhaltig zu verbessern. Die Methode der Frühjahrsselektion wurde - mit Einschränkung positiv bewertet. Im Anschluss an die Projektlaufzeit gingen die favorisierten Zuchtlinien in die züchterische Weiterentwicklung im Rahmen von Kultursaat e.V. ein. [orgprints.org/30502/](http://orgprints.org/30502/)

## 4 Qualitäts- und Preisrecherchen

### Riesige Preisunterschiede bei Espresso

Bericht: Wolfgang Ritter; Quelle: test 12/2016

Eine Untersuchung von 18 Espressi, davon 4 Bio-Marken, ergab keine bedeutenden Qualitätsunterschiede: 16 wurden mit „gut“, zwei mit „befriedigend“ bewertet. Die Schadstoffe Acrylamid und Furan, die beim Röstvorgang entstehen, sind zwar wahrscheinlich krebserregend, landen aber in so geringen Mengen in der Kaffeetasse, dass sie laut Bundesinstitut für Risikobewertung keine gesundheitliche Gefahr darstellen. Das Gegenteil scheint zuzutreffen: Eine Meta-Studie der Harvard-Universität mit Daten von mehr als 200.000 Probanden ergab, dass einige Tassen Kaffee bzw. Espresso am Tag (bis zu fünf) die Lebenserwartung erhöhen und vor Herz-Kreislauf-Erkrankungen schützen (vgl. Stiftung Warentest, Dezember 2016, S. 18 ff.).

Die Preisspanne für ein Kilogramm Espresso reicht von 7,80 – 35,00 Euro (mittlere Preise). Manch höherer Preis mag durch biologischen Anbau und/ oder fairen Handel gerechtfertigt sein. Andere Firmen versuchen einfach den Kaffeehandel zu einer Goldgrube zu machen. Vergleichen Sie selbst:

Espresso-Marke	Preis/ Kg	Nachhaltigkeitssiegel	Bewertung
Lavazza Espresso cremosa	12,60 €	--	2
Aldi Süd/Tizio Premium Caffè Espresso	7,80 €	Utz Certified	2
Melitta Bellacrema Espresso	12,00 €	4C Association	2
Dallmayr Espresso d'Oro	10,40 €	--	2
Eduscho Gala Espresso	8,35 €	--	2
Gepa Espresso Cargado	18,00 €	Gepa fair+	2
Aldi Nord/ Moreno Caffè Espresso	7,80 €	4C Association	2
Balzac Coffee Espresso kräftig-würzig	27,60 €	--	2
Biopur Espresso	13,30 €	Bio, Fairtrade	2
Lebensbaum Espresso Kaapi Kerala	26,00 €	Bio, Demeter	2
McDonald's/ McCafé Espresso	17,00 €	Rainforst Alliance Certified	2
Rapunzel Gusto Espresso	18,00 €	Bio, Hand in Hand	2
Tschibo Espresso Maiänder Art	11,00 €	---	2
Alnatura Espresso ganze Bohne	16,00 €	Bio	2

illy Espresso medium roast	35,00 €	Responsible Supply Chain Process	2
Segafredo Zanetti Intermezzo	13,50 €	---	2
Lidl/Bellarom Espresso	7,80 €	Utz Certified	3
Starbucks Espresso Roast Dark Roast	22,00 €	Fairtrade	3

### Demeter-Wein kommt gut an

Der anerkannteste Weinführer und Qualitätskritiker Gault Millau verleiht unserem Mitglied, Demeter-Weingut im Zwölberich, in 2016 die *Erste Traube*. Wir gratulieren herzlich. Kontakt: Weingut im Zwölberich, 55450 Langenlonsheim, Tel. 06704-9200, [info@zwoelberich.de](mailto:info@zwoelberich.de)

## 5 Grüne Gentechnik und andere Angriffe auf die Bio-Landwirtschaft

### Ökologische Katastrophe durch Gene Drive

Informationsdienst Gentechnik, Newsletter v. 26.10.2016 (Auszug), [www.keine-gentechnik.de](http://www.keine-gentechnik.de)

Sind gentechnisch veränderte Pflanzen oder Tiere (GVO) einmal in die Umwelt gelangt, lässt sich ihre Ausbreitung kaum noch kontrollieren. Ganz unerwartet tauchten sie bereits im Gelände auf: transgener Raps an Schweizer Bahngleisen, Weizen auf Brachen in den USA oder Baumwolle in Mexiko. Deshalb müsse es international verboten werden, Organismen freizusetzen, die mit neuen Gentechnikverfahren erzeugt wurden, forderten heute fünf gentechnikkritische Verbände und ein Wissenschaftsinstitut in einem offenen Brief an Bundesumweltministerin Barbara Hendricks.

Besonders warnen die Verbände vor dem sogenannten „Gene Drive“, bei dem die Vererbung beschleunigt wird, um so zum Beispiel Arten auszurotten. So wird etwa bei Insekten mit der Methode CRISPR-Cas DNA so verändert, dass diese schon im Larvenstadium sterben. Auf diese Weise soll beispielsweise die Ausbreitung der Malaria gestoppt werden. Welche vielfältigen unerwünschten Folgen das für das Ökosystem haben kann, wurde bislang nicht erforscht. „Sind sie erst in die Natur entlassen, könnten Organismen mit Gene Drives ökologische Katastrophen auslösen“, so die BUND-Gentechnikexpertin Heike Moldenhauer.

„Sollte es kein internationales Verbot für die Freisetzung von Organismen geben, die mit neuen gentechnischen Verfahren erzeugt wurden, könnten diese sich unkontrolliert weltweit ausbreiten“, ergänzte Benedikt Haerlin von „Save Our Seeds“. „Wenn wir zulassen und gar anstreben, dass gentechnisch veränderte Organismen ihr Erbgut in natürlichen Populationen verbreiten, gleicht dies einem Eingriff in die Keimbahn der biologischen Vielfalt“, sagte Christoph Then, Geschäftsführer des wissenschaftlichen Instituts Testbiotech. „Die Auswirkungen würden alle künftigen Generationen und sämtliche Ökosysteme betreffen.“

Ende August hatten bereits die Mitglieder der Internationalen Naturschutzunion (IUCN) ein Forschungsmoratorium für „Gene Drives“ bis zum Jahr 2020 empfohlen. Auch zu wissenschaftlichen Zwecken dürften die neuartigen GMO erst freigesetzt werden, wenn die Folgen der Methode für den Naturschutz abgeschätzt und ein IUCN-Leitfaden für den Umgang mit Gene Drive entwickelt worden sei. 71 Staaten und 355 NGOs hatten online votiert.

## 6 BioMetropole Nürnberg

### Projekt: Schüler erkunden Bio-Betriebe – Teil 2

Bericht von Wolfgang Ritter

Im letzten Info-Brief hatten wir darüber berichtet, dass die BioMetropole Nürnberg in Zusammenarbeit mit dem Bio-Verbraucher e.V. obiges Projekt erarbeitet, das allen Lehrern an Nürnberger Schulen erlauben soll, Bio-Betriebe mit Ihren Schülern zu erkunden. Aus dem entstehenden Flyer für Lehrer führen wir heute die Betriebe in Nürnberg und naher Umgebung an, die besucht werden können. Alle Betriebe sind Mitglied im Bio-Verbraucher e.V.

#### Bio-Gemüsebau Hofmann

Freilandgemüse

90425 Nürnberg, Schnepfenreuther Hauptstr. 78, [k.j.hofmann@web.de](mailto:k.j.hofmann@web.de); Bus 31 von Thon bis Walter-Braun-Straße + 0,4 km zu Fuß

**Bio-KräuterGut Dworschak-Fleischmann**

über 240 verschiedene Topfkräuter

90427 Nürnberg, Kraftshofer Hauptstraße 265, Tel. 0911 - 93 64 761, [info@kraeutergut.de](mailto:info@kraeutergut.de),  
Bus 31 von Thon bis Am Kriegerdenkmal

**Ursula's Gemüsehof und Hofladen**

Kartoffeln, Gemüse, Naturkostsortiment

90427 Nürnberg, Dorfstr. 4, T. 0911-30 55 58, [ursula.volland@gmx.de](mailto:ursula.volland@gmx.de), Bus 31 von Thon bis Neunhof

**Bioland-Gärtnerei Gartell und FleurEII**

Stauden und essbare Blumen & Blüten

90427 Nürnberg, Untere Dorfstr. 41, Tel. 0911 - 30 37 01, [elllaura@web.de](mailto:elllaura@web.de), Instagram:  
@fleurell; Bus 31 von Thon bis Neunhof + 0,5 km zu Fuß

**Noris inklusion gGmbH/ noris bio**

Bienen und Hühner, Topfkräuter und Zierpflanzen

90425 Nürnberg, Braillestr. 27, . 6, Tel. 0911-98 185 101; Bus 46 von Nordostbahnhof bis  
Großreuth h.d.V. + 0,4 km zu Fuß

**Demeter-Hof Konrad Switalski**

Getreide- und Feldfutteranbau, Rinder- und Schweinehaltung, Mühlenlädla

90542 Eckental-Frohnhof, Rothenbergstr. 2a, Tel. 09126 – 28 28 10,  
[info@frohnhof-muehle.de](mailto:info@frohnhof-muehle.de); Gräfenbergbahn bis Forth +15 Gehminuten

**Jürgen Würth, Lebensmittelgroßhandel**

Bio-Käse und Bio-Feinkost

91126 Schwabach, Am Lindlein 16, Tel. 09122 - 63 16 80, [info@juergen-wuerth.de](mailto:info@juergen-wuerth.de);  
S-Bahn bis Schwabach-Limbach + 2 Gehminuten

**Demeter-Geflügelhof Peter Schubert,**

Hennen- und Hähne-Aufzucht (Bruderhahnprojekt), Eier und Geflügelprodukte, Nudel-Produktion

91338 Igendorf-Unterrüsselsbach, Ebacher Str. 3, Tel. 09192-83 03, [info@gefuegelhof-](mailto:info@gefuegelhof-schubert.de)  
[schubert.de](mailto:info@gefuegelhof-schubert.de), Gräfenbergbahn bis Rüsselbach + 15 Gehminuten

**ebi-naturkost GmbH & Co. KG**

Bio-Großhandel, 25 Bio-Fachmärkte in der MetropolRegion Nürnberg, Bio-Metzgerei

90766 Fürth, Am Grünen Weg 1, T. 0911-95 17 40, [ebi@ebi-naturkost.de](mailto:ebi@ebi-naturkost.de), U 1 bis Hardhöhe + 8 Min.

## 7 Verbrauchermeinung

### Kein Patent auf Bier!

Pressemitteilung von No patents on seeds vom 17.11.2016, Auszüge

Das Europäische Patentamt (EPA) hat 2016 drei Patente an die dänische Firma Carlsberg vergeben, die sich auf Gerste aus konventioneller Züchtung und ihre Verwendung durch Brauereien sowie das so produzierte Bier erstrecken. In einem gemeinsamen Brief fordern nun mehrere Nichtregierungsorganisationen, dass Carlsberg die Patente zurückzieht. Sie werfen dem Unternehmen vor, das Patentrecht zu missbrauchen und entgegen den Interessen der VerbraucherInnen zu handeln.

„Auf Bier und Braugerste darf es keine Patente geben. Das Züchten von Pflanzen und das Bierbrauen beruhen auf jahrhundertealter Tradition“, sagt Christoph Then von No patents on seeds! „Carlsberg muss jetzt zeigen, dass sie einfach gutes Bier brauen wollen und nicht gegen die Interessen der Konsumenten handeln. Wir akzeptieren keine Patent-Monopole, egal ob Monsanto, Bayer oder Carlsberg sie besitzen.“

Zwei der drei Patente basieren auf zufälligen Mutationen im Erbgut der Gerste (EP2384110 und EP2373154). Deren Ernte soll sich deswegen besonders gut für das Bierbrauen eignen. Das Dritte Patent (EP2575433) beruht auf einer Kombination der Eigenschaften dieser Gerste durch weitere Züchtung. Jedes der Patente umfasst die Pflanzen, deren Ernte, den Prozess des Bierbrauens, Produkte wie Malz und Würze sowie jegliche auf diese Weise produzierten Getränke. Das europäische Patentrecht verbietet Patente auf Pflanzensorten und auf konventionelle Züchtung. Das EPA, das an der Erteilung und Prüfung von Patenten verdient, hat durch seine Praxis aber dafür gesorgt, dass diese Verbote bedeutungslos wurden.

Das Europäische Parlament und mehrere europäische Regierungen haben das EPA bereits aufgefordert, die Erteilung derartiger Patente zu stoppen. Doch bisher ist das EPA dieser Forderung nicht nachgekommen. Anfang November hat die EU-Kommission eine Erklärung veröffentlicht, mit der sie die Position des EU-Parlamentes unterstützt. Ende November wird das Thema auf einem Treffen der EU-Wirtschaftsminister verhandelt. „Solange das Problem nicht durch politische Entscheidungen gelöst ist, erwarten wir, dass Carlsberg selbst Verantwortung übernimmt und diese Patente zurückzieht. Carlsberg behauptet, dass sie die Gerste dafür einsetzen wollen, beim Bierbrauen Energie zu sparen und so einen Beitrag gegen den Klimawandel zu leisten. Wenn das wirklich die Absicht von Carlsberg ist, sollte die Firma aber nicht Patent-Monopole auf Lebensmittelpflanzen beanspruchen. Wenn wir das Klima retten wollen, müssen die dafür nötigen Ressourcen für Alle zur Verfügung stehen“, sagt Iga Niznik von Arche Noah.

Kontakte: Iga Niznik, Tel: + 43 6509991305, [iga.niznik@arche-noah.at](mailto:iga.niznik@arche-noah.at), Christoph Then, No Patents on Seeds!, Tel +49 151 54638040, [info@no-patents-on-seeds.org](mailto:info@no-patents-on-seeds.org)

## 8 Rezept des Monats

### Instant-Gemüsebrühe selber Machen

Der Bund Naturschutz Nürnberg gibt monatlich – unterstützt durch den Bio-Verbraucher e.V. - den *Marktschirm* heraus. Er zeigt auf, welche Gemüse- und Obstsorten die Saison und die Region zu bieten hat und was man daraus kochen kann. Man kann sich den *Marktschirm* auch zuschicken lassen. Kontakt: BUND Naturschutz in Bayern e.V., Kreisgruppe Nürnberg-Stadt, Endterstraße 14, 90459 Nürnberg, Tel: (0911) 45 76 06, [info@bund-naturschutz-nbg.de](mailto:info@bund-naturschutz-nbg.de)

Es gibt einen Arbeitskreis Ernährung, der sich jeden letzten Mittwoch im Monat in der Endterstr. 14 um 18:30 Uhr trifft. Kontakt: Iris Torres-Berger, Tel. 0911-89374098, [I.Torres@web.de](mailto:I.Torres@web.de). Wir entnehmen der Dezember-Ausgabe 2016 das Gemüsebrühe-Rezept.

Instant-Gemüsebrühe, lässt sich mit einem Mixer schnell und einfach selbst herstellen. Sie brauchen dafür lediglich ein paar frische Kräuter, knackiges Gemüse, das jetzt zur Winterzeit Saison hat, und als natürliches Konservierungsmittel eine ordentliche Portion Salz. Die Mühe lohnt sich!

Zutaten: 1 Knollensellerie, 3 große Möhren, 2 Stangen Lauch, 4 große Zwiebeln, 1 Bund Petersilie, 1 Bund Liebstöckel, 150 g Salz, wer will 6 Knoblauchzehen

Sellerie, Möhren und Zwiebeln schälen. Lauch gründlich waschen. Gemüse in grobe Stücke schneiden und Kräuter grob hacken. Knoblauchzehen schälen und mit Gemüse und Kräutern im Mixer etwa 2-3 Minuten fein häckseln. Salz zugeben und auf zwei bis drei Blechen mit Backpapier verteilen. 5 Stunden bei 80° trocknen lassen und immer wieder wenden. Dann mit einem Mixer oder Mörser zerkleinern bzw. pulverisieren und in Gläser abfüllen.

Etwa 1-2 Teelöffel der selbstgemachten Instant-Brühe reichen für 500 ml Flüssigkeit und ein volles, würziges Aroma ohne Geschmacksverstärker. Die Brühe lässt sich mit Chili, Ingwer und Koriander beliebig abwandeln.

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](http://www.bio-verbraucher.de), [info@bio-verbraucher.de](mailto: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](http://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](mailto: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.**