

Bio-Verbraucher e.V. – Info-Brief 50/ April 2017

Liebe Leserinnen und Leser,

eine interessante Nachricht unseres Firmenmitglieds SEKEM/ Ägypten:

Prinz Charles hält bio-dynamischen Landbau für wichtig

„Rudolf Steiner war eine der ersten Persönlichkeiten der modernen Zeit, der die Wirkenszusammenhänge in der Landwirtschaft erkannte und die Verbindung von Bodenfruchtbarkeit und Gesundheit von Pflanzen, Tieren und Menschen beschrieb“, sagte SEKEM-Unterstützer Prince Charles kürzlich bei einer Landwirtschafts-Tagung am Goetheanum in Dornach/ Schweiz (im Februar 2017).

Der Prinz of Wales hatte den 750 Teilnehmern aus 36 Ländern eine Video-Botschaft gesandt und betonte in ihr, Rudolf Steiners Ansatz habe in keiner Weise an Aktualität verloren und viele der heutigen Probleme hätten vermieden werden können, wenn man seine Gedanken schon damals aufgegriffen hätte. Charles zeigte sich von der Notwendigkeit eines ganzheitlichen Ansatzes für die Landwirtschaft überzeugt und meinte, „das vorherrschende Wirtschaftssystem versäume die Vorteile solcher Systeme zu benennen.“

SEKEM hat sich diesem ganzheitlichen Ansatz schon seit 40 Jahren verschrieben und nimmt damit eine Pionierrolle ein. Durch die Einführung der biologisch-dynamischen Landbaumethode gelang es Dr. Ibrahimn Abouleish, seinen Unterstützern und Mitarbeitern Wüstenboden in Ägypten fruchtbar zu machen. Damit zeigten er und sein Team, dass man Bodenfruchtbarkeit und Ernährungssicherheit auf nachhaltige Weise mit der bio-dynamischen Landbaumethode am besten erreicht.

Quelle: SEKEM-Mitarbeiter Sherif Abou El Naga, aus dem Englischen übersetzt von Wolfgang Ritter, SEKEM News, 28.02.2017; www.sekem.com/en/news/

Mit herzlichen Grüßen

Ihr Wolfgang Ritter

Bio-Ausflüge

Sa, 27. Mai, 11.00–16.00 Uhr: Riedenburger Brauhaus und Kristallmuseum
Brauereiführung, Verkostung, Einkauf, Imbiss; Museumsbesuch; Abfahrt mit PKW in Nürnberg um 10.00 Uhr

So, 11. Juni, 10.30-16.00 Uhr: Die Beerenbauern in Ebermannstadt u. Fisch-Degen in Hollfeld; Führung Demeter-Beerenobstplantagen und die Fruchtaufstrich-Manufaktur, Verkostung, Einkauf; Mittagessen im Wirtshaus Degen in Hollfeld (Bio-Fisch- u. veg. Gerichte), Führung bei den Bio-Fishteichen; Abfahrt mit PKW in Nürnberg um 9.30 Uhr

Di, 3. Oktober (Feiertag), 11-15.00 Uhr: Demeter-Geflügelhof Schubert, Igensdorf
Führung Hühnergehege, Futtermischanlage, Nudelproduktion, Gockel-Bratwurstessen, Einkauf; Abfahrt mit PKW in Nürnberg um 10.00 Uhr

Anmeldung für alle drei Ausflüge bis eine Woche vor Abfahrt bei Bio-Verbraucher e.V., Tel. 0911 – 30 73 58 90 oder W. Ritter, T. 0911-404827 (AB), ritter@bio-verbraucher.de.
Geben Sie bitte die Anzahl der Teilnehmer an u. ob Sie Mitfahrgelegenheit wünschen o. bieten.

Sonstige Termine

Sa, 1. April, 10-18.00 Uhr: Neueröffnung der Abteilung für Naturkleidung bei APHRODITE NATURKOSMETIK und NATURKLEIDUNG, 90419 Nürnberg, Lindengasse 42, T. 0911-266376

Mo, 24. April, 18–20.00 Uhr: Mitgliederversammlung Bio-Verbraucher e.V. mit Bio-Menü
Rudolf Steiner Haus Nürnberg, Rieterstr. 20, großer Saal oben; Gäste sind herzlich willkommen!

So, 30. April, 11-19.00 Uhr: Ökofest in Herzogenaurach, Festgelände am Weiherbach
www.oekofest-herzogenaurach.de, Tel. 09132 – 4229, Kauf, Info, Essen & Trinken, Unterhaltung

So, 7. Mai, 10-16.00 Uhr: Tag der offenen Tür im Knoblauchsland, Bio-Verbraucher e.V.-
Info-Stand bei Bio-Gemüsebau Hofmann, 90425 Nürnberg, Schnepfenreuther Hauptstr. 78

Sa, 24. Juni, ganztägig: Ein Sommertag im Weingut; Weinbergwanderung, Kellerführung,
Verkostung, Wein&Käse-Genuss-Seminar, Demeter-Weingut im Zwölberich, 55450 Langenlonsheim,
Anmeldung erforderlich: Tel. 06704 – 2040, www.zwoelberich.de, info@zwoelberich.de

„Kommunikationszentrum für Kräuterkundige weltweit“ bietet an:
Fr, 05. Mai, 17.30–19.30Uhr, Führung in Nürnberg: Frühlingserwachen und Frühlingskräuter
Mo, 12. Jun, 18.30–20.30Uhr, Führung in Wendelstein: Heil- u. Wildkräuter vor unserer Haustür
Weitere Führungen, Kurse, Seminare, Ausbildungen und Reisen: www.sonnetra.com
Anmeldung: Brigitte Addington, 91056 Erlangen, T. 09131-9317296,

Angebote

Online-Shop für zertifizierte Bio-Produkte kleinerer Erzeuger in Bayern
www.traubio.de, info@traubio.de, Tel. 09622-609070; Versand an Händler und Verbraucher
Pasta/ Nudeln aus Urgetreide und Steinmühle, Naturreis und Fertig-Risotti
Pastafactory, www.pastafactory.eu, T. 0163.7451.060, Verkauf an Wiederverkäufer und Verbraucher

Burger-Restaurants, Catering und Lieferservice an Verbraucher im Raum München
- 80634 München, Holy Burger Rotkreuzplatz, Schulstr. 2, Tel. 089 – 18 94 72 96
- 81667 München, Holy Burger Haidhausen, Wörthstr. 7, Tel. 089 – 46 22 93 55
Buch von Ruben Wester-Ebbinghaus: Better Burger, München 2015, www.holyburgergrill.de

Wildwerd's Naturerlebnisse: Führungen, Workshops, Naturreisen, Rezepte

Christine Garibasch, 90602 Pyrbaum, www.wildwerds.de, Tel. 09180 – 18 64 754

Neu in Fürth: Das Welthaus– FARCAP Faire Mode gGmbH und Eine Weltladen Fürth e.V.
90762 Fürth, Gustavstr. 31, T. 0911-9795850, www.welthaus-fuerth.de, www.farcap.de

Mode und Lebensmittel ökologisch u. sozial erzeugt, fair gehandelt; Mo-Fr 10–19, Sa 10–16.00 Uhr

Neu in Fürth: Faire und ökologische Sportmode: Funktionskleidung für Wandern und Radfahren, Schuhe und Rucksäcke, FARCAP Berg & Tal, FARCAP Faire Mode, 90762 Fürth, Gustavstr. 35, Tel. 0911 – 78 06 26 27, www.farcap.de, Mo–Fr 10–19.00, Sa 10–16.00 Uhr

Waltraud Bachhuber, die Hemden-Macherin, verkauft ihr Geschäft, viele treue Stammkunden, www.hemden-bachhuber.de, T. 08434-941133 o. 0170-4311589

1 Assoziative Zusammenarbeit

Assoziatives Gespräch zur Milchqualität

Bericht von Wolfgang Ritter

Die BioFach 2017 bot Gelegenheit zu einem erneuten Gespräch zwischen dem Geschäftsführer der Molkerei Schrozberg, einem Milchbauern, der zugleich Vorstandsmitglied in der Molkerei-Genossenschaft Schrozberg ist, einem weiteren Landwirt und einem Verbraucher. Dabei erfuhr der Verbrauchervertreter nicht nur Dinge, die er wissen wollte, sondern auch einige interessante Details über aktuelle Vorgänge in der Molkerei.

Eine Untersuchung von Natur-Joghurt-Proben mehrerer Molkereien im Sommer 2014 hatte gezeigt, dass Proben von Schrozberg einen geringeren Gehalt an grünfutterspezifischen Omega-3-Fettsäuren (n3 und CLA) aufwiesen als Demeter-Natur-Joghurte anderer Molkereien. Die Prüfer führten dieses Ergebnis auf intensivere Milchwirtschaft mit geringeren Grünfutteranteilen im Einzugsbereich von Schrozberg zurück. In bisher geführten Gesprächen mit dem zuständigen Demeter-Berater und Molkerei-Vertretern hatten die Verbraucher-Vertreter Dr. Habisreiter und Wolfgang Ritter erfahren, dass man an der Verbesserung der Milchqualität arbeite und dass eine erneute Prüfung angestrebt sei.

Auf Nachfrage erfuhr Wolfgang Ritter nun, dass Molkerei-Vertreter und Demeter-Berater dankbar für das Interesse der Verbraucher an der Milchqualität seien, denn damit hätten sie ein gutes Argument gegenüber den Milchviehhaltern in der Hand, warum sie sich anstrengen müssten, mehr Weidegänge zu organisieren bzw. mehr Grünfutter von den Weiden zu holen. Manche Bauern hatten bisher oft den höheren Zeitaufwand und die höheren Kosten gescheut, weil ihre Weiden nicht direkt am Hof lägen. Man habe nun in kontinuierlicher Arbeit mit den Landwirten erreicht, dass die Kühe häufiger auf der Weide stehen und mehr in Hofnähe angepflanzt wird.

Beim jüngsten Erzeuger-Treffen Anfang März wurden von Beratern und Molkerei-Vorstand Strategien dazu vorgeschlagen und uns übermittelt:

1. Ackerland am Hof fünf Jahre lang (statt drei Jahre) mit Klee gras zu bestellen, um mehr Grünfütter in Hofnähe schneiden zu können
2. Ackerland in Hofnähe mit einer trittfesten Weidemischung statt mit Klee gras zu bestellen, damit die Milchkühe dort grasen können.

Die Demeter-Bewirtschaftung wird den Milch-Lieferanten gut honoriert; sie erhielten 2016 mehr als 50 Cents pro Liter. Die Milch kommt von relativ kleinen Höfen mit durchschnittlich nur 38 Milchkühen. Die konventionell gehaltene Kuh liefert im Schnitt etwa 8.000 Liter Milch im Jahr, die Demeter-Kuh nur 5.500 Liter. Die konventionelle Hochleistungskuh hat etwa drei bis sechs Quadratmeter zur Verfügung, muss wegen Verletzungsgefahr genetisch hornlos sein oder hornlos gehalten werden, hat keinen Weidegang, erhält wenig Grün-, aber viel Kraftfutter. Demeter-Kühe werden nicht enthornt und haben 11 – 12 m² Platz. Die Molkerei Schrozberg verarbeitet die Milch ihrer etwa 100 Lieferanten zu 35 Produkten in 120 Verpackungseinheiten. Die Meinung von Wolfgang Ritter: Für artgerechte Tierhaltung, qualitativ hochwertige Milch und Milchprodukte und die Erhaltung der kleinbäuerlichen Landwirtschaft sind bewusste Verbraucher bereit tiefer in die Tasche zu greifen.

Um den Zucker für Frucht-Joghurt und andere Milchprodukte aus der Region beziehen zu können, haben der Demeter e.V. und die Molkerei Schrozberg das Projekt „Regionaler Zuckerrübenanbau für Demeter-Erzeuger“ gestartet. Jeder Demeter-Landwirt in der Region um Schrozberg, der bereit ist Zuckerrüben für die Molkerei anzubauen, erhält eine Prämie von 500 Euro/ Hektar (250 € von Demeter und 250 € von der Molkerei). So ist allen geholfen: Die Bauern haben durch den Zuckerrübenanbau ein zusätzliches, gesichertes Einkommen, die Molkerei erhält ihren Zucker auf kürzestem Weg. Auf hundert Quadratmetern rund um Schrozberg wird nun schon Demeter-Zucker angebaut.

2 Landwirtschaft und Handel

Wie sieht der Ökolandbau der Zukunft aus?

Vier Ansichten von Jungbauern, erschienen in *Lebendige Erde* 1/ 2017, www.lebendigeerde.de;
Auszug: Wir geben hier drei Ansichten wieder.

Ökolandbau als weltweite Agrarkultur

Henrik Maaß, junge AbL

Ich sehe im Ökolandbau die Landwirtschaft der Zukunft. Dabei ist Ökolandbau nicht nur ein Zertifizierungs- oder Anbausystem, sondern eine Agrarkultur. In der Ökobranche sehe ich zur Zeit die Gefahr, sich zu sehr an den Mainstream anzupassen, um damit gesellschaftlichen Zwängen zu entsprechen. Mein Wunsch ist, dass sich der Ökolandbau seinen Grundwerten und Prinzipien treu bleibt und sich am Leitbild einer biobäuerlichen Agrarkultur weiter entwickelt. Schwachpunkte im Ökolandbau sehe ich z.B. in den Wachstumsschritten. Die Nachfrage nach Bioprodukten ist viel größer als die Erzeugung und es wird zwanghaft versucht, an Rohware zu kommen, wobei Regionalität oft vernachlässigt wird. Dadurch bleiben die Erzeugerpreise zu niedrig und der wirtschaftliche Druck aus der kapitalistischen Denkweise (mehr Wachstum) wird so groß, dass letztendlich die ökologischen Werte unter den Tisch fallen.

Die Entwicklung des Ökolandbaus muss gemeinsam mit gesellschaftlicher Veränderung einhergehen. Interessant ist hier z.B. die Degrowth-Bewegung. Der Ökolandbau sollte sich als ein Teil der Bewegung für Ernährungssouveränität verstehen, solidarisch mit Kleinbauern weltweit und gemeinsam mit der Gesellschaft, um unser gesamtes Ernährungssystem ökologischer und sozial gerechter zu gestalten.

Prinzipien der Nachhaltigkeit für die gesamte Landwirtschaft

Theresa Ungru, konventionelle Landwirtin

Ich finde es toll, was der ökologische Landbau macht. Doch ich sehe auch Grenzen. Nicht jeder Betrieb kann ein Ökobetrieb werden. Der Betrieb bestimmt, wo man ist. Hier gilt es, die Chancen zu sehen und das Beste daraus zu machen. Für den Ökolandbau wünsche ich mir natürlich auch, dass er weiter wächst und viele Konsumenten überzeugen kann. Weil die

Prinzipien der Nachhaltigkeit, die der Ökolandbau in seinen Statuten hat, für alle Landwirte gelten sollten. Ich habe mich diesen auch verpflichtet, jedoch ohne Siegel. Für beide Landwirtschaftsformen (konventionell und ökologisch) wäre mehr unternehmerisches Denken erstrebenswert: Startups, nicht immer nur neue Ställe bauen, sondern innovativ werden, statt passiv abzuwarten.

Vertrauen der Verbraucher nicht enttäuschen
Stefanie Pöpken, provieh

Ich sehe den Ökolandbau als Vorreiter einer artgemäßeren Nutztierhaltung. Zwar gibt es hier auch noch Konflikte zu lösen, wie beispielsweise die männlichen Eintags-Küken bei der Legehennen-Zucht, die männlichen Kälber in der Milchviehhaltung oder die ganzjährige Anbinde-Haltung von Milchkühen. Dennoch habe ich den Ökolandbau bzw. viele seiner Mitglieder bisher als selbstkritisch und lösungsorientiert wahrgenommen und bin überzeugt, dass er sich dieser Probleme stellen wird.

Von all dem kann auch die konventionelle Landwirtschaft profitieren und bei der Nutztierhaltung einiges verbessern. Ein Großteil der Verbraucher schenkt dem Ökolandbau sehr viel Vertrauen und ist bereit, für Bioprodukte mehr Geld auszugeben. Dieses Vertrauen gilt es auch zukünftig zu erhalten. Hier hoffe ich auf eine offene und transparente Kommunikation seitens der Bioverbände. Es wäre schön, wenn sich noch mehr Landwirte für die ökologische Landwirtschaft entscheiden würden. Im Grunde geht es doch um nichts anderes, als nachhaltig mit den Tieren und der Natur im Einklang zu wirtschaften und die bäuerliche Landwirtschaft zu erhalten.

3 Wissenschaft/ Forschung

Höhere Gemüseerträge durch Düngung mit Futterleguminosen-Schnittgut
Forschungsergebnisse (Auszüge); Quelle: www.forschung-oekolandbau.info/de/newsletter-januarfebruar-2017.html

Im ökologischen Gemüsebau werden hohe Nährstoffmengen benötigt, um qualitativ hochwertiges Gemüse zu produzieren. Der Nährstoffbedarf kann bisher nicht ausreichend durch ökologisch erzeugte Düngemittel gedeckt werden. Zum Einsatz kommen überwiegend organische Reststoffe aus der konventionellen Landwirtschaft. An dieser Stelle setzte das Forschungsvorhaben mit dem Ziel an, ein stickstoffreiches Düngemittel aus Futterleguminosen-Schnittgut für den ökologischen Gemüsebau zu entwickeln und in Spinat und Rote Rübe zu erproben. Es sollte junges Schnittgut mit einem C/N-Verhältnis von ≤ 10 geerntet werden, welches nach Einarbeitung in den Boden schnell mineralisiert.

Im dritten Teil der Arbeit wurde die Düngewirkung des Futterleguminosen-Schnittguts auf den Ertrag, die N-Aufnahme, die scheinbare N-Verwertung, die N-Verwertung mittels ^{15}N markiertem Schnittgut sowie die Nährstoffversorgung und Aufnahme durch Spinat und Rote Rübe untersucht. Getestet wurde vermahlendes Schnittgut von Rotklee, Schwedenklee, Weißklee, Weißklee-Pellets sowie Hornmehl und Maltaflor in zwei Düngegraden jeweils in Feldversuchen mit einer ungedüngten Kontrolle zum Vergleich.

Die Frisch- und Trockenmasseerträge des Spinats wurden durch den Einsatz des Futterleguminosen-Schnittguts als Düngemittel an allen Standorten signifikant gesteigert. Die Steigerungen der FM-Erträge bei Spinat lagen zwischen ca. 20 % im Jahr 2014 und bis zu 120 % im Jahr 2015. Die FM-Erträge der Roten Rübe stiegen durch eine Düngung mit Futterleguminosen-Schnittgut im Jahr 2014 um ca. 20 bis 30 % und im Jahr 2015 um ca. 43 %. Auch die Folgekultur Rukola reagierte auf die Düngung mit Futterleguminosen-Schnittgut zur Vorkultur Spinat durch einen Anstieg der FM-Erträge um im Mittel 49 %.

Das Ziel der Entwicklung eines ökologisch erzeugten Düngemittels konnte erreicht werden. Es steht somit ein Verfahren zur Verfügung: ein regional erzeugbares stickstoffreiches organisches Düngemittel auf Basis von Futterleguminosen zu erzeugen und erfolgreich einzusetzen.

4 Qualitäts- und Preisrecherchen

Vollkornreis voll Arsen

Bericht von Wolfgang Ritter

Als gelernter Reformhaus-Fachkaufmann und ernährungsbewusster Konsument empfahl und kaufte ich bisher möglichst Vollkorn-Produkte. Bei Reis, so musste ich jetzt erfahren, ist das ungesund, ja gefährlich. Die Reispflanze nimmt anorganisches Arsen (krebserregend) aus Erde und Wasser auf und lagert es in den Korn-Randschichten ab. Außerdem sind die Reiskörner oft mit Mineralöl belastet. ÖKÖ-Test 2/2017 zeigt, dass das leider auch für viele Bio-Produkte zutrifft. Alle fünf untersuchten Bio-Vollkornreis-Packungen und die zwei untersuchten konventionellen Produkte weisen erhöhte bzw. stark erhöhte Arsenwerte auf. Drei Bio-Artikel und ein konventioneller Artikel sind auch noch mineralölbelastet. ÖKÖ-Test gibt folgende Noten:

- befriedigend: Dennree Langkornreis Bio, Holo Camarque Naturreis Langkorn Bio
- mangelhaft: Basic Langkornreis Natur Bio, Rapunzel Langkorn Spitzenreis Natur Bio
- ungenügend: Alnatura Naturreis Langkorn Bio, Ahama Vollkorn Reis Parboiled, Uncle Ben's Loser Reis Natur-Reis

Sieben untersuchte Packungen konventioneller „Weißer Langkornreis“ weisen ebenfalls erhöhte bzw. stark erhöhte Arsenwerte auf, aber fast keine Mineralölbelastungen. Besser schneiden die sieben untersuchten Basmati-Reis-Produkte ab.

- sehr gut: Bon-Ri Basmatireis
- gut: Davert Echter Basmati Reis Demeter Fairtrade, Tip Basmatireis
- befriedigend: Reishunger Basmati Reis Bio, Golden Sun Traditioneller Basmati Reis, Gut & Günstig Basmati Reis
- ausreichend: Gepa Weltküche Bio Basmati Fair

Schokolade – ein großartiges Geschäft?

Bericht von Wolfgang Ritter

Am 4. März 2017 wurde in Fürth „Das Welthaus“ eröffnet, das faire, ökologische Kleidung und faire, ökologische Lebensmittel verkauft. Bei diesem Ereignis gab es eine Ausstellung zu sehen, die die Kostenanteile konventioneller Schokolade zeigte. Die 0,79 € für eine 100g-Tafel Vollmilchschokolade verteilen sich nach der Darstellung des INKOTA-Netzwerk e.V. wie folgt: Supermarkt 35%, Produzent 33%, Staatliche Behörden 12%, Kakao-Mühlen 7%, Großhandel 7%, Kakao-Bauern 6% (1980: 16%).

Nach dieser Aufstellung profitieren die Schokoladen-Produzenten und -Verkäufer am meisten.

- Zu den 10 weltgrößten Schokoladenfirmen zählen auch die bei uns bekannten: Mars, Ferrero, Nestlé, Lindt & Sprüngli, Storck.
- Die fünf größten Supermarktketten in Deutschland sind: Edeka, Rewe, Aldi, Lidl und Metro (zusammen 90 Prozent Marktanteil)

Der geringe Anteil für die kleinbäuerlichen Erzeuger bedeutet:

- Alle Familienmitglieder müssen mitarbeiten (in Westafrika etwa 2,2 Mio. Kinder).
- Die Familien leben oft am Existenzminimum.
- Niedrige Börsenpreise für Schokolade können zur Existenzvernichtung führen.

Deshalb kommt es auf uns Verbraucher an, möglichst fair gehandelte Produkte zu gerechten Preisen zu kaufen, denn jeder Kauf bedeutet: „Gefällt mir, produziere das gleiche Produkt erneut und biete es weiterhin an!“ So entscheiden wir mit unserem Kauf darüber, ob Kleinlandwirte in der Dritten Welt überleben können. Was für die Schokolade gilt, trifft auch zu für Kaffee, Tee, Südfrüchte und andere Import-Artikel.

5 Grüne Gentechnik und andere Angriffe auf die Bio-Landwirtschaft

Glyphosat - Unkrautvernichter unter Krebsverdacht

Foodwatch newsletter vom 04.03.2017 (Asuzug), aktuell@foodwatch.de

Das ist das Problem

Glyphosat ist das weltweit am häufigsten verwendete Unkrautvernichtungsmittel. Doch die gesundheitlichen Auswirkungen der Chemikalie sind umstritten, es bestehen Zweifel an der bisherigen Bewertung seiner Giftigkeit. Im März 2015 stuft die Krebsforschungsagentur der Weltgesundheitsorganisation (WHO) den Stoff als „wahrscheinlich krebserregend beim Menschen“ ein. Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) teilt diese Bedenken nicht.

Das ist der Stand

Einen Tag bevor die Zulassung für den Wirkstoff Glyphosat am 30. Juni 2016 auslief, hat die Europäische Kommission die Zulassung bis Ende 2017 verlängert. Die Mitgliedsstaaten hatten sich zuvor trotz mehrerer Anläufe nicht auf eine gemeinsame Position einigen können. Nun soll die Europäische Chemie-Agentur (ECHA) innerhalb von 18 Monaten Glyphosat bewerten und dabei ausdrücklich auch die Einschätzung der WHO-Krebsforscher berücksichtigen.

Das fordert foodwatch

Mit der Beauftragung der Europäischen Chemie-Agentur (ECHA) erkennt die EU-Kommission an, dass es Zweifel an der Unbedenklichkeit von Glyphosat gibt. In dem Fall müsste die EU-Kommission aus Sicht von foodwatch das im EU-Recht verankerte Vorsorgeprinzip anwenden. Das heißt: Solange seriöse Hinweise auf gesundheitliche Risiken im Raum stehen, darf Glyphosat nicht weiter auf dem Acker eingesetzt werden.

Zwei Ergänzungen durch die Redaktion:

1. Inzwischen wurde eine Europäische Bürger-Initiative (EBI) gestartet, die ein Verbot von Glyphosat zum Ziel hat (siehe dazu den Beitrag in Rubrik 7).
2. Das von der Europäischen Chemie-Agentur (ECHA) angeforderte Gutachten liegt jetzt vor. Danach ist das Pflanzenschutzmittel Glyphosat nicht krebserzeugend.

6 BioMetropole Nürnberg

10 gute Gründe für Bio

Dr. Werner Ebert, BioMetropole Nürnberg, werner.ebert@stadt.nuernberg.de, T. 0911-231-4189

Echter Geschmack: Bei Biolebensmitteln schmecken die Zutaten. Geschmacksverstärker und künstliche Aromen, Konservierungsmittel, Süßstoffe oder künstliche Farbstoffe sind verboten. Natürliche Aromen kommen nur in ganz wenigen Produkten vor. Stattdessen gibt es echte Früchte, reichlich Gewürze und naturreine ätherische Öle. Denn ökologisch angebautes Obst und Gemüse hat einen geringeren Wassergehalt und lässt dadurch den Geschmack deutlicher hervortreten. In herkömmlichen Lebensmitteln dagegen sind bis zu 400 verschiedene Zusatzstoffe enthalten.

Mehr Gesundheitsstoffe/ wenig Zusatzstoffe: Über 400 Zusatzstoffe sind für Lebensmittel erlaubt, einige davon können Allergien auslösen oder verursachen bei Kindern Hyperaktivität. Für Biolebensmittel sind nur 40 Zusatzstoffe zulässig, manche nur für wenige Produkte. Es gilt der Grundsatz: „Was nicht notwendig ist, kommt auch nicht rein.“ Dafür mehr sekundäre Pflanzeninhaltsstoffe, mehr Vitamine und Mineralstoffe.

Schutz für die Tiere: Scharren im Sand, Grasens auf der Weide – Bio-Tiere dürfen das. Die Richtlinien schreiben eine artgerechte Haltung vor: Mehr Platz im Stall, genug Auslauf, kein Kraftfutterdoping, sondern ein zur Tierart passendes Ökofutter. Bei Krankheit geben Biobauern Homöopathie und Naturheilkunde Vorrang. Verboten ist tierquälerische Massentierhaltung. Antibiotika werden nur im Ausnahmefall eingesetzt.

Frei von Agrochemikalien (Pestizide, Fungizide, Herbizide): Biobauern dürfen keine synthetischen Pestizide spritzen. Deshalb finden sich in Bioerzeugnissen kaum Rückstände dieser Gifte. Auch der Umwelt bleiben Pestizidduschen erspart. Insbesondere Glyphosat ist verboten. Biobetriebe sitzen jedoch nicht unter einer „Glocke“ und unterliegen Umwelteinflüssen.

Vielfalt auf dem Acker/ fruchtbare Böden: Biobauern verzichten auf Spritzgifte und Monokulturen und schonen so seltene Pflanzen, Insekten und Vögel. Randstreifen, Hecken und kleine Biotope bieten den gefährdeten Arten zusätzlich Platz zum Leben. Das wertvolle Kapital ist der Boden. Es wird permanent daran gearbeitet, die Bodenfruchtbarkeit zu erhöhen. Besonders bedeutend ist der Fruchtwechsel: Das heißt, dass auf einem Feld nacheinander verschiedene Kulturen angebaut werden. Dabei wird darauf geachtet, dass dem Boden die Nährstoffe, die ihm von einer Pflanze entzogen wurde, von der nächsten Pflanze möglichst wieder zugeführt werden. Dadurch wird der Boden geschont und bleibt nahrhaft.

Gut für's Klima: Biobauern verbrauchen vor allem durch den Verzicht auf Kunstdünger ein Drittel weniger Energie für die gleiche Menge Nahrung als konventionelle Bauern. Durch die organische Düngung bauen ihre Wiesen und Äcker mehr Humus auf und binden so Kohlendioxid.

Ohne Gentechnik: Der Einsatz von gentechnisch veränderten Organismen (GVO) ist im Ökolandbau verboten. Das gilt für Gensoja im Futtertrog ebenso wie für gentechnisch hergestelltes Lab in der Käserei oder GVO-Enzyme im Brötchenteig. In konventionellen Lebensmitteln müssen die drei letztgenannten GVO-Verwendungsmöglichkeiten nicht einmal gekennzeichnet werden. Das Bio-Siegel für tierische Produkte gibt an, dass die Tiere nicht mit genmanipuliertem Futter versorgt worden sind.

Transparente Herstellung, regelmäßige Kontrolle: Nach ökologischen Richtlinien erzeugte Lebensmittel werden mit dem Bio-Siegel und den Verbandskennzeichen klar gekennzeichnet: Durch eine auf dem jeweiligen Produkt vermerkte Kontrollnummer kann der Herstellungsprozess des Produktes genau nachvollzogen werden. Darüber hinaus werden alle Bio-Landwirte mindestens einmal pro Jahr von einem Kontrollgremium auf ihrem Hof besucht. Das Gremium untersucht, ob die Landwirte die vorgeschriebenen Richtlinien für Bio-Produkte einhalten. So wird sichergestellt, dass die Konsumenten beim Kauf eines Bio-Produktes auch tatsächlich ein qualitativ hochwertiges Lebensmittel erhalten.

Faire Preise/ Regionalität: Gerechte Preise und ein faires Miteinander haben in der Biobranche einen hohen Stellenwert. Nicht nur im Handel mit Entwicklungsländern, sondern auch hierzulande im Rahmen von Vertragsanbau. Das zeigen die vielen Auszeichnungen, die Biounternehmen erhalten. Im Bio-Fachhandel sind im hohen Maße regionale Produkte zu finden. Kleine Hersteller beschäftigen mehr Menschen als große Massenfabrikanten. Und in einem Biomarkt arbeiten mehr Menschen als in einer Discounterfiliale. Insgesamt bietet die Biobranche in Deutschland je nach Schätzung 130 000 bis 160 000 Arbeitsplätze.

Ganzheitliches Denken: Viele Biobauern begreifen ihren Betrieb als Teil eines natürlichen Kreislaufs. Ihr Ziel ist es nicht, aus Boden und Tieren das Maximale, sondern das für Umwelt, Mensch und Tier Optimale herauszuholen. Sie arbeiten am erfolgreichsten, wenn der natürliche Kreislauf funktioniert. Wir fördern dieses Denken und Handeln durch unseren Einkauf.

7 Verbrauchermeinung

Europäische Bürger-Initiative (EBI) gegen Glyphosat

Email von Dr. Gerald Neubauer/ Campact e.V., www.campact.de

Hallo Wolfgang Ritter,

ich ahnte ja nicht, welche Abgründe ich finden würde, als ich 2015 mit meiner Arbeit gegen Glyphosat begann. Ich war neu bei Campact, Glyphosat mein erstes großes Thema. Ich besorgte den behördlichen Risikobericht für das Ackergift – mehr als 4.000 Seiten lang. Was ich sah, konnte ich kaum glauben: Der größte Teil des Textes war tatsächlich von Agrar-Giganten wie Monsanto und Co. verfasst. Das Bundesinstitut für Risikobewertung hatte die Konzernvorlage weitgehend direkt übernommen, die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit folgte dem wenig später.

Ich griff zum Telefonhörer und lernte von Experten unserer Partner noch Schlimmeres: Unabhängige Studien, die eine Krebsgefahr bei Mensch und Tier belegen, wurden einfach als „nicht relevant“ abgetan. Ein böser Trick, um das Ackergift als ungefährlich zu bezeichnen – trotz der dringenden Warnung durch die Krebsforscher der Weltgesundheitsorganisation (WHO). Ich war richtig fassungslos.

Es folgte: harte Arbeit, um den Skandal öffentlich zu machen. Mit vielen Aktionen, einem starken Appell – und sogar tausenden Medizinerinnen und Medizinern, die ich überzeugen konnte, ihre Sorge vor Glyphosat deutlich zu machen. Der Erfolg kam: Wir erreichten, dass Glyphosat nicht für weitere 15 Jahre, sondern nur für 18 Monate neu zugelassen wurde.

Diese Monate laufen ab. Und mir ist klar: Das Thema Glyphosat rückt in den Hintergrund. Genau das aber, denke ich, käme den Verantwortlichen in der EU-Kommission sehr entgegen. Dass der Protest einschläft – und sie Monsanto & Co deren Goldesel, demnächst unbemerkt von der Öffentlichkeit, für lange Zeit weiter erlauben. Das aber dürfen wir auf keinen Fall zulassen! Glyphosat ist gefährlich – und doch nehmen wir es tagtäglich mit der Nahrung zu uns. Unsere Gesundheit aber sollte an erster Stelle stehen – und nicht die Gewinne der Agrar-Industrie.

Gemeinsam mit europäischen Partnern habe ich mir etwas ausgedacht: Wir starten schon im Januar eine Europäische Bürgerinitiative (EBI). Das ist das mächtigste Mittel für uns Bürgerinnen und Bürger, uns auf europäischer Ebene Gehör zu verschaffen. Das Ziel ist hoch: eine Million Unterschriften für ein Glyphosat-Verbot sollen her! Wir brauchen so viele – denn jede Stimme ist Öffentlichkeit. Und nur von viel Öffentlichkeit wird Brüssel sich beeindruckt lassen. Eine Millionen Unterschriften – das ist geballte Bürgermacht.

Unterschreiben Sie bei www.campact.de oder fordern Sie Unterschriftenlisten an!

8 Rezept des Monats

Quinoa-Burger - vegan und glutenfrei

Zur Welthaus-Eröffnung in Fürth (siehe oben unter Angebote) am 4. März 2017 gab unser Mitglied Katja Schilling, Polidori - phantastisch vegetarisch kochen, www.phantastisch-vegetarisch.de, zwei Kurz-Kochkurse mit den Titeln "Hot Afrika" - Jollof-Reis" und „Südamerika Quinoa-Burger“. Der Jollof-Reis ist ihre Creation, der Quinoa-Burger eine von Attila Hildmann.

Zutaten für 10 Burger

200 g Quinoa, 550 ml Wasser, 2 mittelgroße rote Zwiebeln, 1 Bund Petersilie, 3 TL Senf, 2-3 TL Johannisbrotkernmehl, 3-4 EL Olivenöl, 1 TL Paprika edelsüß, frisch gemahlener Pfeffer, Salz

Quinoa in einem feinen Sieb waschen. In einem kleinen Topf mit Wasser und etwas Salz knapp 20 Minuten kochen, bis das Wasser verdampft ist. In der Zwischenzeit die Zwiebeln schälen und fein würfeln, Petersilie fein hacken. Den etwas abgekühlten Quinoa mit Senf, Johannisbrotkernmehl, Paprika, Petersilie und Zwiebeln zu einer festen Masse verkneten, salzen und pfeffern. Falls die Quinoa-Masse zu trocken ist, noch etwas Wasser zugeben. 10 Bouletten formen und in heißem Öl von jeder Seite ca. 4-5 Minuten braten.

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.