

Bio-Verbraucher e.V. – Info-Brief 51/ Juli 2017

Liebe Leserinnen und Leser,

in der Woche vom 27. – 30. April 2017 veranstaltete die Berufsschule 9 der Stadt Nürnberg für ihre etwa 2000 Schüler*innen das Projekt „Konsum“. Der Bio-Verbraucher e.V. hat mit ehrenamtlichen Helfern und Firmenmitgliedern das Projekt bei der Gestaltung der Pausenhalle mit Info-Material und –Personal sowie der Übernahme mehrerer Unterrichtseinheiten unterstützt. Einige Bio-Firmen hatten uns Bio-Kostproben zur Verfügung gestellt.

Der Vorstandsvorsitzende des Bio-Verbraucher e.V., Wolfgang Ritter, hatte in fünf Klassen das Thema „Probleme der Überflusgesellschaft und Lösungsansätze“ behandelt, dazu Bilder gezeigt und Zahlen geliefert. Die 90 Minuten Unterricht wurden in vier Klassen mit vier Fragen abgeschlossen:

1. Welches Bild hat Sie am stärksten beeindruckt?
2. Welche Zahl hat Sie am meisten schockiert?
3. Was sollte sich ändern?
4. Was wollen Sie ändern?

Die Auswertung der 70 Antwortbögen der Schüler aus vier Klassen zeigt folgendes Ergebnis:
Schülerantworten in %

1. Negative Bilder beeindrucken stärker als positive
 - a) Bilder aus der Massentierhaltung/ dem Töten männlicher Küken = **74%**
 - b) Bio-Projekte in Afrika/ Bio-(Freiland-)Tierhaltung in Deutschland = **21%**
2. Ganz große und ganz kleine Zahlen schockieren
 - a) Massentierhaltung und Massenschlachtungen (30 Mio. Schweine, 50 Mio. Hühner und Puten in Deutschland, Clemens Tönnies = größter Schlachter in Deutschland schlachtete 17 Mio. Tiere in 2014), 1,1 Mrd. Menschen ohne Zugang zu sauberem Trinkwasser, 300.000 Selbstmorde indischer Bauern, 15.000 Liter Wasser sind nötig zur Erzeugung von einem Kilogramm Rindfleisch, 10.000 Liter für ein Kilogramm Schweinefleisch = **41%**
 - b) Vorschriften zum Platzbedarf in der Tierhaltung (0,75 m² pro Schwein, 1 m² für 8 Legehennen oder 22 Masthühner bzw. -hähnchen), 31,5 Jahre Lebenserwartung in Malawi = **24%**
3. Was aus Sicht der Schüler geändert werden müsste
 - a) Verbot/ Vermeidung/ Abschaffung/ Reduzierung von Massentierhaltung und Tierleid = **53%**
 - b) Mehr Umwelt- und Konsumbewusstsein/ mehr Bio einkaufen/ weniger Fleisch essen/ bessere Biohof-Förderung/ günstigere Bio-Fleischangebote = **36%**
4. Was die Schüler selbst ändern wollen
 - a) Bewusster/ mehr Bio einkaufen = **53%**
 - b) Weniger Fleisch essen/ wenn Fleisch, dann Bio-Fleisch = **30%**

Es gibt auch einzelne Voten, die über die genannten hinausgehen, z.B.

- zu Frage 3: Das Bauernsterben sollte gestoppt werden, Politiker sollten Verbraucherwünsche ernster nehmen, man sollte weniger konsumieren, die Treibhausgase müssten reduziert werden
- zu Frage 4: Ich will mich besser bilden, um andere von Bio überzeugen zu können, ich will Bio-Betriebe besuchen, ich will mehr Produkte aus der Region kaufen

Fazit: Mehr als die Hälfte der 70 Schüler*innen aus vier Klassen sprechen sich gegen Massentierhaltung und Tierleid aus, über die Hälfte will künftig selber mehr Bio-Produkte kaufen, fast ein Drittel will den Fleischkonsum drosseln bzw. auf Bio-Fleisch umsteigen.

Mit herzlichen Grüßen
Ihr Wolfgang Ritter

Bio-Ausflüge

Sa, 16. September, 15.00 Uhr: Ölmühle Schnell, Kammerstein-Neppersreuth
Anmeldung bei Arbeitskreis für biol.-dyn. Gartenbau Nürnberg, Tel. 0911-591637 oder 5441340

Di, 3. Oktober (Feiertag), 11-15.00 Uhr: Demeter-Geflügelhof Schubert, Igensdorf
Anmeldung bei Bio-Verbraucher e.V., Tel. 0911-404827 (AB), ritter@bio-verbraucher.de

Sa, 21. Oktober, 11.00 Uhr: KräuterGut Dworschak-Fleischmann, Nürnberg-Kraftshof
Anmeldung bei Arbeitskreis für biol.-dyn. Gartenbau Nürnberg, Tel. 0911-591637 oder 5441340

Andere Bio-Termine

21.-23.Juli, Fr ab 13, Sa u. So ab 10 Uhr: Bio erleben auf dem Hauptmarkt in Nürnberg
Verkauf, Aktionen, Info, Unterhaltung, Gastronomie; siehe auch: www.biometropole-nuernberg.de

Do, 14. Sept., 16-20.00 Uhr: Einkaufen, Kochen, Essen – bio, regional, saisonal mit Bio-Beratern, Nürnberg, Rieterstr. 20, 10 €, Anmeldung: an.ka52@t-online.de, T. 09192-8655

Sa/So, 16./17. Sept., 10-18.00 Uhr: Grüne Lust auf dem Wolfgangshof in Anwanzen bei Zirndorf; Verkauf, Aktionen, Info, Gastronomie; siehe auch: www.gruenelust.de

Brigitte Addington, Wildkräuterexpertin, T. 09131-9317296, www.sonetra.de, bietet an:

- Sa, 24. Juni. 14-17 Uhr: Führung in Erlangen: „Wildes Grün“ am Wegesrand
- Mo, 10. Juli, 18.30-20.30 Uhr: Führung in Fürth: Heil- und Wildkräuter – Die grüne Apotheke
- Di, 1. Aug, 19-21 Uhr: Führung in Nürnberg: Das wilde der Pflanzen und das Edle der Steine
- Sa, 16. Sept. 13-16.00 Uhr: Führung in Erlangen: Lust auf „wildes Grün“?

Bio-Angebote

Neu: ebl-Markt Herzo mit Bedientheke, Café, veg. Mittagstisch, Mo-Sa, 8-20.00 Uhr
91074 Herzogenaurach, Erlangerstr. 62, Telefon: 09132 - 83 67 276, www.ebl-naturkost.de

Eiscafé in der Zabo-Linde in Nürnberg: 28 Sorten Bio-Eis u. mehrere Sorten Bio-Tees
demnächst Kaffee und Kuchen, 90480 Nürnberg, Zerkabelshofer Hauptstr. 28, T. 0911 – 4010347

Demeter-Getreide und Mehle für Bäckereien und Verarbeiter, Hofladen: Kartoffeln, Obst, Gemüse, Milch; 70619 Stuttgart-Riedenberg, Hof am Eichenhain/ VDE Markt GmbH, Eichenparkstr. 2, T. 0711–474105, www.hof-am-eichenhein.de, wais@hof-am-eichenhain.de

Vollwertige Bio- und fair-gehandelte Schokoladen, Schokoladenset zum Selbermachen, Schokoladenformer; Trust Food GmbH, T. 089–54042460, www.chocqlate.com, Online-Shop

Natur- und Familientherapien, Seminare, Verkauf edler Steine und Mineralien
Waltraud Brix, 90419 Nürnberg, Äuß. Großweidenmühlstr. 23, T. 0911–3938991, www.imkraftquell.de

Moringa-Pulver, Versand an Wiederverkäufer und Endverbraucher, Finca la Moringa GmbH
93051 Regensburg, Von-Richthofen-Str. 15, T. 0941 – 59 93 99 07, www.fincalamoringa.de,

Balsamico-Essige (5 Sorten) – feinster Genuss aus Griechenland, Olive Crate Deutschland
G. Halkias, 91074 Herzogenaurach, Kirchenplatz 1, T. 09132–747120, www.olivecrate.de, Online-Shop

Sanfte, zertifizierte Naturkosmetik und Mundpflege, Apeiron Handels GmbH & Co KG
49134 Wallenhorst, Robert-Bosch-Str. 6, T. 05407 – 346910, www.natur-apeiron.de, Online-Shop

Hochwertige Trockenfrüchte, Nüsse, Olivenöl und Schokolade aus eigenen Projekten
gebana AG, CH-8005 Zürich, T. +41 - 43 36 66 500, www.gebanashop.com, Online-Shop

Vegane Bio-Fruchtsaftbärchen; vegane Bio-Schokolade mit Kokosblütenzucker
mind sweets GmbH, 10965 Berlin, T. 030 - 609891450, www.mindsweets.de, Online-Shop

Helixium-Pflegeprodukte: Großhandel, Online-Shop, Verkauf ab Werk Radibor
Medionic GmbH & Co. KG, 02672 Radibor, Großbrösern 1, Tel. 035935 – 21 763, www.helixium.de,

Ganzheitlich-vitalisierende Demeter- und Gesundheitsprodukte, lustvolle Genussmittel
St. Michaelshof, 88317 Aichstetten, T. 07565 – 94 00 30, www.st-michaelshof.de, Online-Shop

Voelkel-Bio-Frucht- und Gemüsesäfte, Limonaden (Bio-Zisch), Sirupe; Voelkel GmbH, 29478 Hönbeck, T. 05846–9500, www.voelkeljuice.de, VK an Wiederverkäufer; Online-Shop

1 Assoziative Zusammenarbeit

Erfahrungen aus der Entwicklung einer Assoziation zur Getreidevermarktung
Klaus Wais, Teil 1 (Teil 2 folgt im nächsten Info-Brief)

Die Getreidevermarktung umfasst den Schritt vom Anbau zur aufnehmenden Hand; zu den Verarbeitern, zu den Bäckern. Erst möchte ich erzählen, wie unsere assoziative Getreidevermarktung entstanden ist, um dann aus der Erfahrung wesentliche Gesichtspunkte zur Bildung von Assoziationen aufzuzeigen.

Während der Nachwehen der 68er Bewegung bin ich in die Landwirtschaft zurückgekommen, und habe, 30 Jahre alt, den elterlichen Betrieb übernommen. Ich wollte Landwirtschaft lernen und verstehen, wie diese gesund in die Zukunft gebracht werden kann. Der Betrieb lag in der Nähe von Stuttgart. Stuttgart zeichnete sich damals durch einen regen Naturkostmarkt, große Nachfrage und teilweise einem Mangel an Produkten aus. Die Mühle, die sich in der Nähe befindet, die Eselsmühle, ist eigentlich mehr eine Bäckerei. Als wir den Betrieb umstellten, waren die Leute, die die Mühle bzw. Bäckerei führten hell begeistert, denn bis dahin wurde der Weizen aus Australien importiert. Damals konnten wir bereits die Umstellungsware abgeben, da wir uns kannten. Drei Jahre später, von 1988 bis 1991, hatte sich die Demeter-Anbaufläche in Deutschland verdoppelt. Im Jahr 1992 hatte ich noch die Ernte des Vorjahres auf dem Speicher, als schon die nächste Ernte hereingeholt werden sollte. Da noch weitere drei Höfe zu unserer Gruppe dazukamen, war plötzlich viel zu viel Getreide vorhanden. Daraus ergab sich für mich der erste Ansatzpunkt darüber nachzudenken, was Landwirtschaft mit Wirtschaft zu tun hat.

Der erste Lernschritt war zu erfahren, dass sich ein Abnehmer nur so lange für den Lieferanten interessiert, wie er die Gefahr einer Unterversorgung sieht. Sobald sich dies umdreht, hat er nur noch den Blick nach vorne, auf seinen Absatz. Im kleinen Kreis der Lieferanten dieser Mühle haben wir uns gefragt: Wer baut eigentlich was an? Was braucht die Mühle überhaupt? Da die Mühle bis zu dem Zeitpunkt immer in einer Mangelsituation gewesen war und all unser Getreide abgenommen hatte, war diese Frage nicht im Bewusstsein. Wieviel Getreide eigentlich benötigt wird, konnte in dieser neuen Überschuss-Situation zunächst gar nicht konkret benannt werden.

Danach machten wir in dem kleinen Kreis den zweiten Lernschritt. Wir lernten, dass nur ein Gleichgewicht entstehen kann, wenn die Probleme aller Marktpartner gelöst werden. Es war uns klar, dass wir als regionale, neue Betriebe die weiter entfernten Lieferanten ablösen würden. Wenn wir das Problem dieser entfernten Betriebe nicht auch lösen konnten, würden wir einfach den üblichen Verdrängungswettbewerb verfolgen, in dem sich alte und neue Lieferanten unterbieten und der Preis dadurch sinkt. Im Jahr 1988 haben wir in Deutschland mit einem Preis von 93 DM/100 kg begonnen. Dieser hat sich innerhalb weniger Jahre bis auf ein Niveau von 60 – 50 DM/100 kg abgesenkt. Damals habe ich als erster „Extensivierer“ an einem Getreideerzeugergespräch teilgenommen und erlebt, dass die Prämienzahlungen als Argument für niedrigere Erzeugerpreise ins Feld geführt wurden. Da entstand bei mir die Frage, ob wir denn dieses Geld bekommen, um unsere Arbeit zu machen oder um die Verarbeiter günstiger zu versorgen?

Das waren die Ausgangspunkte für die Gespräche unter den Getreideerzeugern, die in den 90er Jahren ihren Anfang genommen haben. Der Impuls war, sich als Erzeuger zusammenzuschließen, um geschäftsfähig und vereinbarungsfähig zu werden. Durch den Einbezug der Mühle konnte der Kreis erweitert werden. Ich möchte an dieser Stelle auf zwei Dinge aufmerksam machen: Erstens haben wir den Zusammenschluss nicht gemacht, um einer einzelnen Gruppe Vorteile zu verschaffen. Wir haben uns vielmehr zusammengeschlossen, um „das Ganze“ zu verstehen und mit einzubeziehen. Zweitens wird häufig gesagt, dass man mit denen anfangen müsse, die wollen. Aber wir haben die Erfahrung gemacht, dass solange Einzelne nicht dabei sind, die Vereinbarungen sozusagen untergraben werden, und wir zu keinem sinnvollen Ergebnis kommen können.

Im weiteren Verlauf haben wir uns zuerst als GbR organisiert und ab 2001 als GmbH. Inzwischen sind es 70 Betriebe, die gemeinsam die Vermarktung organisieren. Wir haben es geschafft, alte und neue Lieferanten in ein Boot zu holen, mit dem Ziel eine stabile Partnerschaft zwischen Erzeugern und Verarbeitern zu bilden. Ich denke, dass dies der erste Schritt für ein assoziatives Zusammenarbeiten ist. Kennzeichnend für eine solche Zusammenarbeit ist, dass zeitlich, mengenmäßig und räumlich eine Partnerschaft entsteht. Die

zeitliche Partnerschaft bedeutet, dass ich ein Jahr liefere und möglichst das nächste und das übernächste Jahr auch noch. Die erzeugten Mengen sollten reibungslos abgenommen werden und es muss eine räumliche Struktur, die auf sinnvollen regionalen Bezügen basiert, geschaffen werden. Das ist die erste Stufe assoziativer Wirtschaftsbeziehungen, durch welche der „reine Markt“ überwunden wird.

Darüber hinaus ist uns klargeworden, dass es nicht reicht, diese Zusammenhänge nur regional anzugehen. Die Region ist immer ein Teil eines Ganzen und nie ein in sich abgeschlossener Organismus. Die Frage der Vernetzung ist daher sehr wichtig. Unser Vorgehen ist, dass wir einerseits in einer Region zusammenarbeiten und andererseits bundesweit zusammenkommen. Regionalität heißt nicht, sich in einer Region abzugrenzen, sondern ein Bewusstsein in einer Region zu bilden, was gibt es hier an Mengen, gibt es Mangel, gibt es Überschüsse. Dadurch wird die Grundlage für die überregionale Kommunikationsfähigkeit geschaffen.

In dieser bundesweiten Konstellation stellten wir uns die Frage nach sinnvollen Preisen. Die Schwierigkeit war, dass selbst wenn es eine Vereinbarung über den Preis gab, dieser schon nach kurzer Zeit doch nicht eingehalten wurde. Dadurch entstand Frust und für mich war dies der Grund mich weiter mit den Fragen: Was heißt Assoziation, was heißt Markt auseinanderzusetzen.

Wenn beispielsweise zwei Individuen bzw. zwei Unternehmen miteinander handeln, läuft das in der Regel so, dass Ware an den Abnehmer geht und der wiederum einen entsprechenden Preis bezahlt. Wie kann in dieser Situation durch den Preis ein Gleichgewicht entstehen, sodass beide Partner gleichmäßig profitieren und ein Vorteil für beide Seiten entsteht? Der Preis muss so sein, dass langfristig die Einkommen oder auch die Vermögen konvergieren. Ein solches Gleichgewicht ist möglich. Das ist für mich eine Art Definition des richtigen Preises. Wenn wir eine Zusammenarbeit in der Wertschöpfungskette erreichen, wo dieses Gleichgewicht gegeben ist, kann zwar weiter rationalisiert werden, aber alle daraus entstehenden finanziellen Vorteile würden in die Gemeinschaft, in die Wertschöpfungskette fließen und nicht als Gewinn oder Kapitalbildung dem Einzelnen allein zu Gute kommen.

Dann hätten wir das soziale Hauptgesetz erfüllt: Die Forderung, dass einer für den anderen arbeitet und nicht für sich selbst, ist ja in der modernen Arbeitsteilung erfüllt. Es ergibt sich aber daraus auch die andere Forderung, dass auch die Teilung des Einkommens erfüllt werden muss. Wie kann das nun geleistet werden?

2 Landwirtschaft und Handel

BÖLW-Statement zum Earth Day 2017: Gemeinsam Boden schützen

Pressemitteilung des BÖLW vom 21.04.2017, presse@boelw.de

Der Tag der Erde (Earth Day), der jedes Jahr am 22. April in mehr als 150 Ländern zelebriert wird, soll die Menschen dazu anregen, sich über die Folgen ihres Konsumverhaltens Gedanken zu machen und nachhaltig und verantwortungsbewusst zu handeln. Anlässlich des Earth Day 2017 setzen sich Bürger und Organisationen in ganz Europa in der Kampagne „People4Soil“ für Bodenschutz ein und fordern von EU-Kommissionpräsident Juncker, sich entschlossen für unsere Böden einzusetzen. Felix Prinz zu Löwenstein, Vorsitzender des Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft, kommentiert:

„Unser Boden, der als hauchdünne Haut die Landmasse unseres Planeten bedeckt, ist die Voraussetzung für unser Leben. Nur, wo er mit vielfältigem Leben erfüllt und mit Humus angereichert ist, kann gesunder Boden gesunde Nahrung hervorbringen.“

Der Ökologische Landbau wurde vor fast 100 Jahren begründet, um die Fruchtbarkeit der landwirtschaftlichen Böden zu erhalten. Bio-Bauern schützen Böden besonders gut mit vielfältigen Fruchtfolgen. Im Ökolandbau werden keine chemisch-synthetischen Substanzen in Spritz- und Düngemitteln eingesetzt, die das Bodenleben negativ beeinträchtigen.

Der Ökolandbau ist auch prädestiniert, durch Humusaufbau Kohlenstoff im Boden zu speichern. So wird der Atmosphäre CO₂ entzogen. Angesichts der katastrophalen Folgen der Klimakrise

für die globale Nahrungsmittelproduktion ist das überlebenswichtig! Würden wir auf der gesamten Landwirtschaftsfläche der Erde den Kohlenstoffgehalt jährlich um gerade einmal vier Promille erhöhen, könnten wir den jährlichen weltweiten Ausstoß von schädlichen Klimagasen kompensieren. Weil mehr Humus auch noch mehr Wasserhaltefähigkeit, mehr Widerstandsfähigkeit gegen Klimaschwankungen und mehr Fruchtbarkeit bedeutet, wäre es unfasslich töricht, diese Chance nicht zu nutzen.“

3 Wissenschaft/ Forschung

Low oder high carb – wie viel Kohlenhydrate brauchen wir?

Arbeitskreis für Ernährungsforschung e.V., Dr. Petra Kühne, Info Nr. 1/17

Auf dem Büchermarkt kann man es beobachten: Das Thema low carb (wenig Kohlenhydrate) in der Ernährung hat Konjunktur. Während die deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) weiterhin mehr als 50 Energieprozent Kohlenhydrate täglich empfiehlt, finden sich im Internet zahlreiche Berichte, wie schädlich dieser Nährstoff sei. Was ist davon zu halten?

Kohlenhydrate gehören zu den drei Hauptnährstoffen neben Eiweiß und Fetten. Ihr Name leitet sich ab von den Elementen, aus denen sie aufgebaut sind: Kohlenstoff, Wasserstoff (Hydrogenium) und Sauerstoff. Zu ihnen gehören drei Gruppen:

- die Zucker
- die Polysaccharide wie Stärke
- die Ballaststoffe wie Pektin oder Zellulose

Letztere haben keine Energie, sind aber wichtig für die Darmgesundheit. Verbindungen von Ballaststoffen und Stärke wie im Vollkornmehl nennt man *komplexe Kohlenhydrate*. Sie kommen natürlich in Lebensmitteln vor. Die tatsächliche Kohlenhydratzufuhr lag in Deutschland bei etwa 45 Energieprozent, also unter den Empfehlungen der DGE. Die Kohlenhydratmenge einer low carb Ernährung liegt zwischen 25-40 Energieprozent, also noch niedriger.

Das Problem mit den Kohlenhydraten hat mit unserer oftmals hochverarbeiteten Nahrung zu tun. Noch im 19. Jh. verzehrten die Menschen überwiegend komplexe Kohlenhydrate wie Vollkornbrot, Kartoffeln, Hülsenfrüchte und Gemüse. Heute ist der Anteil an Zucker bei Kindern teilweise höher als derjenige der Polysaccharide (Brot, Müsli), wie einige Studien zeigen. Auch die Erwachsenen nehmen immer mehr Zucker auf, während der Verzehr von Brot stagniert oder rückläufig ist. Zucker wird vor allem über süße Getränke (Limonaden, Cola-Getränke, Eistee), Süßigkeiten und süßes Gebäck aufgenommen.

Dazu kommt, dass ein großer Anteil an Zuckern und Stärke in isolierter Form verzehrt werden. Statt Obst mit natürlichem Zucker werden Produkte mit raffiniertem weißen Zucker gegessen, statt Vollkornbrot wird weißes Mehl verwendet, dem die Vitamine, Mineralstoffe und Ballaststoffe entfernt wurden. Auch weißer Zucker enthält so gut wie keine Mineralstoffe und Vitamine mehr. Diese Veränderung der Aufnahme der Kohlenhydrate ist das Problem.

Wer sich bereits zum Frühstück mit Weißmehlbrötchen, Marmelade und einem gesüßtem Getränk versorgt, dies mit süßem Gebäck und Fruchtriegeln als Zwischenmahlzeit fortsetzt, das Dessert durch einen Pudding krönt, muss sich nicht wundern, dass er zu viel und in einseitiger Form Kohlenhydrate zu sich genommen hat. Dagegen enthalten die Getreide komplexe Kohlenhydrate und jede Menge Vitamine und Mineralstoffe.

Ähnlich Positives ist zu Hülsenfrüchten wie Linsen oder Erbsen zu sagen, die neben 20 % Eiweiß auch 40 % komplexe Kohlenhydrate enthalten. Unser Gehirn wird nur mit Zucker versorgt, den der Körper aus komplexen Kohlenhydraten abbauen kann. Man kann sich den Abbau auch vereinfachen und gleich zuckerhaltiges Süßes essen. Dann kommt es aber zu der Schwemme an Zucker im Blut, was auf die Dauer Probleme bereitet und Krankheiten wie Diabetes Vorschub leistet.

Die Lösung ist die richtige Auswahl der Kohlenhydrate: mehr komplexe statt süße. Dann erhält das Gehirn seinen Zucker in gesunder Form. Wer möchte, kann auch die Kohlenhydratmenge

der Nahrung vermindern in moderater Form. Dies ist eher eine individuelle Komponente, als eine Empfehlung für alle. Literatur: Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE): Kohlenhydratzufuhr in Deutschland. Kap. 1. DGE Leitlinie

4 Qualitäts- und Preisrecherchen

Nur Bio-Erdbeerfruchtaufstriche sind „sehr gut“

Bericht von Wolfgang Ritter

Öko-Test (6/2017) hat 19 Erdbeerkonfitüren und –fruchtaufstriche getestet, davon sieben Bio-Produkte. Nur vier Bio-Erzeugnisse schneiden mir „sehr gut“ ab: Dennree Erdbeer Fruchtaufstrich (Fruchtgehalt = 55%), Allos Frucht Pur 75% Erdbeere, Zwergenwiese Fruchtgarten 70% Erdbeere, Die Beerenbauern Erdbeere Fruchtaufstrich, Demeter (Fruchtgehalt = 70%). Die mit „gut“, „befriedigend“ oder „ausreichend“ bewerteten Konfitüren oder Aufstriche haben fast alle höhere Zuckergehalte als ausgewiesen, schmecken kräftig süß, wenig intensiv nach Erdbeeren mit leichter bis deutlicher „Kochnote“ und/ oder enthalten Spuren von Pestiziden.

Die Preise der konventionellen Produkte liegen zwischen 0,20 und 0,92 € je 100 g, die der Bio-Produkte zwischen 0,59 und 1,65 € je 100 g. Die Bio-Produkte mit dem größten Fruchtgehalt sind natürlich am teuersten, denn Erdbeeren kosten mehr als Zucker.

Am 11. Juni 2017 haben wir *Die Beerenbauern* besucht; etwa 30 Personen konnten sich bei der Verkostung verschiedener Aufstriche von ihrem fruchtigen Geschmack überzeugen.

5 Grüne Gentechnik und andere Angriffe auf die Bio-Landwirtschaft

Gentechnik gegen den Hunger?

Infodienst Gentechnik, Newsletter vom 3. April 2017

Immer wieder behaupten die großen Saatgutkonzerne, dass ihre gentechnisch veränderten Pflanzen notwendig seien, um die wachsende Weltbevölkerung zu ernähren. Die Welternährungsorganisation FAO sieht das anders. In ihrem neuen Bericht zur Zukunft der Ernährung hat sie der Agro-Gentechnik nur einen einzigen Absatz gewidmet.

Der Report „The Future of Food and Agriculture“ beschreibt 15 Trends und zehn Herausforderungen für die weltweite Ernährungssicherheit. Der Druck auf die vorhandenen natürlichen Ressourcen, die zunehmende wirtschaftliche Ungleichheit und die Auswirkungen des Klimawandels gefährden aus Sicht der FAO das Ziel, den Hunger bis zum Jahr 2030 zu beenden. Zwar sei es in den letzten 30 Jahren durch eine wachsende Produktion von Lebensmitteln gelungen, den Hunger einzudämmen. Doch sei dies mit erheblichen Umweltschäden verbunden gewesen. „Ressourcenintensive landwirtschaftliche Systeme mit hohem Input haben massive Waldzerstörungen, Wasserknappheit, Bodenverarmung und ein hohes Niveau an klimaschädlichen Emissionen verursacht“, schreibt die FAO. Nachhaltig sei diese Art der Intensivlandwirtschaft nicht. Notwendig seien stattdessen innovative Ansätze wie die Agrarökologie oder Agro-Forst-Systeme, die die natürlichen Ressourcen schützen und dennoch produktiv sind.

Die Agro-Gentechnik kommt in dem 180-seitigen Bericht der FAO nur in einem Absatz im Kapitel Produktivität und Innovationen (Seite 53) vor. Die FAO beschränkt sich dabei auf die Feststellung, dass die Debatte um die Agro-Gentechnik die Erfolge anderer biotechnologischer Methoden überschattet habe. Dabei bezieht sie sich nicht auf neue gentechnische Verfahren wie CRISPR/Cas, sondern erwähnt als Beispiele für Erfolge die nur im Reagenzglas mögliche Kreuzung von afrikanischem und asiatischem Reis in den 90er Jahren (Nerica, New Rice for Africa) oder die Entwicklung mehrjähriger Reispflanzen in China.

Saatgutkonzerne argumentieren auch gerne, dass sie Pflanzen entwickeln, die Dürre gut vertragen und deshalb angesichts des Klimawandels besonders wichtig seien. Der FAO-Bericht erwähnt solche dürretoleranten gv-Pflanzen mit keinem Wort. Er betont stattdessen, dass die Landwirtschaft selbst ihren Ausstoß an Treibhausgasen und ihren Verbrauch an fossiler Energie

drastisch verringern müsse. Entscheidend sei, den Kleinbauern nachhaltige Anbaumethoden zu vermitteln. Begleitende Programme müssten ferner die Situation der Bauern verbessern, etwa durch eine bessere Infrastruktur, soziale Absicherung und den Zugang zu Informationen.

6 BioMetropole Nürnberg

Erährungs- und Esskultur ein Thema für die Kulturhauptstadt-Bewerbung

Werner Ebert, NÜRNBERG - DIE BIOMETROPOLE, T.2314189, werner.ebert@stadt.nuernberg.de

Der Nürnberger Stadtrat beschloss im letzten Jahr, dass sich Nürnberg als Kulturhauptstadt Europas im Jahr 2025 bewerben soll. Es gibt weitere deutsche Städte als Mitbewerber und die Stadt muss sich einem zweistufigen Bewerbungsverfahren stellen. Auf Ebene der Verwaltung und mit Beteiligung eines Teils der Kunstszene wird bereits an Ideen gearbeitet.

Bereits bei zwei Treffen der BioMetropole Nürnberg diskutierten die Teilnehmerinnen und Teilnehmer das Thema Ernährungs- bzw. Esskultur. Spannend daran ist, dass die Begriffe Kultur bzw. Kultivieren aus der Landwirtschaft kommen und mit der Bewerbung "geistige" und "irdische Güter" zusammen gebracht werden könnten. Nürnberg hat hier historisch und aktuell gute Voraussetzungen.

Im Knoblauchsland wird seit Jahrhunderten Landwirtschaft betrieben, die Klöster oder auch das Heilig-Geist-Spital hatten in ihren Hochzeiten mehrere Hundert landwirtschaftliche Betriebe, im Stadtgebiet gab es 30 verschiedene Märkte. Aktuell profiliert sich Nürnberg stark mit den Themen Bio und Regionalvermarktung einerseits, mit der Weltleitmesse BioFach andererseits.

Wer hat Ideen, wie Ernährungs- und Esskultur in die Kulturhauptstadt-Bewerbung eingebracht werden können? Wer hat Interesse, dabei mitzuwirken? Noch vor der Sommerpause wird es ein Treffen interessierter Menschen geben.

7 Verbrauchermeinung

Zwei Meinungen zur gescheiterten neuen Öko-Verordnung

Einigung verspielt - EU-Mitgliedstaaten blockieren Kompromiss

Pressemitteilung Martin Häusling am 30.05.2017, presse@martin-haeusling.eu

Martin Häusling, Berichterstatter der Grünen im Europäischen Parlament: *„Es ist absolut bedauerlich, dass der EU-Rat nicht in der Lage war, der maltesischen Ratspräsidentschaft ein Mandat zu erteilen, um die Verhandlungen mit EU-Parlament und EU-Kommission zu einem guten Ende zu bringen. Noch in der vergangenen Woche kamen viele positive Signale vom Ministertreffen aus Malta. Ich erwarte, dass der Rat nun über die Ratspräsidentschaft erklärt, welche Konsequenzen er aus seiner heutigen Abstimmung zieht. Ich meine, das ist der Rat sowohl dem EU-Parlament als auch der Kommission schuldig.“*

18 EU-Staaten gegen ein Weiter so / Trilog abgesagt

Pressemitteilung vom 30.05.2017, presse@boelw.de

Felix Prinz zu Löwenstein, Vorsitzender des Spitzenverbandes der Bio-Branche, Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft (BÖLW), kommentiert: *„18 von 27 EU-Staaten haben den Verhandlungen zum neuen Bio-Recht die rote Karte gezeigt. Die Staaten wissen: Der Abschluss eines Gesetzgebungsverfahrens ist nicht in jedem Fall ein Erfolg. Kritik gibt es insbesondere an den Regeln zur Kontrolle, die einen Datenwust produzieren würden, ohne Bio noch sicherer zu machen.“*

Landwirtschaftsminister Schmidt muss sich jetzt aktiv für einen Abbruch des Gesetzgebungsprozesses einsetzen, der bereits fast dreieinhalb Jahre ohne Ergebnis ist. Das hatte Schmidt immer wieder zugesagt. Wir fordern den deutschen Landwirtschaftsminister

erneut auf: Drängen Sie auf einen Neustart des Bio-Rechts, der dieses Mal auf der bestehenden Öko-Verordnung aufbaut! Mit der Forderung nach einem Neustart hätte Schmidt Rückendeckung der Bundesländer, die für die Überwachung der Bio-Betriebe zuständig sind. Sie haben mehrfach gefordert, die Revision abzubrechen.

Ein gutes und umsetzbares Gesetz brauchen die Verbraucher ebenso wie die 40.000 Bio-Unternehmen und die Kontrollstellen und Behörden in Deutschland. Wir fordern auch den Berichterstatter des Europäischen Parlamentes, Martin Häusling, auf, nicht mehr um jeden Preis an einem Abschluss der verkorksten Verhandlungen festzuhalten. Denn viele positive Punkte, die das EU-Parlament eingebracht hatte, sind unter die Räder gekommen.“

8 Rezept des Monats

Der Bio-Verbraucher e.V. veranstaltete am 8. Juni „Einkaufen, Kochen, Essen – bio, regional, saisonal, frisch“ mit Bio-Beraterin Annemarie Gröger. Acht Teilnehmer zauberten ein 3-Gang-Menü. Vorspeise: Rohkostsalate, Nachspeise: Erdbeersalat, Hauptspeise:

Kohlrabi-Gemüse an Polenta-Käseklößchen mit Champignon-Sauce

Zutaten

- **Salat:** Tomaten, Gurken, Radieschen, Kräutersalz, Zitronensaft, Olivenöl, frische Kräuter nach Belieben: Basilikum, Oregano, Schafgarbe, Zitronensalbei, Zwiebschloten oder Schnittlauch; Sonnen- und Kürbiskerne gemahlen
- **Polenta-Käseklößchen:** Polenta, Gemüsebrühe, Käse, Petersilie
- **Kohlrabi-Gemüse:** Olivenöl, Zwiebeln, Karotten, Kohlrabi, Bohnenkraut, Kümmel, Sahne oder Schmand, Kräutersalz
- **Champignonsoße:** Olivenöl, Zwiebeln, Champignon, Petersilie, Reismehl, Kräutersalz, Sahne oder Schmand
- **Nachspeise:** Erdbeeren, Dattelsüße, Kokosraspeln, Sahne, Pfefferminzblättchen zum Garnieren

Zubereitung

- Salat: Radieschen, Tomaten, Gurke waschen, putzen schneiden und mit Zitronensaft, Öl, Kräutersalz und frischen Kräutern abschmecken
- Polenta-Käseklößchen: Gemüsebrühe in kochendes Wasser geben, Polenta mit Schneebesen einrühren, Herd ausschalten, Polenta quellen lassen, Butterkäse würfeln, Petersilie und Butterkäse einrühren und abschmecken
- Kohlrabi-Gemüse: Olivenöl in den Topf, Zwiebeln klein schneiden, Kohlrabi in Stifte schneiden, Möhren grob raspeln, Bohnenkraut-Blättchen klein schneiden, Kümmel dazugeben, Sahne oder Schmand dazu rühren und mit Kräutersalz abschmecken
- Champignonsoße: Olivenöl in den Topf, Zwiebeln, Champignons und Knoblauch putzen und klein schneiden, alles kochen lassen, mit Reismehl binden, mit Kräutersalz würzen und mit Sahne oder Schmand, sowie frischer Petersilie abschmecken
- Nachspeise: Erdbeeren putzen, mit Dattelsüße mischen, mit Schlagsahne, Kokosraspeln und Pfefferminz-Blättchen verzieren

Die nächste Veranstaltung „Einkaufen, Kochen, Essen – bio, regional, saisonal, frisch“ findet am 14. September statt. Anmeldung: an.ka52@t-online.de, T. 09192-8655

Impressum: Bio-Verbraucher (gemeinnütziger) e.V., Rieterstr. 20, 90419 Nürnberg, Vorstand: Wolfgang Ritter, Hermann Willanzheimer, Margit Maier, 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.