

Bio-Verbraucher e.V. – Info-Brief 52/ Oktober 2017

Liebe Leserinnen und Leser,

unser Partner, das Umweltinstitut München, schreibt uns:

In Deutschland gibt es heute 80 Prozent weniger Insekten als noch 1982; fast 3.000 Insektenarten werden als ausgestorben oder gefährdet eingestuft. Ganz besonders betroffen sind Schmetterlinge, Wildbienen und Schwebfliegen, die einen wichtigen Beitrag zur Bestäubung vieler Pflanzen leisten. Diese erschreckenden Ergebnisse lieferte die Antwort der Bundesregierung auf eine Kleine Anfrage.

Hauptursache für diese dramatische Entwicklung ist die intensive Landwirtschaft mit ihren Monokulturen und dem steigenden Pestizideinsatz. Auch die Artenvielfalt entlang der Nahrungskette ist dadurch akut bedroht.

Zu den Ursachen des Bienensterbens führten die Nürnberger Nachrichten (NN) unter dem Titel „Gefahr von allen Seiten“ am 22./ 23. Juli 2017 auf: Monokulturen, Parasiten, Pestizide. Manche Pflanzenschutzmittel wirkten wie Nervengifte auf die Bienen, sie verirrten sich und fänden nicht mehr zu ihrem Stock zurück. Der massenhafte Anbau von Nutzpflanzen (Mais, Raps, Zuckerrüben und das häufige Mähen der Wiesen führe dazu, dass immer weniger Pflanzenarten und Blütenmasse zur Verfügung ständen, so dass Bienen mitten im Sommer verhungerten. Hinzu komme, dass in unseren Hausgärten viel zu häufig chemische Unkrautvernichter eingesetzt würden.

Unser Firmenmitglied, Bio-Imker Marc Schüller von „Die Bienenhüter“, erklärte auf Anfrage der NN am 20. Juli 2017 (Titel: „Wo sind denn die Nürnberger Bienen abgeblieben?“): „Der Winter und der Frühling waren sehr problematisch für die Bienen. Diese sind eigentlich sehr anpassungsfähig, doch das Wetter hat ihnen extrem zu schaffen gemacht. Bis in den Juli war es viel zu trocken, im März war es erheblich zu warm, im April wieder zu kalt, im Mai heiß. Dieses hin und her packen die Bienen nicht. Aber: Ich kann meine Bienen füttern und mich um sie kümmern, doch Wildbienen überleben das oft nicht. In Nürnberg haben wir trotz der Fürsorge der Imker eine Winter-Sterblichkeit der Völker von geschätzt 50 Prozent – das ist viel zu hoch. Und: Der Klimawandel wird die Bienen neben anderen Bedrohungen weiter fordern.“

Das Umweltinstitut München schreibt weiter: Mit dem Rückgang der Insekten nimmt unweigerlich auch die Anzahl der insektenfressenden Vögel ab. Die Auswirkungen sind gravierend: Fast drei Viertel der heimischen Vogelarten der Äcker und Wiesen sind gefährdet oder vom Aussterben bedroht.

Rund 26.000 Menschen haben sich deshalb bereits an unserer Aktion „Rettet die Vögel!“ beteiligt und die Bundesregierung aufgefordert, Pestizide zu verbieten und Agrar-Wüsten wieder in vielfältige Landschaften zu verwandeln. Denn auch wenn die Bundesregierung das Problem erkannt hat, unternimmt sie bisher nichts, um die Artenvielfalt zu retten. Unterstützen auch Sie die Aktion des Umweltinstituts: www.umweltinstitut.org/mitmach-aktionen/rettet-die-voegel.html

Mit herzlichen Grüßen
Ihr Wolfgang Ritter

Bio-Termine

Di, 3. Okt, 11.00 Uhr: Betriebsbesichtigung Demeter-Geflügelhof Schubert, 91338

Igensdorf-Unterrüsselbach, Ebacher Str. 1, T. 09192-8303, Veranstalter: Bio-Verbraucher e.V.

Sa, 21. Okt, 11.00 Uhr: Betriebsbesichtigung KräuterGut Dworschak-Fleischmann,

Nürnberg-Kraftshof, Anmeldung bei AK bio-dyn Gartenbau N, Tel. 0911-591637 oder 5441340

Do, 19. Okt., 10.00-16.00 Uhr: Praktikertagung „Horntragende Kühe im Laufstall – so geht’s“, 91555 Feuchtwangen, Gasthaus Sindel-Buckel, Spital-Str. 28, Anmeldung bis spätestens 16.10.bei: Hans-Josef Kremer, Tel: 09181-510428, hans-josef.kremer@demeter.de

So, 12. Nov., 10-16.00 Uhr: Demeter-Herbsttagung für Erzeuger, Händler, Verbraucher
Vorträge, Gespräche, Büchertisch, Bio-Mittagsmenü, Kaffee und Kuchen, musikalischer Abschluss
Rudolf Steiner Haus, 90419 Nürnberg, Rieterstraße 20, Saal im 1. OG

- 10.30 Uhr: Bodenfruchtbarkeit im Jahreslauf, Manfred Klett, Vortrag und Aussprache
- 13.00 Uhr: Feldgemüseanbau und Schweinezucht auf dem Demeter-Hof Wolfgang und Christine Krämer, Darstellung und Aussprache
- 14.15 Uhr: Ehrlich-Essen-Methode, Maike Ehrlichmann, Vortrag und Aussprache

Eintritt frei; Bio-Mittagessen, Getränke und Kaffeetafel 15 Euro

Bio-Angebote

Kräuter- u. Früchtetees, Gewürzmischungen, Süßigkeiten, Bienenwachskerzen, Wollprodukte, natürlich gut, T. 0176.7289.3705, www.natuerlich-gut.de, Online-Shop

Versand bester Demeter-Weine, -Sekte, -Seccos und –Traubensäfte zu fairen Preisen

- Weingut im Zwölberich, Tel. 06704 - 9200, www.zwoelberich.de, Online-Shop
- Weingut Helmut Christ, Tel. 09381-2806, www.weingut-helmut-christ.de, Online-Shop

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

- April – November 2018: Ausbildung zum zertifizierten Heil- und Wildkräuterexperten
- September 2018: Heilkräuterreise auf die griechische Insel Alonissos

Freies Appartement im Michael-Bauer-Alten- und Pflegeheim in 90419 Nürnberg, Heimerichstraße 7, T. 0911-99 33 0-0, www.michael-bauer-heim.de

1 Assoziative Zusammenarbeit

Erfahrungen aus der Entwicklung einer Assoziation zur Getreidevermarktung

Klaus Wais, Teil 2, Ausschnitt (Teil 1 in Info-Brief 51)

Vom Preisurteil

Einkommen entstehen durch Preise. Daher ist das erste, was eine assoziative Zusammenarbeit leisten muss, ein Preisurteil. Dieses Preisurteil kann man nicht alleine finden. Bei zwei Partnern kann es zunächst untereinander ausgehandelt werden. Langfristig müssen aber auch diese beiden ihren Umkreis einbeziehen und an dieser Stelle kommen wir zum Verbraucher. Auch für ihn muss gelten, dass er nicht reicher oder ärmer wird, wenn er die Produkte konsumiert und bezahlt. Es gibt also die Beziehung zwischen Einzelnen, in der ein Gleichgewicht erreicht werden sollte, aber dieses Gleichgewicht muss die Gesamtheit der Gesellschaft umfassen.

Normalerweise sagt man, dass durch den freien Handel ein solches Gleichgewicht, bei welchem alle Handelspartner profitieren, entsteht. Matthias Binswanger aus St. Gallen hat zu diesem Themenkomplex ein interessantes Buch geschrieben. Er geht darin z.B. auf die Weinherstellung in Portugal und die Tuchproduktion in England und die daraus folgende Entwicklung der beiden Länder ein. Portugal wurde arm, England wurde reich. Am Beispiel Portugal/England wird deutlich, dass es nicht automatisch zu einem Ausgleich kommt, wie der reine Wirtschaftsliberalismus behauptet. Es gibt zwar irgendwann einen Ausgleich, der wird aber von Leiden oder Unterversorgung begleitet. An Stelle der „invisible hand“, die der Freihandel als Regelinstanz in das Marktgeschehen hineinräumt, entsteht an dieser Stelle die eigentliche Aufgabe der Assoziation. Es sollte unter Menschen gestaltet werden, was sonst der Markt regelt. Am Ende wollen wir sagen können, dass wir es so gewollt haben und nicht, dass die Situation, „der Markt“ einfach so entstanden ist und keiner es gewollt hat.

Aus der Verbindung von Erzeugern, Händlern, Verarbeitern und Konsumenten entsteht ein Markt. Über diesen Marktbeziehungen sollte die Assoziation stehen und eine ausgleichende Funktion übernehmen. Das bedeutet im ersten Schritt, dass Menschen da sind, die den am Markt entstehenden Preis betrachten und ein Urteil fällen, ob der Preis zu hoch oder zu niedrig ist. Grundlage für ihr Urteil ist die Kenntnis vom „Nullpunkt“. (Bezieht sich auf die Thermometerfunktion des Preises im NÖK) Dieser „Nullpunkt“ ist genau der Preis, der bewirkt, dass zwischen den Beteiligten gleichmäßige Einkommens- und Kapitalbildung entstehen kann. Das ist die eigentliche Definition des Nullpunktes. Man könnte ihn auch als Zielpreis bezeichnen, der entstehen soll. Es entsteht also zunächst ein Urteil aus der Sachkenntnis aller Marktpartner. Wenn das Urteil nun ergibt, dass der Preis für eine Ware nun z.B. oberhalb des

„Nullpunktes“ liegt, dann muss die Assoziation gewährleisten, dass der Gewinn gleichmäßig auf die Wertschöpfungskette verteilt wird. Wie kann das sachgemäß erreicht werden?

Wie werden Assoziationen handlungsfähig?

Die Frage ist: Wie kommt die Assoziation ins Handeln? Wenn das Preisurteil bedeutet, dass Ware zu teuer ist, dann muss ich dafür sorgen, dass mehr Menschen diese Ware produzieren. Wenn das Urteil ergibt, die Ware ist zu billig, dann gibt es zwei Möglichkeiten: Erstens, wenn die Gemeinschaft der Überzeugung ist, dass das Produkt vermehrt an die Menschheit gelangen sollte, muss man Werbung machen, um den Umsatz zu steigern. Oder aber, es müssen weniger Menschen in diesem Bereich arbeiten. Ich muss nicht von Angebot und Nachfrage sprechen. Das sind zwar die zunächst wirkenden Aspekte, aber ich muss schauen, was hinter der Nachfrage und dem Angebot steht. Was steht also hinter dem Angebot? Die Menge an Menschen, die in diesem Bereich arbeiten.

Der Konsument kann heute da und morgen dort kaufen. Der Landwirt ist nicht so flexibel, sondern eher festgelegt in seinen Möglichkeiten. Wenn Lebensmittel knapp sind und die Nachfrage steigt, dann steigen auch die Preise und es entsteht Kapitalbildung auf der Seite der Erzeuger. Wenn das Angebot zu groß ist, sinken die Preise und es ergibt sich eine zu hohe Kapitalbildung auf der Konsumentenseite. An dieser Stelle muss die Assoziation eingreifen, damit die Kapitalbildung allen zugutekommt. Das ist nur möglich, wenn die Assoziation überhaupt Einfluss auf die Produktionsmengen ausüben kann (!) und z.B. den Anbau begrenzen oder eben auch ausdehnen kann. Die Assoziationen werden nur handlungsfähig, wenn sie die Angebotsseite regulieren können. Assoziation bedeutet: gemeinschaftlich verantwortete Kartellbildung, nicht zum Vorteil einzelner Gruppen, sondern zum Ausgleich der immer wieder durch unterschiedliche Produktivitätsentwicklung entstehenden Einkommensunterschiede. Es begegnet sich hierbei größtmöglicher Freihandel mit wirklichem Gemeinsinn.

Dies scheint mir der Kern von Rudolf Steiners sozialen Impulsen. Ich konnte diese Zusammenhänge bei meiner Arbeit in der Getreidevermarktung erleben, es sind also nicht abstrakte Denkmodelle, sondern sie können täglich an der Wirklichkeit des Wirtschaftslebens erfahren werden. (Es gibt auch bereits verschiedene Modelle, die auf dieser Basis arbeiten: BDM Milchmarkt- Model, Milchmarkt in Kanada)

Es geht darum, bis in die Gesellschaft hinein ein gemeinschaftliches Urteil, ein Preisurteil zu bilden. Ohne diese Grundlage gäbe es keine Fair-Trade Produkte! Es ist nur eben leichter zu erkennen, dass indische Baumwollbauern zu wenig verdienen bei den niedrigen Rohstoffpreisen. Innerhalb unserer Industriegesellschaft ist das wesentlich anspruchsvoller. Daher entsteht jetzt die radikalste Form des unmittelbaren Einkommensurteils und des Einkommensausgleichs in Form der solidarischen Landwirtschaft.

2 Landwirtschaft und Handel

Kosmobiodynamische Vielfalt auf dem St. Michaelshof

Bericht vom Sommerfest unseres Firmenmitgliedes von Andrea Heppeler

Der St. Michaelshof bei Aichstetten lud am 15. & 16. Juli 2017 ein zum Hoffest bei angenehmen sommerlichen Temperaturen. Dank der traumhaften Alleinlage auf über 700 Höhenmeter zwischen Wäldern und Wiesen waren die zahlreichen Gäste frisch und gut gelaunt.

Der Anbau und die Veredelung von über 150 verschiedenen Feld- und Feingemüsesorten, Obst, Getreide, Beeren, Wild-, Heilkräuter, Blumen u.v.m. zu feinen Bio-Delikatessen und zeitgemäßer Kosmetik ist die Spezialität des St. Michaelshofes.

Seit Gründung betreibt der St. Michaelshof Demeter & kosmobiodynamischen Anbau; das St. Michaelshof-Motto: „Im Einklang mit Natur und Geist - Überzeugen durch Qualität“ führte dazu, dass alles, Aussaat, Anzucht, Pflege, Ernte, Lagerung, Züchtung, Veredelung u.v.m. von Beginn an nach optimalen kosmischen Gesichtspunkten und Rhythmen vollbracht wird.

Die Hofführungen vermittelten einen spannenden Einblick in die umfassende Arbeit des Hofes. Angenehm beschattet durch hohe Bäume und Hecken führte der Rundgang vorbei an zahlreichen Kunstwerken wie z.B. der Nike von Samothrake, das Wahrzeichen des Hofes, besonderen Rundbeeten, Blumenrabatten, Gewächshäusern und vielem Interessantem mehr. Auffallend viele wunderbare Kunstwerke aus den verschiedensten Epochen fügten sich immer wieder sehr harmonisch in die Gartenlandschaft ein. Darüber hinaus standen abwechslungsreiche Vortragsthemen über Wildkräuter-Vitalkost, Kräuterkosmetik, Planetengeheimnisse u.v.m. im Vordergrund. Handgeschneiderte St. Michaelshof-Mode wurde am farnefrohen Modestand eifrig probiert und bewundert. Idyllisch unter einer Schattenspendenden Weide tauchten Kinder und sogar Erwachsene ein in die bezaubernde Welt der Märchen.

Von den Leckereien aus eigenem Anbau konnten sich die Hoffest-Besucher gleich vor Ort überzeugen: Zur Erfrischung wurden köstliche Säfte und Sirupe ausageschenkt. Feine, frisch zubereitete regionale und internationale Spezialitäten wie z.B. Indisches Menü, herzhafte Flammkuchen, Veggie Bratlinge luden zum Verweilen im Garten ein. Im kleinen Kreativ-Kochstudio konnten sich die Besucher gleich Anregungen und Tipps für vegane Kochfreuden holen.

Gestärkt an Leib und Seele waren so manche Besucher erstaunt, die nur einen kurzen Besuch eingeplant hatten, wie schnell das Fest zu Ende war. Man hörte beim Abschied öfter: „Wir haben so viele Impulse aufgenommen – es war viel zu kurz – wir kommen nächstes Jahr gerne wieder.“ Weitere Informationen - auch zum kosmobiodynamischen Anbau - unter www.st-michaelshof.de

Demeter-Winzer erzeugen Spitzenqualität

- Unser Firmenmitglied Demeter-Weingut im Zwölberich, <http://www.zwoelberich.de>, teilt uns mit: „Ganz besonders haben wir uns ... über den Award für den "Best Organic Wine-Producer of the Year 2014" der renommierten AWC Vienna vor kurzem gefreut!“
- Unser Firmenmitglied Demeter-Weingut Helmut Christ schreibt: „Bei Mundus Vini, Internationalem Bioweinpreis und AWC Vienna gewinnen wir regelmäßig Gold- und Silber- Medaillen, gelegentlich auch die seltenen Auszeichnungen Großes Gold.“

Wir gratulieren herzlich!

3 Wissenschaft/ Forschung

Forschungsergebnisse

www.forschung-oekolandbau.info/de/service/newsletter-forschung/fo-newsletter-archiv/nachricht/article/newsletter-juli-2017.html

Alternative Wachstumsregulierung von Pflanzen mittels gesteuerter Vibrations-technik als Ersatz chemischer Hemmstoffe (FKZ 11NA010)

Um einen Verzicht auf synthetische Wuchshemmstoffe für den Zierpflanzenbau möglich zu machen wurde im Rahmen eines Forschungsprojektes an der Humboldt-Universität Berlin die Wachstumsregulierung durch definierte mechanische Reize untersucht. Praxistaugliche, größere Vibrations-Rolltische wurden im Rahmen des Projektes neu entwickelt. Die wuchshemmende Wirkung war sowohl an zahlreichen ausgewählten Zierpflanzen als auch an verschiedenen Topfkräutern nachweisbar. Durch das Projekt konnte die Wichtigkeit der Verminderung synthetischer Wachstumsregulatoren und die Reduzierung von Pestiziden im gesamten Gartenbau mehr in den Mittelpunkt des Interesses gerückt werden. orgprints.org/31757/

Bewertung eines thermisch behandelten Gemisches aus einheimischen Körnerleguminosen in der Geflügelernährung (11NA035)

Ein Projekt der Martin-Luther-Universität Halle-Wittenberg hatte das Ziel, ein Gemisch aus getoasteten Süßlupinen, Ackerbohnen und Futtererbsen hinsichtlich der Eignung in der Geflügelernährung zu bewerten. Verglichen wurde mit der unbehandelten Mischung. Fütterungsversuche zur Klärung der maximalen Einsatzhöhe zeigten, dass mehr als 20 Prozent unabhängig von der Behandlung, insbesondere beim Broiler und der Legehennen zu

Leistungseinbußen führten. Puten hingegen tolerierten einen Anteil von 30 Prozent beider Gemische. Ein Anteil von 20 Prozent der Leguminosengemische in getoasteter oder nativer Form ermöglicht eine Einsparung von ca. 50 Prozent des bisherigen Sojaanteils in diesen Mischungen ohne signifikante Minderung der Tierleistung.

orgprints.org/31978/

4 Qualitäts- und Preisrecherchen

Vorsicht bei Mineralwasser: Statt Nitrat- droht Strahlenbelastung

Bericht von Wolfgang Ritter

In manchen Gegenden Deutschlands ist das Grundwasser derart mit Nitrat belastet, dass eine Gefährdung der Gesundheit – besonders für Schwangere, Babys und Kleinkinder - zu befürchten ist. Der EU-weit gültige Grenzwert von 50 Milligramm pro Liter wird auf fast einem Drittel der Fläche der Bundesrepublik überschritten: In Nordrhein-Westfalen auf 40 Prozent der Fläche, in Schleswig-Holstein auf 50 Prozent und in Niedersachsen sogar auf mehr als 60 Prozent. Das Nitrat stammt aus den Stickstoffdüngern der Landwirtschaft und den Exkrementen der Massentierhaltung. In Regionen mit intensiver Massentierhaltung quellen die Ställe über vor Gülle, die umliegenden Felder verwandeln sich in Entsorgungsflächen und sind überflutet mit Dung und Gülle. Das überschüssige Nitrat, das von Pflanzen nicht aufgenommen werden kann, landet im Grundwasser. Die EU-Kommission bezeichnet die Lage als "äußerst besorgniserregend" und hat im November 2016 Deutschland vor dem Europäischen Gerichtshof verklagt. Deutschland habe es versäumt, strenger gegen die Gewässerverunreinigung durch Nitrat vorzugehen, und damit die europäische Nitrat-Richtlinie von 1991 missachtet. Im Juni 2017 hat die Bundesregierung die Düngemittelverordnung novelliert. Als Reaktion auf die Düngemittelverordnung des Bundes erarbeitet die Bayerische Staatsregierung derzeit die Landesverordnung „Rote Gebiete Nitrat“. Quellen: *Zeit Online* vom 16.09.2016, *Spiegel Online* vom 7.11.2016, *Nürnberger Nachrichten* vom 11.08.2017

Wegen der Grundwasserbelastung vertrauen viele Haushalte auf Mineralwässer. Aber Vorsicht, wenn Sie sich statt Nitrat Radionuklide (Mineralien, die radioaktive Strahlung abgeben) im Trinkwasser einhandeln, ist nicht wirklich etwas gewonnen. *Öko-Test* 8-2017 hat 21 Mineralwässer getestet, die besonders hohen Anforderungen gerecht werden sollen - der Zubereitung von Säuglingsnahrung. 15 davon werden mit „sehr gut“ oder „gut“ bewertet, bei relativ großen Preisunterschieden: Das günstigste „gute“ Wasser kostet 0,13 Euro pro Liter, das teuerste 0,61 Euro, das billigste „sehr gute“ 0,50 Euro, das teuerste 1,29 Euro.

Kaufen Sie nicht *Mont Roucoux Ohne Kohlensäure* aus Frankreich; es strahlt. Auch *1000 Wasser Naturelle* ist mit „ungenügend“ bewertet; es wurden Pestizidrückstände nachgewiesen. Ebenfalls nicht zu empfehlen sind: *Volvic Still*; es enthält Arsen, *Evian Still* und *Celtic Naturell*; beide enthalten Uran.

5 Grüne Gentechnik und andere Angriffe auf die Bio-Landwirtschaft

Sie wissen nicht, was sie tun

Ausschnitte aus: Jürgen Neffe: *Darwin – Das Abenteuer des Lebens*, München 2008, S. 419 ff. Neffe ist promovierter Biologe und ehemaliger Leiter des Hauptstadtbüros der Max-Planck-Gesellschaft und wissenschaftlicher Mitarbeiter des Max-Planck-Institutes für Wissenschaftsgeschichte, Redakteur und Reporter für *Geo* und den *Spiegel*, Träger des Egon-Erwin-Kisch-Preises

„Genmanipulierte Pflanzen, in meiner Jugend Utopie, gehören heute zur globalen Realität. Ihre Erzeugnisse werden gegessen, verarbeitet, verfüttert, vergoren. Dieser Geist ist längst aus der Flasche.“

„Dabei haben Grundlagenforscher in den vergangenen Jahren gezeigt, wie komplex und weitgehend unverstanden die Genome von Pflanzen sind. Industriewissenschaftler, die

dennoch das Erbgut von Nutzpflanzen manipulieren und ihre Erzeugnisse in die „freie“ Natur bringen, wissen streng genommen nicht, was sie tun.“

„Die Menschheit wird mehr und mehr Lebensmittel zu sich nehmen, bei deren Erzeugung Genmanipulation im Spiel war. Wer sich den Luxus aus traditionell-ökologischem Anbau nicht leisten kann, wird damit zur Versuchsperson in einem gigantischen Freilandexperiment.“

„Doch was wir essen und trinken, gehört uns nicht allein. Wir teilen alles mit einer Gemeinschaft aus Mikroorganismen in unseren Bäuchen, der Darmflora. Sie bilden so etwas wie ein eigenes Organ, mit dem wir seit Urzeiten in Symbiose leben.“

„Die Darmflora ist Teil des Individuums. Jeder hat eine andere. Sie entscheidet über die Verwertung der Nahrung, über Gesundheit und Befindlichkeit. Auf jedem Evolutionsschritt hat sie uns begleitet, alle Umstellungen der Nahrung mitgemacht, teilweise auch erst ermöglicht. Aber niemand weiß, wie sie mit Genen in der Nahrung umgeht, die sie im Verlauf der Ko-Evolution nicht kennengelernt hat. Als Partner des Organismus ist sie so unerforscht wie die Tiefsee als Teil des Weltmeeres.“

„Schätzungen sprechen von 36.000 unterschiedlichen Spezies von Bakterien, aber auch höheren Lebewesen mit echtem Zellkern im Darm. Es gibt nicht einmal ein grobes Bild der Zusammenhänge in diesem gewaltigen Ökosystem, in dem es auch zum direkten Austausch von Genen zwischen Organismen kommt. Was passiert im Darm mit Virusbestandteilen oder Resistenzgenen aus der Nahrung? Können sie das mikrobielle Gefüge stören, die Verdauung verändern, das Immunsystem schwächen? Nicht die plötzliche Katastrophe wie bei der Atomenergie wäre der GAU der grünen Gentechnik, sondern die schleichende Verbreitung, für die sich später kein Verursacher ermitteln lässt.“

„Dazu kommt die weitgehende Unkenntnis möglicher Auswirkungen durch genveränderte Pflanzen im Freiland. Berühmt geworden ist der Fall eines Toxins aus dem Bakterium *Thuringiensis*, das Nutzpflanzen gegen Schädlinge schützt.“ Gerät das Toxin ... mit Pollen als Überträger auf Seidenpflanzen, kann es die Raupen der Monarchfalter töten, die sich von den Blättern ernähren. Solche an sich kleinen Ursachen können über biologische Kettenreaktionen große Auswirkungen auf das ganze Ökosystem haben. Durch Hybridbildung zwischen Nutz- und Wildpflanzen könnten aus Unkräutern zudem Superunkräuter werden, die alles andere verdrängen oder überwuchern.“

Genau diese Voraussage, die Bildung von Superunkräutern, ist inzwischen eingetreten. Wir berichteten in Info-Brief 41 (Januar 2015).

6 BioMetropole Nürnberg

Wie kommt mehr Bio in die Kommunen?

Katrin Bader im Gespräch mit Dr. Werner Ebert, Koordinator des Bio-Städte Netzwerkes und Leiter des Projekts „Nürnberg – Die BioMetropole“ zum neuen Leitfaden, erschienen in: Lebendige Erde 4/2017

Welche Chancen liegen in der Forderung nach „Mehr Bio in Kommunen“?

Städte, Gemeinden und Landkreise sind bedeutende Großverbraucher, die z.B. in Kindergärten, Schulen, Betrieben, Krankenhäusern und auf Veranstaltungen in bedeutendem Umfang Lebensmittel einkaufen. Insgesamt gehört der Außer-Haus-Markt mit einem Umsatzvolumen von gut 70 Mrd. Euro bei 11 Mrd. Besuchen zu den wichtigsten Segmenten der Lebensmittelwirtschaft. Der Einsatz von Bio-Lebensmitteln spielt hier aber im Vergleich zum Lebensmitteleinzelhandel noch eine eher kleine Rolle. Nach vorsichtigen Schätzungen machen Bio-Lebensmittel im Außer-Haus-Bereich gerade einmal fünf Prozent des gesamten Bio-Marktes aus. Im Vergleich zu anderen Absatzmärkten ist das Bio-Potenzial für diesen Markt demnach noch sehr groß. Die Bio-Städte wollen zeigen, dass Bio-Lebensmittel wirtschaftlich einsetzbar sind und andere Kommunen motivieren, mehr auf Bio-Lebensmittel umzustellen. Im neuen Leitfaden ist dargestellt, wie dies geht.

Welche Rolle spielt die Regionalität bei der Bio-Beschaffung in Kommunen?

Regionalität ist ein wichtiges Ziel in der Beschaffung von Bio-Lebensmitteln. Allerdings lässt es das Vergaberecht der EU nicht zu, Regionalität explizit auszuschreiben. Im Leitfaden sind jedoch rechtlich zulässige Möglichkeiten beschrieben, wie dennoch regionale Bio-Produkte stärker zum Zuge kommen können. Bio und Regionalität gehören zusammen. Insofern unterstützen wir die Initiative des bayerischen Landwirtschaftsministers Helmut Brunner, der mit dem bayerischen Bio-Siegel Bio-Produkte in Bayern fördern möchte.

Wie können Landwirte, Händler oder Verarbeiter den Leitfaden konkret nutzen, um Bio in ihrer Kommune voran zu bringen?

Sie können den Leitfaden an Küchenleiter und Beschaffungsverantwortliche weiter geben oder auf die Internetseite der Bio-Städte verweisen. Städte, Gemeinden oder Landkreise, die sich eingehender informieren möchten, können sich bei den erfahrenen Bio-Städten melden und informieren. Es ist auch möglich, regionale Veranstaltungen zum Thema "Mehr Bio in der kommunalen Beschaffung" zu machen. Der Leitfaden zum Download und weitere Informationen sind auf der Webseite des Netzwerkes Bio-Städte zu finden: www.biostaedte.de

Das im Jahr 2010 gegründete Netzwerk der Bio-Städte arbeitet in gemeinsamen Projekten daran, den Ökolandbau zu fördern. Das gemeinsame Auftreten als Netzwerk verleiht der Förderung des ökologischen Landbaus mehr politisches Gewicht. Städte, Gemeinden und Landkreise können jederzeit beitreten.

7 Verbrauchermeinung

Massentierhaltung ist ein Skandal

Hallo Herr Ritter,

ich bin seit Jahren Mitglied in Ihrem Verein. Nun bin ich durch Lesen von einem Artikel der Albert Schweizer Stiftung auf <http://www.biowahrheit.de> aufmerksam geworden. Alleine das Video am Anfang fand ich so schockierend, dass ich es nicht zu Ende gesehen habe. Aber selbst Verbände, von denen ich dachte, diese würden nochmal ganz andere und wesentliche strengere Vorgaben machen, also Bioland und Demeter, haben offenbar ziemlich lasche Vorgaben. Weitreichende Forderungen sind da laut der Seite nur Soll- aber keine Muss-Vorschriften: <http://www.biowahrheit.de/inhalt/verbaende.htm>. Ja, ich lese dort sogar, dass eine wirtschaftlich sich rechnende "Produktion" von Bio-Fleisch eben auch nur mit diesen laschen Vorgaben möglich ist. Für mich sieht es so aus, dass es da eine ziemlich hässliche Wahrheit gibt, wie zumindest zahlreiche Bio-Betriebe Tierhaltung handhaben. Wie stehen Sie dazu?

Martin Steigerwald

Lieber Herr Steigerwald,

vielen Dank für Ihre Zuschrift. Überall da, wo Massentierhaltung betrieben wird, kommt es auch zu sehr großen Verletzungen des Tierwohls und immer zum grausamen Tod der Tiere - auch bei Bio. Bei der Massentierhaltung in Bio-Betrieben haben die Tiere etwas mehr Platz, aber die Beispiele bei [biowahrheit.de](http://www.biowahrheit.de) zeigen: artgerechte Tierhaltung ist für manche Bio-Großmäster ein Fremdwort. Massentierhaltung ist ein Skandal! Dieser Skandal wurde durch die Politik ausgelöst, denn 2006 fiel die Bindung der Tierhaltung an die zur Verfügung stehende Grundfläche. Eine Großmästerei nach der anderen wird seitdem gebaut. Wir begrüßen sehr, dass Bio-Großmestern die Bio-Zertifizierung entzogen wurde, so wie [biowahrheit.de](http://www.biowahrheit.de) berichtet, denn sie konterkarieren das redliche Bemühen vieler kleinerer Bio-Betriebe, schaden damit dem Ansehen der Bio-Branche und zerstören möglicherweise das Vertrauen der Verbraucher. Der Bio-Verbraucher e.V. hat sich schon oft gegen tierquälerische Massentierhaltung und die Genehmigung weiterer Großmästereien ausgesprochen, aber die Politiker sind bisher taub. Wir arbeiten auch mit keinem einzigen Bio-Großmastbetrieb zusammen. Solange die Politik Massentierhaltung nicht verbietet, hilft nur eins: sehr viel weniger oder Bio-Fleisch essen.

Im letzten Jahrhundert verdrängten die Supermarktketten die kleinen Einzelhandelsgeschäfte; in diesem Jahrhundert geben immer mehr Kleinbauern unter dem Druck der Agrarindustrie auf. Der Bio-Verbraucher e.V. setzt sich gegenüber den Politikern dafür ein, dass wenigstens ein Rest von kleinbäuerlicher Landwirtschaft in Deutschland erhalten bleibt - wenigstens im

Bio-Bereich. Indem wir uns für kleinbäuerliche Bio-Betriebe interessieren, sie besuchen, ihre Adressen und Angebote auf unseren Internetseiten darstellen, über sie berichten, ihre Erzeugnisse kaufen, hoffen wir, dass es uns gelingt. Viele unserer Mitgliedsfirmen halten nicht mehr als etwa 70 Milchkühe oder Mastrinder, einige Hundert Schweine, maximal 3000 Legehennen oder Mastgeflügel pro Stall. Um wirtschaftlich arbeiten und den Bedarf decken zu können, errichten Geflügelzüchter oft mehrere Hühnergehege auf ihren Grundstücken. Rinder-Anbinde-Haltung ist passé, alle Tiere können sich frei bewegen, viele haben Weidegang.

Der Verbraucher sollte aber auch wissen, dass es heute im gnadenlosen Wettbewerb nur noch wenige „Idyllhöfe“ (biowahrheit.de) gibt, die von allem etwas bieten können. Auch der Bio-Landwirt/ Bio-Tierzüchter muss sich spezialisieren, um wettbewerbsfähig zu bleiben. Entweder hält er Milchkühe oder Mastrinder, Legehennen oder Mastgeflügel. Dafür gibt es jeweils Fleisch ansetzende Rassen oder Milch bzw. Eier produzierende Rassen. Die Bruderkälber und Bruderhähne bei Milchvieh und Legehennen werden - auch auf Biohöfen - nicht groß gezogen.

Wer auf Fleisch, Milch- und Milchprodukte nicht verzichten will und wen das Leid der Tiere berührt, der ist gut beraten, die Betriebe zu kennen, von denen er tierische Produkte bezieht. Der Bio-Verbraucher e.V. veranstaltet regelmäßig Bio-Ausflüge zu Mitgliedsbetrieben. Da kann man dann selbst in die Ställe schauen. Am 3. Oktober 2017 besuchen wir den Demeter-Geflügelhof Peter Schubert in Igensdorf. Er ist einer der wenigen Brutbetriebe, der Geflügelzüchtern das Zwei-Nutzungs-Küken anbietet und selber Hühner und Gockel bis zur Schlachtreife aufzieht.

Mit herzlichen Grüßen Wolfgang Ritter

8 Rezept des Monats

5-Gang-Bio-Menü im Tiergarten-Restaurant Nürnberg

Peter Noventa hatte uns (Gabriele und Wolfgang Ritter) zum Culinatheater im Tiergarten Nürnberg eingeladen. Am 15. Juli sahen wir den Bauernschwank „Vom Rinde verschmäht“ und genossen ein sehr vielfältiges, schmackhaftes und von ihm persönlich, raffiniert zubereitetes 5-Gang-Bio-Menü. Dazu hatten wir die „Weinbegleitung“ gewählt; nacheinander wurden vier verschiedene Weine gereicht. Die nicht zu überbietende Krönung war das Dessert-Büffet. Übrigens: Nicht nur die Gäste des Tiergarten-Restaurants erhalten Bio-Speisen und -Getränke, auch die Tiere. Tiergarten-Restaurant und Tiergarten Nürnberg sind bio-zertifiziert. Hier, was uns kulinarisch geboten wurde:

- Zum Empfang „Erdbeerbrause“, „Bioputenpflanzler!“ & „krumme Amüsierlöffel“, Couvert mit roter & schwarzer & grüner „Tapenade“
- „Hors d' Oeuvre á la Gustl“: Karréespeck vom Bioschwein, Linsen mit falschen Pomeranzen, „dry aged“ Bio Beef, Dattel-Chutney, „Manzo brassato“ mit brunoise, „sarde in Saor“ MSC, Pfifferlinge & Trompeten & „Schilf“ obenauf der „g'schamige“ Black Tiger ASC
- „ayurvedeltes“ Kräutersüppchen, Cape sante MSC & Biogamba, Meeresfrüchtestrudel MSC
- Rib-Eye vom Biorind, Spitzkohl & Shiitake, Apfelsanddornconfit und verzauberte „Brandade nicoise“
- Dessertbuffet „hau rein is Polka!“

Programm u. Kontakt: www.culinatheater.de, T. 0911–5430120, info@culinartheater.de

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.