

Bio-Verbraucher e.V. – Info-Brief 56/ Oktober 2018

Liebe Leserinnen und Leser,

diesen Sommer werden wir nicht vergessen; die Rekordhitze führte zu einem Dürresommer mit besonders hohen Ernteausfällen. Nach Expertenmeinung wird die Heftigkeit von Wetterextremen in Zukunft noch zunehmen.

Die Landwirtschaft ist aber nicht nur Opfer, sondern auch mitverantwortlich für einen wichtigen Teil der Treibhausgas-Emissionen. Um die Folgen des Klimawandels zu minimieren und die Ernährungssicherheit langfristig zu sichern, muss sie jetzt die Treibhausgase reduzieren. Die Klima-Allianz Deutschland fordert eine Umkehr. (Die Klima-Allianz Deutschland ist ein breites zivilgesellschaftliches Bündnis mit 115 Mitgliedsorganisationen aus den Bereichen Umwelt, Kirche, Entwicklung, Bildung, Kultur, Verbraucherschutz, Jugend und Gewerkschaften. Es setzt sich für eine ambitionierte Klimapolitik und eine erfolgreiche Energiewende auf lokaler, nationaler, europäischer und internationaler Ebene ein. Ihre Mitgliedsorganisationen repräsentieren zusammen rund 20 Millionen Menschen.) Landwirte müssen aktiv auf den unvermeidbaren Klimawandel vorbereitet werden. Der Ökolandbau hat Werkzeuge dafür; er ist ein Modell für den Ausbau einer klimafreundlichen und anpassungsfähigen Landwirtschaft.

Was kann die Landwirtschaft tun?

Gerald Wehde, Leiter Agrarpolitik von Bioland e.V.: „Der ökologische Landbau muss vorangetrieben werden. Je mehr Betriebe auf nachhaltige Bewirtschaftungsmethoden zurückgreifen, desto besser ist das für unser Klima. Maßnahmen sind hier eine an die Fläche angepasste Zahl von Tieren und vielfältige Fruchtfolgen auf dem Acker. Denn durch einen häufigen Wechsel der angebauten Pflanzen bleibt die Fruchtbarkeit der Böden besser erhalten. Es geht außerdem um die Rückbindung von CO₂ in den Böden, das gelingt über den Humusaufbau. All dies hat den positiven Nebeneffekt, dass die Böden aufnahmefähiger für Wasser sind und dieses entsprechend länger speichern können. So sind die Pflanzen besser versorgt und es kommt zu weniger Überschwemmungen in Folge von Starkregen.“

Die Politik muss endlich handeln

„Nicht nur wegen der Dürre wird immer deutlicher, dass wir dringend eine Agrarwende brauchen. Weg von instabilen und anfälligen Hochleistungssystemen hin zu agrarökologischen Anbaumethoden, die Bäuerinnen und Bauern eine Zukunft bieten und unsere Ernährung sichern“, sagt Antje von Broock vom Bund für Umwelt und Naturschutz Deutschland e.V. (BUND). „Die Bundesregierung ist jetzt dringend gefordert, die Weichen in die richtige Richtung zu stellen und der Landwirtschaft zu helfen, ihre Bewirtschaftungssysteme nachhaltig und grundlegend zu verändern. Der Ruf nach kurzfristigen Finanzhilfen darf nicht davon ablenken, dass wir einen mittelfristigen Umbau benötigen. Mit den Milliarden der EU-Agrarpolitik könnte bereits ab 2021 mit dem Umbau begonnen werden.“

Industrielle Tierhaltung größtes Problem für Klima und Regenwald

„Die industrielle Tierhaltung ist für den Großteil der Treibhausgas-Emissionen aus der Landwirtschaft verantwortlich“, ergänzt Christoph Bals, Politischer Geschäftsführer von Germanwatch. „Sie setzt die Treibhausgase einerseits direkt frei, aber vor allem indirekt über Regenwaldabholzungen für Sojaimporte aus Südamerika. Es ist unverantwortlich, wie viel Landfläche Deutschland in Entwicklungsländern für solche Futtermittelimporte belegt. Die deutsche Landwirtschaftspolitik sollte aufhören, auf Exporte von Fleisch und Milchprodukten in alle Welt zu setzen. Sie schädigt damit das Klima und setzt die bäuerlichen Betriebe hier einem ruinösen Preiswettbewerb gegen Billiganbieter in aller Welt aus.“

Quelle: Presseabteilung Bioland e.V. vom 16.08.18

Mit herzlichen Grüßen
Ihr Wolfgang Ritter

Hinweis für unsere Firmenmitglieder

Wir haben Ihre Adressen von www.bio-verbraucher.de auf unseren neuen Internetauftritt www.netz.bio/ Bio-Adressen übertragen. Jede Adresse ist mit einem Bild ausgestattet. Es erscheint, bei Klick auf Ihre Adresse. Bitte mailen Sie eventuelle Bild- und Textänderungswünsche an ritter@bio-verbraucher.de.

Termine

So, 4. Nov., 10-16.00 Uhr: 50. Demeter-Herbsttagung für Erzeuger, Händler, Verbraucher
Vorträge, Gespräche, Bio-Essen, Musik, 90419 Nürnberg, Rieterstr. 20, Eintritt frei, Verpfl. 10 €

Angebote

Neu: acht Sorten afrikanische Gewürze in Päckchen zu 25 g per Briefversand; Dr. Dodo Liadé, Gewürzmischungen, Kochkurse, T. 08157-9985979, www.voodoofood.de, Online-Shop
Bewirtung mit Bio-Eis, Kaffee, Kuchen bei Tagungen und Festivals, Eis-Verkauf an Händler
Olaf Köller. Organic Manufactory, T. 03987 - 200 227, www.koeller-organic-manufactory.de
Rezepte, Kochen in der Gruppe, Foodbloggerin, Fotografin, Lecker, & Co, Tina Kollmann
90459 Nürnberg, Tel.: 0176 5655 2511, tina@leckerundco.de, www.leckerundco.de
Original Nürnberger Lebkuchen, Rostbratwürste und Glühwein; Versand an Wiederverkäufer
u. Verbraucher, AS Premium Produktions & Vertriebs GmbH, nuernberger-bio-originale.de, Online-Shop
Wir zahlen auch Homöopathie, Naturheilverfahren, Osteopathie, anthroposophische Medizin
BKK-VBU Nürnberg, www.meine-krankenkasse.de, Tel. 0911 – 99 47 90 05

1 Assoziative Zusammenarbeit

Charta für Assoziatives Wirtschaften im Biohandel

Ende 2017 kamen Vertreter von Bio-Erzeugern, -Händlern und -Verbrauchern in Alfter/Deutschland zusammen, um Grundsätze für eine assoziative Zusammenarbeit im Biohandel zu besprechen. Der Bio-Verbraucher e.V. war als Verbraucher-Vertreter dabei. Das Ergebnis: eine „Charta für Assoziatives Wirtschaften im Biohandel“.

1 Präambel

Eine zukunftsfähige Gesellschaft benötigt eine Wirtschaft, die eine ganzheitliche Entwicklung der kommenden Generationen ermöglicht, die Erde als lebendigen Organismus berücksichtigt und die tatsächlichen Bedürfnisse aller Menschen erfüllt. Der Wirtschaftskreis an der Sektion für Landwirtschaft ist Erkenntnis-, Innovations- und Forschungsorgan für die gesamte biodynamische Bewegung und nicht an eine Demeter-Markennutzung gekoppelt.

2 Das Prinzip der Assoziation

In der Assoziation treffen sich alle Beteiligten der Wertschöpfungskette, vom Erzeuger und Züchter bis zum Konsumenten, wobei die gegenseitige Wahrnehmung und der gemeinsame Interessensausgleich das Motiv aller Beteiligten ist. Dafür wird ein verbindlicher Raum für regelmäßige Assoziationsgespräche in Form von runden Tischen oder Betriebsentwicklungsgesprächen geschaffen. Auch gemeinsame Weiterbildungsveranstaltungen zu relevanten sachlichen und sozialen Themen gehören zu den Aktivitäten einer Assoziation. Mitwirkende des assoziativen Prozesses im Sinne dieser Charta sind in erster Linie Akteure des regionalen, nationalen und internationalen Biohandels.

3 Themen der Assoziation

Im Assoziationsgespräch wird über die Produkte und Produktionsverfahren in Mengen, Preis und deren Qualität gesprochen mit dem Ziel einer Vereinbarung über die gemeinsam besprochenen Themen. Eine möglichst transparente Gesamtkalkulation über die gesamte Wertschöpfungskette hinweg dient als wesentlicher Richtungsweiser im Assoziationsgespräch.

Im Fokus steht die gemeinsame Bildgestaltung über

- a) Produkte und Produktionsverfahren,
- b) die beteiligten Menschen und ihre Unternehmen, sowie ihre Lebensverhältnisse,
- c) den Sinn und die Verantwortung für das Gelingen des gemeinsamen Tuns.

Über die Produkte hinaus kann die Assoziation auch Investitionen, Kredite und freiwillige Unterstützungen behandeln und beschließen. Der einzelne Akteur entscheidet eigenständig und frei über seinen Eintritt in eine vertragliche assoziative Einbindung. Den Rahmen bilden die rechtlichen Vorgaben, insbesondere diejenigen des Wettbewerbs- und Kartellrechts, an die die Beteiligten gebunden sind.

4 Formale Regelungen in der Assoziation

Eine assoziative Interaktion zwischen Erzeugung, Handel und Konsum wird als freie Initiative unter den direkt Beteiligten angestoßen. Es gibt keine äußere kontrollierende Instanz. Es gilt das Prinzip der Selbstdeklaration. Die assoziative Vereinbarung wird dokumentiert zur Information und Sichtbarmachung für alle direkten Partner und für die Charta-Gemeinschaft. Der Wirtschaftskreis ist vorläufig der Ort der Begegnung und des Berichts. Der Wirtschaftskreis führt ein Büro für die Charta-Gemeinschaft, das die assoziativen Projekte koordiniert und unterstützt. Die Gemeinschaft und das Thema werden im IBDC vertreten.

5 Kommunikation der Assoziation

Die assoziative Qualität kann und soll kommuniziert werden. Kommunikation, die auf die Charta abstützt, wird in der Gemeinschaft mit voller Transparenz im Voraus offengelegt. In Luxemburg ist ein entsprechendes Label für Produkte schon angemeldet und in Gebrauch. Die Verwendung dieses Logos steht der Charta-Gemeinschaft perspektivisch frei, ohne dass dessen Weiterentwicklung oder die Entwicklung eines anderen Logos ausgeschlossen sind.

6 Die Charta

Diese Charta formuliert den Rahmen und die Grundsätze für die Mitglieder der Charta-Gemeinschaft. Die Realisierung vor Ort ist individuell. Die Charta-Gemeinschaft ist der Zusammenschluss der eigenständigen assoziativen Projekte.

7 Inkrafttreten

Die Liste der Erstunterzeichner aus der Versammlung vom 25. November 2017 in Luxemburg bezeugt das Inkrafttreten zu diesem Datum.

Quelle: Wirtschaftskreis der Sektion für Landwirtschaft am Goetheanum/ Schweiz, Version 2.2 vom 26.03.2018

2 Landwirtschaft und Handel

Männliche Küken aus Legehennen-Haltung töten oder aufziehen?

In-Ovo-Geschlechtsbestimmung

Die Demeter-Delegiertenversammlung hat beschlossen, dass In-Ovo Geschlechtsbestimmung und die nachfolgende Vernichtung der männlichen, angebrüteten Eier im Demeter-Verband in Zukunft nicht angewandt wird. Dazu Demeter-Vorstand Alexander Gerber: „Jetzt ist es noch klarer: Demeter will kein Küken-Töten mehr, aber auch keinen faulen Kompromiss, wie man ihn mit der In-Ovo-Selektion eingehen würde. Denn damit würden die männlichen Küken nur früher getötet. Wir gehen der Fragestellung, wie man mit den männlichen Tieren in der Legehennen-Haltung umgeht, ganzheitlich um: Mit der ökologischen Tierzucht haben wir die Züchtung des Öko-Huhns der Zukunft auf den Weg gebracht – hier werden beide Tiere aufgezogen, Hahn und Henne!“ Die ökologische Tierzucht gGmbH ist ein gemeinsames Projekt von Demeter und Bioland. Derzeit werden in Deutschland nahezu alle Hähne aus der Brut von Legehennen (sog. Bruderhähne) am ersten Tag getötet und als Futter an fleischfressende Tiere eingesetzt. Neben Zoos und Tierparks sind vor allem Falknereien jeglicher Größe Abnehmer für solche Futterküken. Die Tiere werden am ersten Tag mittels CO2 betäubt und getötet; das sog. „Schreddern“, also das Zerhackeln der lebenden Tiere durch ein schnellaufendes Messer wird in Deutschland nicht angewendet.

Mast der Bruderhähne

Seit rund 10 Jahren, versuchen einige Initiativen und Projekte, die Brüder der Legehennen als sogenannte Bruderhähne aufzuziehen und zu mästen. Die bekanntesten Initiativen in Deutschland sind die Bruderhahninitiative Deutschland (BID) im Norden und der „Stolze Gockel“ von Peter Schubert im Süden. In beiden Projekten werden die Hähne bis ca. 18 bis 20

Wochen gemästet und nach dem Schlachten als ganze Tiere oder zerlegt oder auch als fertige Produkte verkauft. Mittlerweile gibt es eine breite Palette an Gockel-Produkten (Fertiggerichte im Glas, TK-Waren, Wurst etc.). In beiden Projekten wird die Mast der Hähne durch einen Zuschlag auf die Eier von rund 4 Cent/ Ei subventioniert. Der Verkauf der Produkte erfolgt in der Regel über die gleichen Wege wie der Verkauf der Eier. Derzeit gehen von uns rund 100.000 Hähne p.a. in diese Form der Hahnenmast.

Zweinutzungshuhn

Einen etwas anderen Weg versucht man durch den Einsatz von sogenannten Zweinutzungshühnern. Nach Definition der Beteiligten (siehe unter anderem www.oekotierzucht.de) versteht man darunter Tiere, bei denen sowohl Hahn als auch Henne ohne Querfinanzierung durch die „andere Seite“ auskommen; also dass der Hahn schnell genug wächst und die Henne genügend Eier legt. Hier gibt es seitens der ökologischen Tierzucht gGmbH bereits vielversprechende Versuchsherden mit Zweinutzungstieren aus Gebrauchskreuzungen von Lege- und Mastrassen. Das Zweinutzungshuhn wird zwar unter rein wirtschaftlichen Aspekten nicht die Leistungsfähigkeit der spezialisierten Mast- oder Legelinien erreichen, kann aber für marktnah wirtschaftende Betriebe eine echte Alternative zu den hochspezialisierten Linien der großen Zuchtkonzerne sein. Auch um die Abhängigkeit von wenigen großen, internationalen Zuchtkonzernen zu reduzieren ist die unabhängige Zucht des Zweinutzungshuhns eine Strategie. Ein Nebenziel ist es, den Markt im Bereich der bäuerlichen Hühnerhaltung zu beleben und die Betriebe nachhaltig zu stärken.

Quelle: Demeter Bayern | Rundbrief Nr. 139, Juni 2018

3 Wissenschaft/ Forschung

Jedes vierte tierische Lebensmittel stammt von einem kranken Tier

Letzten Monat hat die Bundesregierung erschreckende Zahlen zu staatlichen Tierschutz-Kontrollen in deutschen Tierhaltungsbetrieben veröffentlicht: Sie werden nicht nur selten, sondern im Durchschnitt nur alle 17 (!) Jahre kontrolliert. Im Durchschnitt heißt, manchmal auch noch seltener. So in Bayern: Da finden Tierschutz-Kontrollen nur etwa alle 50 Jahre statt. Das bedeutet, dass manche Tierhalter ihr ganzes Berufsleben lang nicht kontrolliert werden!

Wir finden, dass diese Zahlen für sich sprechen und offizielle Äußerungen über das angeblich hohe Tierschutzniveau in Deutschlands Ställen als dreiste Ammen-Märchen entlarven. Zumal heutzutage eigentlich jeder weiß, dass es den Nutztieren in unserem wohlhabenden Land verzweifelt schlecht geht. Wir spüren, dass es einem Tier nicht wirklich gut gehen kann, wenn es auf kleinstem Raum gehalten wird und in vielen Fällen niemals das Tageslicht sieht, das täglich "Höchstleistungen" zu bringen hat und Eier oder Milch in Rekordmengen abliefern muss. Oder "einfach nur" so schnell wie möglich zu wachsen hat, damit es nach möglichst kurzer Zeit getötet werden kann.

Wir haben bei foodwatch tausende Daten aus zahlreichen wissenschaftlichen Arbeiten zusammengetragen und das Ergebnis ist niederschmetternd: Etwa jedes vierte (!) Nutztier in Deutschland ist krank. In manchen Betrieben sieht es noch viel schlimmer aus, in manchen besser. Doch im Durchschnitt bedeutet das, dass jedes vierte tierische Produkt, das wir kaufen und verzehren von einem kranken Tier stammt. Und sehr, sehr oft sind diese Krankheiten, die Schmerzen und die Leiden vermeidbar.

Um welche Krankheiten handelt es sich?

Kühe: Die häufigste Erkrankung von Kühen ist die extrem schmerzhafte Euterentzündung. Statistisch gesehen, stammt jeder vierte Liter Milch von einer Kuh mit Euterentzündung. Klauenerkrankungen, Gelenkveränderungen, Lahmheiten und Stoffwechselstörungen sind ebenfalls an der Tagesordnung.

Schweine: Sie leiden in vielen Fällen unter Klauen- und Gelenkentzündungen, blutigem Durchfall, nässenden Ekzemen, Gebärmutter- und Lungenentzündungen sowie eitrigem Augenausfluss, trockenem Brüllhusten und vielem mehr.

Hühner: Fast alle Masthühner sind auf maximalen Fleischansatz der Brustmuskulatur gezüchtet. Der Körperschwerpunkt ist in der Folge verlagert. Dadurch sind Hüften, Gelenke, Beine deformiert und sie humpeln und lahmen. Fußballentzündungen sind die Regel. Jede

zweite Legehennen leidet unter Knochenweiche und Knochenbrüchen. Eine Folge der hohen Legeleistung: Das für die Eierschalenbildung notwendige Kalzium wird den Knochen entzogen.

foodwatch setzt sich dafür ein, dass die Tiergesundheit in Zukunft DAS entscheidende Kriterium beim Nutztier-Schutz wird. Quelle: Matthias Wolfschmidt, foodwatch e.V., aktuell@foodwatch.de vom 03.08.2018, Ausschnitt

4 Qualitäts- und Preisrecherchen

Traditionsmarken und Handelsmarken im Vergleich

Kauft man preiswertere Handelsmarken statt teuer beworbene Traditionsmarken, kann man viel Geld sparen – Nuss-Nougat-Creme von Real Tip und Cola Freeway von Lidl sind zum Beispiel etwa um die Hälfte günstiger als Nutella und Coca Cola. Muss man deshalb Abstriche in der Qualität hinnehmen?

Die Stiftung Warentest hat dazu eine umfangreiche Untersuchung durchgeführt (72 Lebensmitteluntersuchungen mit insgesamt 1739 Produkten von 2012 bis 2018). Sie kommt zu dem Ergebnis: Marken und Handelsmarken liegen qualitativ gleichauf. Extreme Schadstoffbelastungen fand man sogar häufiger bei klassischen Marken. Und für uns wichtig: Bio-Produkte (Handelsmarken) wurden auffallend weniger mit „mangelhaft“ bewertet als klassische Marken.

Bericht von Wolfgang Ritter; Quelle: test 8/2018

Auch Bio-Sojadrinks können ungenießbar sein

Sojadrinks werden zunehmend als Milchersatz verwendet - von Veganern und Menschen mit Laktose-Unverträglichkeit. Sie bieten etwa gleich viel Eiweiß, viel weniger gesättigte Fettsäuren, viel mehr Omega 3 und Omega 6 Fettsäuren, mehr Magnesium und viel mehr Eisen. Wenn die Sojabohnen auch noch aus gentechnikfreiem europäischem Anbau stammen, und das ist bei den meisten Bio-Sojadrinks der Fall, dann glaubt man doch, einen hochwertigen Milchersatz zu kaufen. Aber Vorsicht: Die sensorische Qualität stimmt nicht bei allen Bio-Produkten und einige sind mit Nickel belastet, und der Preis sagt nichts über die Qualität aus..

Die Stiftung Warentest hat 15 Sojadrinks (davon 12 Bio-Produkte, insgesamt 10 mit Kalziumzusatz und fünf ohne) untersuchen lassen. Das Ergebnis ist niederschmetternd: Vier Bio-Produkte wurden mit „mangelhaft“ bewertet. Hier die Testergebnisse der Bio-Produkte:

Produkt	Preis/ Liter	Bewertung
Lidl, Milbona Bio Organic Soja Drink*	0,95 Euro	gut
Hofgut Storzeln, Soja-Drink+Calzium Natur*	2,34 Euro	gut
Rewe, Bio Soja-Drink+Calzium*	1,39 Euro	gut
Berief, Bio Soja Drink Natur	1,29 Euro	gut
Provamel, Soja ungesüßt	1,99 Euro	gut
Netto, Bio Bio Soja Naturell Drink*	0,95 Euro	befriedigend
Allos Soja Drink Naturell	1,69 Euro	befriedigend
Alnatura, Soja Drink ungesüßt	0,95 Euro	befriedigend
Aldi Süd, Bio Sojadrink Naturell mit Calcium*	0,95 Euro	mangelhaft
Edeka, Bio+Vegan Sojadrink Classic*	0,99 Euro	mangelhaft
Natumi Soja Calcium*	1,89 Euro	mangelhaft
dm bio Soja Drink Calcium*	0,95 Euro	mangelhaft

* Kalzium aus Meeresalgen

Bericht von Wolfgang Ritter; Quelle: test 8/2018

5 Grüne Gentechnik und andere Angriffe auf die Bio-Landwirtschaft

„Transparenz und Wahlfreiheit statt Gentechnik durch die Hintertür“

Mit ihrem Fuß- und Handabdruck oder einer Unterschrift betonten mehr als 108.000 Menschen in der Aktion ‚FOODprint‘, dass sie keine Gentechnik auf dem Acker und dem Teller wollen. Heute übergaben Vertreter der Bio-Bewegung die bunt bedruckten Stoffbahnen und Unterschriften an Bundesumweltministerin Svenja Schulze. Mit dabei war Elke Röder, Vorstand des Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft (BÖLW): „Gentechnik im Essen ist ein Angebot ohne Nachfrage. Mehr als drei Viertel der Deutschen wollen ein Verbot der Gentechnik in der Landwirtschaft. Für eine Lebensmittel-Kennzeichnung sprechen sich über 93 % der Menschen aus und ebenso viele wollen, dass die Auswirkungen der Gentechnik auf die Natur untersucht werden.“

Quelle: presse@boelw.de, Berlin, 17.07.2018 (Ausschnitt).

Auch neue Gentechnik ist Gentechnik

Heute bestätigt der Europäische Gerichtshof (EuGH), dass auch gentechnische Verfahren wie CRISPR, ODM und Co. nach dem Europäischen Gentechnikrecht reguliert und gekennzeichnet werden müssen. Das Urteil kommentiert Felix Prinz zu Löwenstein, Vorsitzender des Bio-Spitzenverbands Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft (BÖLW):

„Jetzt ist es amtlich: Gentechnik ist Gentechnik. Das hat Europas höchstes Gericht heute klar und deutlich bestätigt. Das Gericht bekräftigt damit, was eigentlich schon immer klar war. Dass nämlich auch die tiefen technischen Eingriffe in das Erbgut von Lebewesen mit einer Gentechnik-Schere als Gentechnik eingestuft und reguliert werden müssen. Der EuGH hat in seiner Entscheidung wissenschaftliche Fakten ebenso berücksichtigt wie europarechtliche Grundlagen, und insbesondere das Vorsorgeprinzip. Was aus dem Urteil folgen muss, ist klar: Die Bundesregierung muss gewährleisten, dass die gesetzlich vorgeschriebene Regulierung und Kennzeichnung für die neuen Gentechniken voll-umfänglich umgesetzt werden. Bundesministerin Julia Klöckner muss in Berlin und in Brüssel auch darauf dringen, dass die Unternehmen für Verfahren wie CRISPR und Co. Referenzmaterial und Nachweisverfahren liefern müssen. Schließlich dürfen die neuen Gentechnik-Organismen Europas Landwirten oder Verbrauchern nicht einfach untergejubelt werden, wenn zum Beispiel Saatgut aus Ländern außerhalb Europas importiert wird. Die europäischen Richter sorgen dafür, dass Bauern und Verbraucher weiter selbst darüber entscheiden können, was sie anbauen und essen.“

Quelle: presse@boelw.de, Berlin, 25.07.2018 (Ausschnitt).

6 BioMetropole Nürnberg

Bio-Verpflegung in Kitas und Schulen auf dem Vormarsch

Eine gesunde Ernährung mit Bio-Lebensmitteln für Kinder und Jugendliche ist ein ganz besonderes Anliegen der BioMetropole Nürnberg. Vorreiter sind die städtischen Kitas, die einen hohem Bio-Anteil (generell 50%, bei Fleisch 90%) anbieten. Ein Highlight ist auch die Berufsschule 3, die Berufe der Hotellerie und Gastronomie sowie des Lebensmittelhandwerks ausbildet. Diese soll bio-zertifiziert werden und bildet die AZUBIS, als einzige Berufsschule in Deutschland, mit Bio-Lebensmitteln aus.

Deshalb hinaus führt die Biometropole regelmäßig Veranstaltungen durch, bei denen die Kinder und Jugendlichen Bioprodukte mit allen Sinnen genießen lernen. Eine besondere Herausforderung in Zeiten von Fast Food und geringer Ernährungskompetenz. Beispiele:

- Vermittlung von zertifizierten Catering-Unternehmen mit Bio-Essen für die Mittagspause, Zwischenpausen und Schulfesten
- Info-Veranstaltungen und Workshops für Lehrerinnen und Lehrer, Hausmeister und Eltern
- Führungen und Vor-Ort-Besuche, „Sinnesschulen“ für Kinder
- Bio-Brotboxaktion: seit 2005 bekommen alle Erstklässler kostenlos einen Pausenbox mit gesunden Bio-Lebensmitteln

Ziel ist es, die Ernährungskompetenz der Kinder und Jugendlichen zu steigern und in den Pausen für ein hochwertiges Essensangebot mit Bio-Lebensmitteln zu sorgen.

Quelle: https://www.nuernberg.de/internet/biomodellstadt/schulen_kitas.html und werner.ebert@stadt.nuernberg.de vom 23.08.2018

7 Verbrauchermeinung

Mikroplastik – die unsichtbare Gefahr für unsere Umwelt

Unsichtbar, umweltschädlich und weitgehend unerforscht – Mikroplastik hat in der jüngsten Vergangenheit zunehmend für Schlagzeiten gesorgt. Bewusste Verbraucher sind verwirrt und fragen sich: wie kann Mikroplastik vermieden bzw. zunächst überhaupt als solches erkannt werden?

Warum ist Plastik generell problematisch?

Plastik ist aus folgenden Gründen problematisch: erstens, werden die meisten synthetischen Kunststoffe aus Erdöl hergestellt, welches ein nicht nachwachsender Rohstoff ist. Zweitens, sind diese nicht biologisch abbaubar, d.h. sie sind auch nach Jahrhunderten noch nachweisbar. Drittens, wird Plastik oft mit Zusatzstoffen, wie Weichmachern, Stabilisatoren oder Flammschutzmitteln versetzt, um dem Material bestimmte Eigenschaften zu geben.

Was ist Mikroplastik?

Wie bereits der Name impliziert, handelt es sich bei Mikroplastik um mikroskopisch kleine Kunststoffpartikel. Der BUND definiert Mikroplastik als „feste und unlösliche synthetische Polymere (Kunststoffe), die kleiner als fünf Millimeter sind“. Diese sind mit dem bloßen Auge gerade noch erkennbar. Dabei unterscheidet man zwischen primärem Mikroplastik, welches sogenannte Basispellets, das Grundmaterial zur Plastikproduktion (z.B. von Zahnpasta), sowie Fasern (z.B. Fleece in Kleidungsstücken) umfasst. Sekundäres Mikroplastik hingegen entsteht durch die Zersetzung oder den Zerfall von Makroplastikteilen, d.h. größeren Kunststoffteilen, beispielsweise durch Sonne oder Wasser.

Welche Auswirkungen hat (Mikro-)Plastik auf Mensch und Tier?

Die oben erwähnten Zusatzstoffe, wie z.B. Weichmacher (Phthalate), können ausdünsten oder auf andere Materialien, wie z.B. Öle, übergehen. Folglich gelangen sie in die Umwelt und somit auch in den menschlichen Körper. Unter anderem gibt es bereits jetzt eindeutige Hinweise darauf, dass Weichmacher mit Diabeteserkrankungen oder ADHS in Verbindung stehen. Aber nicht nur für den Menschen, auch für die Tierwelt ist Plastik nicht nur schädlich, sondern gar lebensbedrohend. Beispielsweise nehmen Fische und Meeresvögel Mikroplastik mit der Nahrung auf und sterben daran. Weiterhin können sich biologisch schwer abbaubare organische Schadstoffe (z.B. das als krebserregend geltende DDT) aus dem umgebenden Wasser in hoher Konzentration an Mikroplastikpartikel binden und in die Nahrungskette gelangen.

Wo kommen die kleinen Partikel vor?

Während herkömmliches Plastik relativ einfach als solches erkannt, und als Konsequenz gegebenenfalls gemieden werden kann, ist dies bei Mikroplastik nicht so leicht: zum einen aufgrund der Größe der Partikel, zum anderen aufgrund der mangelnden Transparenz in Bezug auf die Kennzeichnung der Produkte. Mikroplastik ist zunächst in ganz alltäglichen Pflegeprodukten, wie Zahnpasta, Duschgele, Sonnencreme, sowie vielen weiteren Kosmetika enthalten. Außerdem ist Mikroplastik in Kleidung, wie Fleecejacken und Sportbekleidung, sowie generell Kleidung aus synthetischen Fasern (wie z.B. Polyester oder Polyacryl) zu finden.

Wie gelangt Mikroplastik in Gewässer?

Das Mikroplastik aus Kosmetikprodukten gelangt ungehindert ins Abwasser, während synthetische Kleidung bei jedem Waschgang Kunststoffpartikel abgibt, die dann ebenfalls ins Abwasser gelangen. Leider ist es den Kläranlagen nicht möglich, Mikroplastik vollständig aus dem Abwasser herauszufiltern: ein Teil wird im Klärschlamm zurückgehalten, der Rest gelangt in Meere und Flüsse.

Welche alternativen Stoffe gibt es?

Während bei der Kosmetikherstellung relativ leicht auf Mikroplastik verzichtet werden kann, ist die Sache bei Bekleidung etwas schwieriger. Aber auch hier existieren bereits Alternativen: So findet Tencel in Bekleidung zunehmend Verwendung. Laut VAUDE weist die zu 100 % aus nachhaltig gewonnenem Eukalyptus- und Buchenholz hergestellte Faser nicht nur hervorragende Funktionseigenschaften auf, sondern ist zudem vollständig biologisch abbaubar. So konnte das Unternehmen bereits alternatives Fleece-Material entwickeln.

Was kann der Verbraucher tun?

Viele Hersteller – auch von konventionellen Kosmetikprodukten – verzichten bereits auf Mikroplastik. Sicher kann der Verbraucher bei zertifizierter Naturkosmetik sein, die ohne Mikroplastik auskommt. Einen Einkaufsratgeber für Kosmetikprodukte stellt beispielsweise der BUND auf seiner Homepage (www.bund.net, „Mikroplastik – Die unsichtbare Gefahr“) zum Download zur Verfügung. Außerdem informiert die Internet-Plattform Utopia regelmäßig über das Thema (z.B. www.utopia.de/ratgeber/mikroplastik-kosmetik-produkte/) und zeigt konkrete Alternativen zu Produkten mit Mikroplastik auf.

Bericht von Daniela Mayr; Quellen: www.bund.net, www.umweltbundesamt.de, www.nabu.de, www.vaude.de, www.textilemission.bsi-sport.de, www.aerzteblatt.de, www.aerztezeitung.de

8 Rezept des Monats

Brownies nach Art der Hanfbäuerin

Im Juli besuchten wir den Demeterhof Andreas Schwab in Windsbach. Wir wurden mit leckeren Brownies verwöhnt. Die waren so saftig, dass wir um das Rezept gebeten haben. Buchweizen-, Goldhirse- oder Hanfmehl, viele weitere Getreideprodukte und Nüsse sowie Kartoffeln kann man im Hofladen oder über den eigenen Online-Shop, www.demeterhof-schwab.de, kaufen oder einfach telefonisch bestellen (Tel. 09871-477).

Zutaten für ein Blech

(für eine kleinere rechteckige Form oder eine Springform, Mengen bitte halbieren)

300 g Zucchini, 200 g Nüsse nach Wahl (z.B. Cashewkerne, Mandeln, Walnüsse, Pekannüsse), 100 g Buchweizen-, Goldhirse- oder Hanfmehl, 150 g Butter oder Kokosöl, 150 g Zucker oder Honig, 100 g Zartbitterkuvertüre, 6 TL dunklen Kakao, 4 Eier, ½ Packung Backpulver, ½ TL Vanille. Evtl. weitere 100g Zartbitterkuvertüre, 100 g Zartbitter-Schokolade und Kokosraspeln.

Zubereitung

Zucchini waschen und grob raspeln, Nüsse grob hacken, Butter mit der Kuvertüre schmelzen und kurz abkühlen lassen. Eier mit Zucker oder Honig und Vanille mehrere Minuten auf höchster Stufe schaumig schlagen. Mehl mit Kakao und Backpulver gut vermischen, auf die Eiermasse geben und untermixen und die Butter-Schokoladen-Mischung ebenfalls untermixen. Nun die Zucchini und die Nüsse unterheben. Wer es extra schokoladig mag, raspelt noch 100 g Zartbitterschokolade in den Teig. Den Teig in die ausgefettete oder mit Backpapier ausgelegte Form geben, glatt streichen und im vorgeheizten Backofen bei 150° Grad Umluft (175° Ober/Unterhitze) 30-35 Minuten backen. Stäbchenprobe. Den Kuchen abkühlen lassen. Nach Geschmack mit Zartbitterkuvertüre bestreichen und mit Kokosraspeln bestäuben.

Guten Appetit wünscht Michaela Schwab

Impressum: Bio-Verbraucher (gemeinnütziger) e.V., Rieterstr. 20, 90419 Nürnberg, Vorstand: Wolfgang Ritter (1. Vorstand), Hermann Willanzheimer (2. Vorstand), Margit Maier (Kassenführung); Ute Blümlein, Annemarie Gröger, Daniela Mayr, Helmut Ritter, Sieglinde Wolf (Ehrenvorstand); VR 3878, StNr. 241/107/21060, Tel. 0911-30 73 58 90, Fax 0911-39 75 38, www.bio-verbraucher.de, www.netz.bio, 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 unter www.bio-verbraucher.de und www.netz.bio. Artikel zur Veröffentlichung, Lesermeinungen sowie Rezepte nehmen wir gerne entgegen. Zusendungen bitte 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.