



Die IG FÜR
im neuen
Design

Obst als Lebensmittel

ab Seite 6

Einblick in die berufliche Laufbahn von Georg Sedlmaier

ab Seite 10

**Studie zum Zustand des deutschen
Grund- und Trinkwassers**

ab Seite 16

Lebensmittelbetrug als „Leuchtturm-Thema“

ab Seite 20

INHALT

3

Grußwort

4

Briefe an die
Redaktion

6

Obst als
Lebensmittel

8

Buchvorstellung:
„Unfair!“ und
„Geht doch!“



9

Buchankündigung

10

Einblick in die
berufliche Lauf-
bahn von Georg
Sedlmaier



12

Glyphosat:
Verlängerung der
Zulassung oder Verbot
des Ackergifts?

13

Forderungskatalog
für eine neue
Agrarpolitik

15

Alain Caparros
erhält Goldenen
Ehrenbrief



16

Studie zum Zustand
des deutschen
Grund- und
Trinkwassers

18

Kurz & Kompakt

20

Lebensmittelbetrug
als Leuchtturm-
Thema

22

Vorstellung der IG
FÜR Mitglieder

24

Zippert...
Kaffee-Studien

24

Rezept

GRUSSWORT



Werte IG FÜR Mitglieder,
geschätzte an „Mittel zum Leben“ Interessierte,

anlässlich 20 Jahre IG FÜR erlauben Sie mir bitte einen kleinen Rückblick auf Erlebnisse aus dem Jahre 1984. Als GL Mitglied der Firma Feneberg, Kempten Allgäu, war ich damals zusammen mit dem Landwirt Herrn Wirthenson bei Bauernversammlungen auf der Suche nach „glücklichen Schweinen und Kühen“. Ein Landwirt sagte mir: „Er sei doch von Geburt an BIO“ - Ich meinte: „Ich will doch nicht Sie, sondern Ihre Kühe glücklicher machen - unseren Kunden muss ich doch sagen können, welches Futter, welchen Tierarzt, welche Haltung und Schlachtung das Tier erlebt hat.“ 1985 schrieb die Allgäuer Zeitung, aufgrund meiner Umweltaktivitäten: „Der Manager mit dem grünen Herzen!“ - Da lachten Viele. Jedes Kind weiß doch, dass unser Herz rot ist und nicht grün. Später entstand die Feneberg Eigenmarke „VON HIER“ und hat 650 regionalen Landwirten und Kleinunternehmern die Zukunft gesichert. Die Themen „Tierwohl, Massentierhaltung und deren Folgen, 2. August als „Welterschöpfungstag - wir leben jedes Jahr bereits früher auf Kosten unserer Kinder und Enkel“ - werden immer aktueller. Das Thema Monopolisierung auf wenige Multis muss uns nachdenklich machen: Ein Unternehmen beherrscht bereits 30 Prozent aller Wasserquellen weltweit. Fünf Multis besitzen 95 Prozent aller Samen für Gemüse.

Die IG FÜR hat im November 2016 und im April 2017 in großen Symposien in Fulda versucht gangbare Zukunftswegen mit vielen Teilnehmern aufzuzeigen. IG FÜR-Wege sind gefragt. Wir stehen jetzt an einem Scheideweg: Für mehr Nachhaltigkeit, weniger Verschmutzung der Meere und Gewässer etc. „Ein weiter so“, schreibt das USDA US amerikanische Landwirtschaftsministerium, funktioniert nicht (riesige Monokulturen ohne Fruchtfolgen etc.). Siehe hierzu meinen Beitrag in LP Factbook 2017: „Lebensmittel ade? Gehen uns die ‚guten‘ Lebensmittel aus?“ Auf Wunsch kann ich Ihnen diesen Beitrag zusenden. Gott sei Dank bringen immer mehr Lebensmittelhändler Handels-Eigenmarken ohne Fremdstoffe (ohne Agro-Gentechnik, ohne künstliche Aromen und Geschmacksverstärker) auf den Markt.

Bitte helfen Sie alle mit nachzudenken und gute Kräfte zu stärken. Damit Lebensmittel „Mittel zum Leben“ im Einklang mit der Natur bleiben! Damit sich unsere Kinder und Enkel morgen noch gesund ernähren können!

In dankbarer Verbundenheit

persönlich und im Namen der ehrenamtlichen IG FÜR Vorstandschaft

IMPRESSUM

Herausgeber

Interessengemeinschaft FÜR
gesunde Lebensmittel e. V. (kurz: IG FÜR)
Georg Sedlmaier (V.i.S.d.P.)
Gerloser Weg 72, 36039 Fulda
E-Mail: info@ig-fuer.de
www.ig-fuer.de

Redaktion, Layout, Satz, Schlussredaktion:

www.organic-communication.de

Bilder: IG FÜR | fotolia: Tortoon, Dusan Kostic, Stillfx, Oatava, Iriana Shiyun, Serawood, Mitozdem
Picsfive | Unsplash.com: Tiago Faifa | pixabay |
Dr. Sabine Bonneck | BVL-Kongress Food Fraud |
tegut... gute Lebensmittel

Hauptstadtbüro:

Interessengemeinschaft FÜR gesunde
Lebensmittel e.V. (kurz: IG FÜR)
Berliner Alee 105, 13088 Berlin
Telefon: +49 (0)30 53607346
Telefax: +49 (0)30 53607345

Druck:

www.druckerei-wilkniss.de

In eigener Sache

Das nächste IG FÜR Magazin erscheint im Februar 2018

Redaktionsschluss: 20. Januar 2018

Bis dahin wünschen wir Ihnen eine
genussvolle Winterzeit.

Ihre IG FÜR Redaktion





BRIEFE AN DIE REDAKTION

Sehr geehrter Herr Sedlmaier,

vielen Dank für Ihre E-Mail anlässlich des Europa-Tages in Ottobeuren und Ihrer Interessengemeinschaft „FÜR“ gesunde Lebensmittel. Ich freue mich sehr über Ihr positives Feedback zu meiner Rede beim Europatag in Ottobeuren und über unsere gemeinsame Auffassung, dass wir Europa brauchen, um sichere und nahrhafte Lebensmittel und einen hohen Verbraucherschutzstandard in Europa zu garantieren.

Interessengemeinschaften wie Ihre Organisation geben uns Politikern wichtige Impulse für die Ausrichtung unserer Politik in Europa. Sie treten damit als Mittler zwischen Gesellschaft und Politik auf und sorgen dafür, dass bestimmte Interessen Beachtung finden. Daher möchte ich Sie ermutigen, Ihren Weg weiter zu gehen und sich weiterhin für gesunde und hochwertige Lebensmittel einzusetzen.

Mit freundlichen Grüßen
Ihr

Markus Ferber, MdEP CSU

Lieber Georg,

wie es Dir gelungen ist, diese Botschaft in Deutschland zu verbreiten und in die ganze Welt zu tragen und dabei nicht nur Erzeuger, Hersteller und Handel, sondern auch sehr viele hochrangige Persönlichkeiten, egal welcher politischen, religiösen oder kulturellen Richtung sie angehören, zu sensibilisieren und sie zu wahren „Fans“ der IG FÜR zu machen, ist mehr als beachtlich und aller Ehren wert. Sogar der Dalai Lama, um nur ein herausragendes Beispiel zu nennen, wurde durch Dein Wirken zum Ehrenmitglied der Interessengemeinschaft.

Ich spreche nicht nur für mich als Lebensmittelunternehmer, sondern auch als Präsident des Bundesverbandes des Deutschen Lebensmittelhandels (BVLH) und der Mittelständischen Lebensmittelfilialbetriebe (MLF).

Ganz herzliche Grüße,
Friedhelm Dornseifer

UNSERE NEUEN MITGLIEDER

Christoph Gottwald
Musiker / Schauspieler
Fulda

Jessica Maron
Presse- und Öffentlichkeitsarbeit,
Land Rheinland-Pfalz

Gertrud Salama
Krankenschwester in einem
kirchlichen Pflegeheim
Geroldshausen

Renate Herz
Metzgereifachkraft
Kempten, Allgäu

Sehr geehrter Herr Sedlmaier,

als CSU sind wir die Partei der Landwirte. Wir stehen zu fairen Lieferketten und sehen dabei auch Industrie und Handel in der Verantwortung. In unserem Bayernplan greifen wir Ihre Themen an verschiedenen Stellen auf.

Ihnen persönlich wünsche ich ebenso wir Ihrer Interessengemeinschaft alles Gute. Es ist in unseren Tagen sehr erfreulich, wenn sich Menschen für etwas einsetzen und nicht nur gegen etwas eintreten.

Mit den besten Grüßen,
Markus Blume, Mdl
Stellv. Generalsekretär

Neue Mitglieder werben

Die IG FÜR lebt von ihren Mitgliedern! Helfen Sie uns die IG FÜR und Ideen weiterzutragen und werben auch Sie neue Mitglieder. Wenn sich auch Ihre Freunde und Bekannte für die IG FÜR interessieren, schicken Sie einfach eine Mail an:
info@ig-fuer.de



OBST ALS LEBENSMITTEL

Von Petra Kühne

Was ist Obst?

Unter Obst versteht man die Früchte mehrjähriger Pflanzen. Äpfel vom Baum sind Obst wie auch Erdbeeren, die an Stauden reifen. Die Definition von Obst geht dabei nicht vom Zuckergehalt, dem süßen Geschmack aus, sondern von der Mehrjährigkeit. So gehört die Avocado, die an einem Baum reift, zum Obst, die Melone, die einjährig ist, wird zum Gemüse gerechnet. Pflanzenteile wie Rhabarberstiele, die zwar wie Obst zu Kompott verarbeitet werden, sind Gemüse, da es sich nicht um Früchte handelt, auch wenn die Staude mehrjährig ist. Wie wirken die süßen Früchte auf den Menschen?

Die Dreigliederung der Pflanze

Eine Pflanze lässt sich in drei Bereiche gliedern: die unterirdische *Wurzel*, die Wasser und Mineralstoffe aufnimmt, den *Stängel* und das *Blatt*, die mit Hilfe des Lichts die Substanzen bilden und die der Fortpflanzung dienenden Bereiche von *Blüte*, *Frucht* und *Samen*. Bei den oberirdischen Teilen kann man vom vegetativem Wachstumsbereich (Stängel, Blatt) und generativem, Fortpflanzungsbereich sprechen. Der vegetative Bereich der Blätter enthält das grüne Chlorophyll, das die Pflanze zur Photosynthese befähigt. Dies geschieht im generativen Teil nicht mehr. Dort ändert sich mit der Blüte Farbe und Form der Pflanze. Die im Blatt gebildeten primären Pflanzenstoffe Eiweiß, Fett und Zucker werden umgewandelt zu Aromen, sekundären Pflanzenstoffen. Die Blüte öffnet sich ganz der Umwelt und gibt ihr Aroma ab. Der Nektar steht den Tieren, Insekten wie Vögeln zur Verfügung, die dafür die Bestäubung vollziehen. In der Blüte gibt die Pflanze somit ihre Kräfte und Stoffe nach außen. Ganz anders verhält es sich mit der Frucht. Aus dem bestäubten Fruchtknoten vollzieht sich jetzt ein Vorgang der Verinnerlichung. Licht und Wärme der Umwelt führen zu Bildung von Aroma, Zucker und vielen sekundären Pflanzenstoffen wie Farben

und Geschmacksstoffen, die innen konzentriert werden. Die Frucht sammelt somit die Kräfte des Kosmos in sich, aber auch das Wasser im Fruchtfleisch und die Minerale der Erde. So enthält die Frucht die Energien und Substanzen von Erde, Wasser, Luft und Wärme. Früchte sind selten länger haltbar, viele müssen rasch verzehrt werden. Im Samen erfolgt dann eine Konzentration, denn er ist auf Dauerhaftigkeit angelegt. Der Wassergehalt wird minimiert, die Substanzen verdichtet und alles mit einer festen Schale umgeben. Beim Obst gibt es die verholzten Steinsamen (Kirschen, Pflaumen), das Kernobst mit weicherer Samenschale (Apfel, Birne, Quitte, Aronia) und die Erdbeere, die ihre Samen nach außen wendet, sodass sie auf der Haut des Fruchtfleisches sitzen.

Die Wirkung der Pflanzenteile auf den Menschen

Rudolf Steiner hat die unterschiedlichen Teile der Pflanze in ihrer Wirksamkeit für den Menschen gegliedert. Danach hat die Wurzel einen Bezug zum Nerven-Sinnes-System, der Stängel-Blattbereich zum rhythmischen System (vor allem Lunge und Atmung) und die Blüte und Frucht zum Stoffwechsel-Gliedmaßen-System. In einer weiteren Differenzierung ordnet er vor allem das süße

Obst dem Blut und Kreislauf zu. Dies trifft besonders auf die Früchte zu, die die Energien der vier Elemente so ausgeglichen in sich vereinigen. Dies sind im Wesentlichen die Rosengewächse, zu denen die meisten heimischen Obstarten gehören. Die Zitrusfrüchte sind ähnlich vollkommen, haben diese Energien aber geschichteter in ihrer ölhaltigen Schale, der luftigen weißen Fruchthaut, dem saftigen Fruchtfleisch und den Kernen. Andere Obstarten weisen verschiedene Schwerpunkte gemäß ihrer Pflanzenfamilie auf wie die Beeren oder Südfrüchte wie Ananas oder Banane. Die Wirksamkeit des Samens bezieht sich auf den ganzen Menschen, aber besonders auf das Herz als Zentralorgan des Menschen, so wie aus dem Samen eine neue Pflanze entstehen kann.

Früchte und Blut

Das Blut ist der Träger des Ich beim Menschen. Es enthält wie die süßen Früchte Zucker, der der Versorgung des Organismus mit Energie dient. Ferner transportiert das Blut die abgebauten Nährstoffe der Nahrung, aber auch die Impulse aus unseren Wahrnehmungen und Gefühlen. Es treffen sich so im Blut die Kräfte von außen (Emotionen, Reaktionen auf Sinneseindrücke etc.) und die Substanzen aus der Nahrung. Ähnlich ist es bei den Früchten, die sowohl die Minerale enthalten wie auch die durch Licht und Wärme entstandenen Aromen. Einige Früchte wie Erdbeere, Kirsche sind zudem reich an Eisen, das ein wichtiger Mineralstoff im Hämoglobin der roten Blutkörperchen ist. Aber diese substanzielle Beziehung ist nicht das Wichtigste, denn etliche Gemüse sind viel eisenreicher. Ebenso versorgt der Zuckergehalt der Früchte das Blut auf natürliche Weise, ohne zu viel zuzuführen, wie es mit den isolierten und konzentrierten Zuckerarten und Süßungsmitteln der Fall ist.

Obstzüchtung

Obst wird bereits in der Bibel erwähnt. Im Paradies gab es Früchte. Nach der Vertreibung aus dem Paradies waren die Menschen auf die Wildfrüchte angewiesen. Diese irdischen Vertreter unterschieden sich teilweise sehr von den himmlischen Früchten, wenn man an Wildbeeren wie Acerola, Preiselbeeren oder Kernobst wie den Speierling denkt. Der himmlische Geschmack musste erst durch Züchtung auf Größe, Aroma und Süße neu errungen werden. Die Obstzüchtung fand spät in der Ackerbaukultur statt. Wichtiger waren zunächst nahrhafte Getreide, Hülsenfrüchte und Öl-Pflanzen. Sie liefern die Hauptnährstoffe Kohlenhydrate (Stärke), Eiweiß und Fette. Obst bringt die Süße und dies ist schon ein Zubrot. Georgina Feuerbach schreibt, das Wort „obez“ bedeutet „obendrauf“, eine Zutat, die zum Getreide oder Brei dazutritt. Wir verzehren heute noch etliche Wildfrüchte wie Waldheidel-, Walderd-, Preiselbeeren, Holunder, Kornelkirschen oder Schlehen. Ganz „wild“ sind sie auch nicht mehr, denn Sträucher wie Schlehen oder Sanddorn werden gezielt in Hecken angebaut, Wälder sind bewirtschaftet und damit

auch schon „Kultur-Landschaften“. Trotzdem sind diese Wildfrüchte noch recht ursprünglich. In tropischen Urwäldern findet man noch viel mehr Wildfrüchte, die zwar geerntet, nicht aber gezielt gezüchtet werden. In den letzten Jahren sind einige davon als Superfrüchte bekannt geworden wie die Acaibeere, die von einer Palme stammt. Die Obstzüchtung wollte Früchte mit mehr Fruchtfleisch, mehr Süße und Aroma. Damit stiegen der Ertrag und Gehalt an natürlichem Zucker. Die süßesten Früchte sind Weintrauben und reife Bananen. Die am wenigsten süßen sind Zitronen und Sanddorn. Bestimmend sind bei ihnen die Fruchtsäuren. Entscheidend ist das Zucker-Säure-Verhältnis. Ein hoher Säureanteil und wenig Zucker lässt Früchte wie Acerolakirschen oder Sanddornbeeren sehr sauer schmecken. Der Apfel enthält weniger Säuren und mehr Zucker, daher schmeckt er süß. Hier gibt es große Sortenunterschiede: ein Boskoop ist recht säuerlich, ein Gala dagegen überwiegend süß. Daneben hat das Obst lösliche Ballaststoffe (Pektin), sekundäre Pflanzenstoffe, Vitamine, aber kaum Eiweiß und meist kaum Fett. Je reifer umso süßer wird die Frucht, verinnerlicht mehr kosmische Kräfte. Dies weist auf die Bedeutung der Qualität. Die Art des Anbaus, die Ernte spielen eine Rolle. Wer gesehen hat, wie konventionelle Weinstöcke mit Giften mehrfach benetzt werden, wird verstehen, wie wichtig biologischer und besonders bio-dynamischer Anbau ist. Saisonal und regional geerntete Früchte können länger reifen, als Obst, das weit transportiert werden muss. Sorten müssen nicht tiefgefriergeeignet sein oder nicht ausreifend für lange Haltbarkeit im Handel sein, sondern schmackhaft, aromatisch und weich werdend. Hier hat es der Verbraucher in der Hand solches Obst nachzufragen und damit die guten Qualitäten zu stärken.

Beitrag zuerst erschienen im Ernährungsrundbrief 2-2017
Literatur: Rudolf Steiner: Die Welt der Sinne und die Welt des Geistes. GA 134. 6. Vortrag 1.1.1912, Basel 2015, S. 102-109.
Rudolf Hauschka: Ernährungslehre. Kapitel: Die dreigliedrige Pflanze als Nahrungssubstanz. 7. Aufl. Frankfurt 1979, S. 100-108.



Dr. sc.agr. Petra Kühne
Ernährungswissenschaftlerin,
Leiterin des AKE

LESENSWERTES IM HERBST

Von IG FÜR Redaktion

Unfair! Für eine gerechte Globalisierung

Der Bundesminister für wirtschaftliche Zusammenarbeit Gerd Müller zeigt in seinem Buch „Unfair! Für eine gerechte Globalisierung“ die Problematik der ungleich verteilten Ressourcennutzung auf der Welt, der Übernutzung des Ökosystems und der Politikinkohärenzen auf. Er betont in seiner Ausführung die Wichtigkeit für neue Lösungen, da ein weiter wie bisher bei steigender Weltbevölkerung die sozialen und ökologischen Probleme verschärft. Anschauliche Erklärungen und Beispiele aus den verschiedenen Ländern dieser Welt helfen dem Leser die Zusammenhänge und Auswirkungen des globalen Handels besser zu verstehen. Zudem werden Lösungsansätze vorgestellt, um eine friedliche und gerechte Zukunft für alle sicherzustellen. Dabei zeigt Müller die Vorzüge einer ökosozialen Marktwirtschaft, die Wachstum für alle im Rahmen der ökologischen Grenzen des Planeten vorsieht, auf. Bildung sieht er als Schlüsselement für gesellschaftliche und wirtschaftliche Entwicklung an.

Geht doch! Geschichten, die zum Wandel anstiften

„Allen Hiobsbotschaften und Berichten über den schlechten Zustand der Welt zum Trotz passiert auch jede Menge Gutes: Überall auf dem Globus entscheiden sich immer mehr Menschen bewusst gegen „Höher, schneller Weiter“. Stattdessen leben sie einfach vor, wie es sich gemeinschaftlich und nachhaltig arbeiten, wirtschaften und forschen lässt. Unser Jubiläumsband stellt 30 zukunftsfähige Projekte vor, die stellvertretend für viele andere zur Nachahmung anstiften. Bekannte Köpfe der Nachhaltigkeitsszene loten aus, was es braucht, damit es diese tollen Ansätze aus der Nische in den Mainstream schaffen- zugunsten einer demokratischen Weltgesellschaft, deren Mitglieder fair miteinander und mit der Natur umgehen.“

Unsere IG FÜR Freunde Hubert Weiger, Günther Bachmann, Felix Prinz zu Löwenstein, Christoph Then, Frank Schweikert und Katharina Reuter waren mit wertvollen Beiträgen an der Erstellung des Buches beteiligt.



Gerd Müller
**Unfair! Für eine gerechte
Globalisierung**
192 Seiten, geb. Ausgabe
ISBN: 9783867745796
MURMANN PUBLISHERS,
19,90 Euro



**Geht doch! Geschichten,
die zum Wandel anstiften**
politische ökologie Band 150
152 Seiten, Heft
ISBN 978-3-96006-020-8
oekom Verlag,
17,95 Euro



BUCHANKÜNDIGUNG: LEBENSMITTEL ALS MITTEL ZUM LEBEN - AUS SICHT DER WELTRELIGIONEN

Von Michael Gerling,
Geschäftsführer EHI Retail Institute e.V

Wie wird die Ernährung in verschiedenen Kulturkreisen gesehen? Und welche Verankerung hat sie in den großen Weltreligionen? Dieser Frage geht Georg Sedlmaier in seinem neusten Buch nach. Und er hat dafür viele namhafte Autoren gefunden, die eindrucksvoll schildern, welche grundlegende Bedeutung die Ernährung in den Religionen einnimmt. Die Ernährung als Mittel zum Leben hat in allen Religionen eine wesentliche Rolle. Denken wir an die Fastenzeiten oder an die Ernährungsregeln im Islam oder in der jüdischen Religion. Georg Sedlmaier eröffnet einmal mehr eine neue Perspektive. Eine Perspektive mit großer historischer Dimension, abseits eingetretener Pfade. Eine Reise durch die Weltreligionen. Eine Wiederentdeckung traditioneller Werte, die viele Denkanstöße bietet. Schön, dass es dieses Buch gibt.

Von Georg Sedlmaier

Warum und wozu ich dieses Buch schrieb?

Als ich auf der Frankfurter Buchmesse vor ein paar Jahren den Buchstand des Vatikans besuchte, sprach ich zu dem dort anwesenden Priestertheologen: Als Theologe wissen Sie, dass es neben dem Priester- und Lehramt das Hirtenamt gibt. Die Hirten brauchen Schafe und die Schafe gutes Futter. Ich kümmere mich als Lebensmittelkaufmann um gesunde Lebensmittel. Seine überraschende Antwort war: „Mit Ernährung und Lebensmittel haben wir nichts zu tun!“ Ich verwies auf die bekannte Vaterunser-Bitte: Unser tägliches Brot gib uns

heute - und meinte, viele Missionare sorgen zuerst für sauberes Trinkwasser. Den Benediktinern und anderen Mönchen verdanken wir Klostergärten und viele landwirtschaftliche Erkenntnisse und Vieles mehr. Ich konnte ihn nicht überzeugen. Dieses Frankfurter Buchmesse Erlebnis habe ich nun mehrere Jahre verdrängt - aber es hat mich nicht mehr losgelassen. Als erstes habe ich Prof. Dr. Ibrahim Abouleish, Gründer der bekannten Oase SEKEM in der ägyptischen Wüste, befragt. Er ist auch Gründer der Heliopolis Universität bei Kairo und Träger des Alternativen Nobelpreises. Seine Antwort ermunterte mich: „Ihre Buchpläne sind sehr wichtig und werden die Debatte über gesunde Lebensmittel bereichern. Lebensmittel als Mittel zum Leben - aus Sicht der Weltreligionen. Gerne schreibe ich aus Sicht des Islams zu Nahrungsmitteln“. Nun freue ich mich, dass als Beitrag zur Wertschätzung der Mittel zum Leben dieses Büchlein unter internationaler Autoren-Mitwirkung entstehen konnte. Die Autoren haben alle ehrenamtlich geschrieben, obwohl sie eigentlich überhaupt keine freie Zeit hatten. Herzlichen Dank!

Auch meine Arbeit ist wieder ehrenamtlich. Der Reinerlös dieses meines sechsten Büchleins als Sammelband ist wieder für SOS Kinderdorf e. V. und die von mir gegründete internationale Interessengemeinschaft für gesunde Lebensmittel bestimmt. Meine langjährige Kollegin Manuela Schlereth hat mir in bewährter Form beim Schreiben mit Rat und Tat wieder prima geholfen. Dafür großen Dank! Möge dieser internationale Sammelband ein Beitrag zum interkonfessionellen Dialog, zur Bewusstseinsbildung und Friedenssicherung und zur Bewahrung der Schöpfung und der Vielfalt werden.



EINBLICK IN DIE BERUFLICHE LAUFBAHN VON GEORG SEDLMAIER

Von Georg Sedlmaier

Anlässlich des 20-jährigen Jubiläums der IG FÜR hat die Redaktion Georg Sedlmaier darum gebeten, uns einen Einblick in seinen beruflichen Werdegang zu geben. Wir möchten Ihnen, liebe IG FÜR Mitglieder und Leser, seine Ausführungen hierzu, die er auf der MS Europa im Rahmen einer Autorenreise vorgetragen hat, in etwas verkürzter Form präsentieren.

Geschäftsleitungsmitglied von mehreren Verbraucher- und Supermärkten

Mein Weg als Lebensmittelkaufmann begann im elterlichen Landkaufhaus mit Vollsortiment und führte mich bis in die Vorstandsposition der ersten großen Lebensmittelkette, die Bio-Ware im Angebot hatte. Ich berichte aus mehr als 50 Jahren Erfahrungen in einer bewegten Branche – und von meiner Passion als Bio-Pionier.

Die Anfänge

An einem Sonntagvormittag sagte im elterlichen Landkaufhaus ein reicher Landwirt herablassend zu mir: „Du bist ja nur ein kleiner Krämersohn – ihr habt keine Felder, Kühe, Schweine oder Hühner.“ Diese Aussage brachte mich zum Nachdenken und mit meinen damals 16 Jahren schmiedete ich große Pläne. Ich wollte es diesem Mann zeigen. Meine Vision war es, große Märkte als erfolgreicher Lebensmittelkaufmann zu leiten, einen Mercedes 300 zu fahren und eines Tages vom Empire State Building in New York herunterzuschauen. Das war für mich damals ein Inbegriff von Erfolg.

Um das zu erreichen, musste aber zunächst das elterliche Geschäft angekurbelt werden. Meine heute bekannte Hartnäckigkeit habe ich mir antrainiert, während ich als Umsatz-Beschaffungsmaßnahme für meine Eltern zu Fuß zu den verschiedenen Bauernhöfen zog, um Menschen, die wenig Zeit für Ihre Einkäufe hatten, mit dem Gewünschten zu versorgen. Anfang 1960 erreichte die Selbstbedienungswelle aus den USA auch unser Land-

kaufhaus. Zu dieser Zeit habe ich noch Salzheringe im Keller in Verkaufsschalen gelegt. Vielleicht stammt daher mein wenig schmeichelhafter Kosename „Heringsbändiger“.

Weitere Ausbildung

Die nächste Station meiner Ausbildung wurde ein kleiner EDEKA SB-Markt in München, der mit seinen etwa 200m² Fläche eher ein größeres Wohnzimmer war. Danach durfte ich drei Jahre bei dem führenden Münchener Feinkosthaus Alois Dallmayr meine Kenntnisse im Verkauf und als Einkaufs- und Vertriebsassistent erweitern. Ich bediente in dieser Zeit berühmte Schauspielerinnen wie Marianne Koch, Heinz Rühmann und Hildegard Knef. Dallmayr wurde für mich eine prägende Station meines Lebens, nicht zuletzt, weil ich hier meine Ehefrau Marianne kennen und schätzen lernen durfte.

Einkaufs- und Vertriebsassistent Alois Dallmayr

Ich wollte aber mehr erfahren und noch mehr erreichen. So wurde ich mit erst 21 Jahren der vielleicht jüngste Filialleiter in einem 800m² großen neuen REWE Supermarkt in München-Unterhaching. Diesen leitete ich von 1966 bis 1969.

EDEKA SB-Markt

Ein schwerer Start

Anfang 1970 entstanden große Verbrauchermärkte in den Randgebieten der Städte. Bei Feneberg in Sonthofen im schönen Allgäu durfte ich als meine nächste Station mit knapp 25 Jahren einen dieser riesigen „Verkaufsbrummer“ leiten. Die Leitung war eine Herausforderung, denn zuerst hatte der Laden mehr MitarbeiterInnen als Kunden.

Der Weg bergauf

Anfang der 1970er Jahre erlebte ich im Feneberg-Kaufmarkt Sonthofen eine schwierige Anlaufzeit. Ich richtete sogar eine eigene Wochenend-Busverbindung von den Fabrikatoren zum Kaufmarkt ein, um Kunden zu gewinnen. Es kamen viele Gastarbeiter aus südlichen Ländern und Scharen von Urlaubern. Die Schweineschnitzel in unserem kaufmarkteigenen SB-Restaurant mussten möglichst über den Tellerrand hinausreichen, damit die Kunden zufrieden waren. Wir wurden in der Werbung jede Woche noch billiger. Die Begründung: unser Einkauf und unsere Logistik sind einfach so effektiv, dass wir die Möglichkeit dazu haben.

Da ich in Sonthofen erfolgreich war, durfte ich in Memmingen im Allgäu einen fast „totgesagten“ neuen 5000m² Verbrauchermarkt mit vielen Marketingideen zum Leben erwecken. Ich wurde Geschäftsleitungsmitglied für acht Verbrauchermärkte und über 50 Supermärkte in der Region. Jedoch dachte ich zunehmend darüber nach, ob bei den ständigen Preissenkungen nicht nur die Qualität, sondern auch viele Landwirte, Obstbauern und Erzeuger auf der Strecke bleiben.

Ein neuer Weg

Gemeinsam mit einem aufgeschlossenen Landwirt organisierte ich als Feneberg-Geschäftsleitungsmitglied 1984 erste Bauernversammlungen. Wir wollten „glückliche Schweine und Rinder“ und damit eine möglichst natürliche, artgerechte Tierhaltung fördern. Manche Landwirte sagten zu mir: „Wir sind doch von Natur aus BIO.“ – Ich entgegnete: „Ich will doch nicht Sie, sondern Ihre Kühe für den Verkauf. Ich muss unseren Kunden sagen können, welches Futter, welcher Tierarzt, welche Haltung und Schlachtung das Tier erlebt hat.“

Im Sommer 1985 schrieb die Allgäuer Zeitung über mich: „Der Manager mit dem grünen Herzen“ – da lachten viele Kollegen. „Das weiß doch jeder, dass es kein grünes Herz gibt, höchstens blaues Blut“, sagten sie. Aber ich hörte nicht mehr auf nach artgerechten und gesunden Alternativen Ausschau zu halten. Ich startete immer mehr Sozial- und Umweltaktionen (Baumpflanzaktionen, Sammelaktionen auf wilden Müllkippen, Vogelschutzaktionen, SOS-Kinderdorf Aktionen usw.). Auch meine MitarbeiterInnen und unsere KundInnen

Gründung
der IG FÜR

Geschäftsleitungsmitglied
tegut...

unterstützten mich zunehmend dabei. Feneberg vertreibt heute einen hohen Anteil „VON HIER“, also an regionalen Bio-Produkten aus einem Umkreis von nur 100 km und hat dadurch mehr als 650 Landwirten das Überleben gesichert. Wir bemerkten natürlich auch, dass es ein guter Zeitpunkt für sehr große Innenstadt-Kaufhäuser war. Es entstanden zunehmend Fachmärkte für viele Bereiche. Der Preiswettbewerb wurde mit der Entstehung von starken Discountmärkten immer größer. 1990 durfte ich mit dem „Fenepark“ in Kempten eines der größten und bestsortiertesten Einkaufs-SB Warenhäuser mitgestalten und eröffnen.

Die Chancen der Wiedervereinigung

Die Wiedervereinigung 1989/1990 mischte die Karten am Markt nochmals völlig neu. Ich wollte vorne mit dabei sein und bewarb mich in Fulda als neues Geschäftsleitungsmitglied bei der Firma tegut... gute Lebensmittel nahe der langjährigen Grenze zur DDR. Von Fulda aus war es nur ein Katzensprung nach Thüringen. Dort eröffneten wir in kurzer Zeit 150 Nahversorger-Märkte und einige SB-Warenhäuser. Ein regelrechter „Run“ auf westliche Markenprodukte folgte. Es gab sogar Zeltmärkte und andere Provisorien, um die geduldigen Kunden aus Thüringen, die lange Schlangen gewohnt waren, zu versorgen.

Mein Unternehmerchef stand Bio-Produkten sehr abgeschlossen gegenüber. Das war die Geburtsstunde von ALNATURA-Produkten, Bio-Eigenmarken und weiteren Öko-Gedanken bei tegut... Damit war ich endlich in meinem gewünschten Wirkungsfeld angekommen. War der Bio-Anteil im Sortiment zu Beginn noch im Promillebereich, konnten wir diesen nach und nach ausweiten. Mit Selbstlernprogrammen und Mitarbeiterauszeichnungen in Form von Bildungsnadeln, gemeinsamen Kochen und der Marke Landprimus durften wir echte Feinschmeckerprodukte erzeugen. Wir erreichten bei tegut... mit gut ausgebildeten VerkaufsmitarbeiterInnen einen Bio-Spitzenanteil von 25 Prozent, in Universitätsstädten sogar 30 Prozent.

Wenn ich mit Bürgermeistern und Entscheidern sprach, witzelte ich immer: „Wir sind nicht ganz normal.“ Und insgeheim fragten wir uns auch leise, ob unser Qualitätsweg erfolgreich sein würde oder ob wir von „Billigheimern“ als Familienbetrieb an die Wand gedrückt werden würden. Wir standen schlussendlich vor der entscheidenden Frage: „Gibt es überhaupt eine Chance für Qualitätswachstum vor Mengenwachstum?“

So viel darf ich Ihnen noch verraten: ich durfte tatsächlich einen Firmen-Mercedes 300 als Vorstandsmitglied fahren, viele große Märkte leiten und ich stand mit meiner Frau auf dem Empire State Building in New York. Bei schönstem Sonnenschein genossen wir den herrlichen Weitblick und ich dachte an den überheblichen Landwirt meiner Jugend, der gesagt hatte: „Du bist doch nur ein kleiner Krämersohn!“ Ich dankte ihm, denn er hatte mich „beflügelt“!

Filialeleiter
REWE
Supermarkt

Elderliches
Geschäft



GLYPHOSAT: VERLÄNGERUNG DER ZULASSUNG ODER VERBOT DES ACKERGIFTS?

Dr. Renate Pusch-Beier

Die Europäische Chemikalienagentur (ECHA) hat Mitte März 2017 die Einstufung von Glyphosat als nicht krebserregend für den Menschen bekannt gegeben. Dieses Ergebnis bestätigt die Einschätzung des Deutschen Instituts für Risikobewertung (BfR), der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) (veröffentlicht November 2015), sowie der Hersteller von glyphosathaltigen Herbiziden wie Monsanto und andere. Es widerspricht der Klassifizierung der Krebsagentur IARC der Weltgesundheitsorganisation (WHO) vom März 2015 als „wahrscheinlich krebserregend für den Menschen“. Die EU-Kommission wird noch in diesem Jahr über die Verlängerung der Glyphosat-Zulassung entscheiden, da Ende diesen Jahres die im Juni 2016 von der EU-Kommission beschlossene 18-monatige Verlängerung ausläuft.

Auf den Bericht der ECHA reagierten mehrere Nichtregierungsorganisationen (NGOs), wie z.B. Testbiotech, Greenpeace, Bund für Umwelt und Naturschutz Deutschland (BUND) - Friends of the Earth Europe (in einem offenen Brief) mit Hinweisen auf Interessenkonflikte innerhalb der für die Bewertung zuständigen ECHA-Arbeitsgruppe. Dem Toxikologen Peter Clausing vom Pestizid Aktions-Netzwerk e.V. (PAN Germany) zufolge, der als Beobachter bei der ECHA zugelassen war, konnte der Industrieverband Glyphosate Task Force den ECHA-Bericht vor der Veröffentlichung kommentieren und auf diesem Weg die Inhalte beeinflussen. Im Februar 2017 startete die Europäische Bürgerinitiative (EBI) „Stop Glyphosat“ ein Zusammenschluss von mehr als 100 Europäischen Umwelt-, Naturschutz- und Gesundheitsorganisationen. Mehr als 1.300.000 Unterschriften wurden Ende Juni eingereicht und der offizielle Teil der EBI damit abgeschlossen. EBI-Unterstützer sammeln weiter!

Die EU-Kommission macht Druck, da die Entscheidung drängt: Verbot oder Zulassung für weitere 10 Jahre. Die Abstimmung soll voraussichtlich Ende des Jahres stattfinden.

Glyphosat ist das meist verwendete Pestizid der Welt. Es zerstört die Artenvielfalt und ist wahrscheinlich krebserregend. Trotzdem will die EU-Kommission das Gift weiter zulassen, massiv unterstützt durch die Mega-Lobby der Agrar-Industrie, denn Glyphosat beschert ihnen Milliarden-Umsätze. Glyphosat beeinträchtigt das Orientierungsverhalten der Bienen. Verlust der Begleitflora führt zu Nahrungsmangel für alle Blüten besuchenden Insekten und Feldvögel. Bienensterben korreliert offenbar mit Einsatz von Neonicotinoiden. Deshalb befürwortet das Umweltbundesamt (UBA) ein weitgehendes Verbot dieser Wirkstoff-Gruppe (systemische Nervengifte, wirken auf alle Teile des Organismus) wie von der EU-Kommission vorgeschlagen. Ein Teilverbot

der drei bienen-gefährlichen Mittel Thiamethoxam, Imidacloprid und Clothianidin wird dem Anspruch eines Totalverbotes bei weitem nicht gerecht. In Deutschland werden 43.765 Tonnen Pestizide eingesetzt. Vor allem Neonicotinoide stören die Orientierungsfähigkeit, schwächen das Immunsystem und beeinträchtigen die Fruchtbarkeit der Honig- und Waldbienen. Abschließend zum aktuellen Lebensmittelskandal – Insektengift in Eiern.

Das Insektengift Fipronil (systemisches Nervengift) ist für den Einsatz in der Lebensmittelproduktion verboten.

Fipronil gehört mit einigen Nicotinoiden zu den Pestiziden, die von der EU-Kommission im Jahr 2013 mit Teilverböten belegt wurden. Die Wirkstoffe sind besonders bienen-gefährlich und lösen bereits in sehr geringen Mengen eine dauerhafte Störung des zentralen Nervensystems aus und führen zum Tod von Bienen und anderen Insekten (Umweltinstitut München 10.8.2017).



Dr. Renate Pusch-Beier
Dipl.- Biochemikerin



FORDERUNGSKATALOG FÜR EINE NEUE AGRARPOLITIK

Von Bioland e.V.

Bioland fordert von der Bundesregierung eine Neuausrichtung auf eine gesellschaftlich akzeptierte Landwirtschaft. „Ein ‚weiter so‘ in der Agrarpolitik ist keine Option. An einzelnen Stellschrauben zu drehen wie bisher verbessert weder unsere Nutztierhaltung, noch schützt das unser Klima oder sichert die Existenz unserer Bauern. Das hat die Milchkrise ebenso wie wirkungslose Tierwohllabel gezeigt“, sagt Gerald Wehde, agrarpolitischer Sprecher von Bioland.

Der Verband fordert folgende Maßnahmen:

- Förderpolitik neu ausrichten
- Durch Steuern und Abgaben aktiv lenken
- Umwelt- und Pestizidpolitik neu ausrichten
- Gentechnikfreiheit für Verbraucher und Landwirte garantieren
- Beratung und Ausbildung fördern

Ein neues GAP-Modell für starke Höfe, gesunde Umwelt und lebendige Dörfer müsse gewährleisten, dass die Steuergelder den aktiven Landwirten zugutekommen und nicht pauschal den Besitz von Agrarland belohnen. Steuergeld müsse in ökologische Leistungen wie saubere Gewässer, klimafreundliche Bewirtschaftung, die Stärkung der Artenvielfalt und eine vielfältige Kulturlandschaft investiert werden, anstatt wie bisher in pauschale Flächenprämien nach dem Gießkannenprinzip. Zudem müssten Bund und Länder in der laufenden EU-Förderperiode bis 2020 genügend Finanzmittel zur Auszahlung der Ökoprämien für bestehende Biobetriebe und Umstellungsbetriebe zur Verfügung stellen. Es darf nicht erneut zu Förderstopps kommen. >



Durch Steuern und Abgaben aktiv lenken

Landwirtschaftliche Produktion dürfe darüber hinaus keine Gemeingüter schädigen. Änderungen im Ordnungsrecht und eine effiziente Überwachung und Sanktionierung müssten das sicherstellen. Dazu soll die „Gute fachliche Praxis“ im Bereich Düngung, Boden- und Pflanzenschutz neu ausgerichtet werden.

Bisher von der Allgemeinheit getragene Folgekosten aus der Landwirtschaft müssen laut Bioland gemäß dem Verursacherprinzip auf die verantwortlichen Akteure und deren Produkte umgelegt werden. In diesem Zusammenhang fordert der Verband erneut eine Abgabe auf Pflanzenschutzmittel und mineralische Stickstoffdünger. Dadurch könnte sich der PSM-Einsatz kurzfristig um 20 Prozent, langfristig um 35 Prozent verringern, so der Verband.

Umwelt- und Pestizidpolitik neu ausrichten

Totalherbizide wie den Wirkstoff Glyphosat würde Bioland am liebsten verbieten. Ihre breite Anwendung habe zu einem dramatischen Artenschwund und zur Verbreitung resistenter Problemunkräuter auf Ackerflächen beigetragen. Der Einsatz von Herbiziden könne in der gesamten Landwirtschaft deutlich reduziert werden, wenn vorhandene mechanische Methoden der Beikrautbeseitigung breit eingesetzt werden. Zum Schutz von Bienen und der Insektenfauna müssten auch alle Neonicotinoide in Deutschland und auf EU-Ebene umgehend dauerhaft verboten werden.

Ein praxistaugliches Gentechnikgesetz sollte ein Anbauverbot

von GVO auf nationaler Ebene rechtssicher garantieren. Die Bundesregierung müsse sich auf europäischer Ebene auch dafür einsetzen, dass neue gentechnische Verfahren wie CRISPR-CAS auch als Gentechnik eingestuft werden und es zu keiner vorzeitigen nationalen Inverkehrbringung kommt. Entwickler und Anwender gentechnischer Organismen müssten die Kosten für die Vermeidung von gentechnischen Kontaminationen tragen.

Wichtige nationale und europäische Umwelt- und Klimaschutzziele könnten nur mithilfe einer CO₂-Steuer erreicht werden. Zudem müsse Tierhaltung flächengebunden sein, um Boden und Atmosphäre nicht übermäßig zu belasten. Der Fleischkonsum sollte deutlich gesenkt werden.

Beratung und Ausbildung im Biolandbau fördern

Die Förderung von Beratungsangeboten für Ökolandwirte sollte flächendeckend und dauerhaft sichergestellt werden. Dazu müssten Programme zur Ausbildung von Ökoberatern angeboten werden. Der Biolandbau sollte außerdem stärker in die landwirtschaftliche Ausbildung integriert und als Prüfungsfach anerkannt werden.

Ausführlicher Forderungskatalog:
www.bioland.de/agarpolitik



ALAIN CAPARROS ERHÄLT GOLDENEN EHRENBRIEF

Von IG FÜR Redaktion

Alain Caparros ist mit dem Goldenen Ehrenbrief der Interessengemeinschaft für gesunde Lebensmittel e.V. ausgezeichnet worden. Der Vorstandsvorsitzende der REWE Group nahm die Urkunde am Mittwoch, den 7. Juni, in Köln entgegen.

Es ist eine „Anerkennung und Würdigung besonderer Verdienste“: Alain Caparros, scheidender Vorstandsvorsitzender der REWE Group, wurde am Mittwoch (7. Juni) mit dem Goldenen Ehrenbrief der Interessengemeinschaft für gesunde Lebensmittel e.V. ausgezeichnet. Georg Sedlmaier, Gründer und Vorstandsvorsitzender der „IG FÜR“ überreichte Caparros den Ehrenbrief als Auszeichnung für dessen Lebenswerk. Gewürdigt wird damit Caparros' „vorbildlicher Einsatz in der Förderung gesunder Lebensmittel“.

„Lebensmittel haben nicht nur einen Preis, sondern auch einen Wert!“, sagt Alain Caparros, der seit 2006 die Geschicke der REWE Group leitet und zum 30. Juni sein Amt als Vorstandsvorsitzender der REWE Group an Lionel Souque übergibt.

Die Interessengemeinschaft für gesunde Lebensmittel verknüpft die nachhaltige Ausrichtung der REWE Group eng mit Caparros' Engagement: „Alain Caparros hat dafür gesorgt, dass die REWE Group als Erste in der Branche das Thema Nachhaltigkeit bereits vor Jahren aus der Nische geholt und inzwischen viele Trends gesetzt hat. Nachhaltiges Handeln ist tief in der Strategie der REWE Group verankert und trägt die Handschrift ihres Vorstandsvorsitzenden. Er hat Rahmenbedingungen geschaffen, damit die REWE Group und ihre

Vertriebslinien ihre nachhaltigeren Sortimente ausbauen konnten“, begründet der Verein die Entscheidung.

„Dabei hat er sich immer dafür ausgesprochen, dass Händler an der Schnittstelle zwischen Produzent und Verbraucher die Aufgabe und Pflicht haben, das Bewusstsein für kritischen Konsum zu stärken. Früh hat er erkannt, dass Verbraucher neben Qualitätsstandards auch ökologische und faire Produktionsbedingungen zunehmend als Selbstverständlichkeit betrachten und es die Aufgabe des Handels ist, ihnen Produkte anzubieten, die diese Wünsche erfüllen. Nachhaltigkeit ist für ihn kein Trend und auch keine Marketingstrategie, sondern eine langfristig wirkende, erlebbare Haltung des Unternehmens“, heißt es weiter.

Oben: v. l. n. r.:
Paul-Werner
Hildebrand, Nicola
Tanasković, Georg
Sedlmaier, Alain
Caparros, Dr. Daniela
Büchel

Rechts: v. l. n. r.:
Georg Sedlmaier,
Alain Caparros





STUDIE ZUM ZUSTAND DES DEUTSCHEN GRUND- UND TRINKWASSERS

Dipl. Ing. Manfred Mödinger

Die Qualitätsgemeinschaft Bio-Mineralwasser e.V. verfolgt als Ziel, unsere Lebensgrundlage Wasser für diese und kommende Generationen in bestmöglicher Qualität zu erhalten. Als Grundlage Ihrer Arbeit recherchiert und sammelt die Qualitätsgemeinschaft Informationen zum Zustand und den Problemen des Grundwassers in Deutschland. Auf Grundlage dieser Daten konnte die zusammenfassende Studie zum Zustand des deutschen Grund- und Trinkwassers erstellt werden.

Die Studie fasst erstmals aktuelle gesamtdeutsche Daten zur Wasserverschmutzung mit Daten aus fünf Bundesländern zusammen und kontrastiert diese mit Zahlen aus Österreich. Die zentralen Ergebnisse:

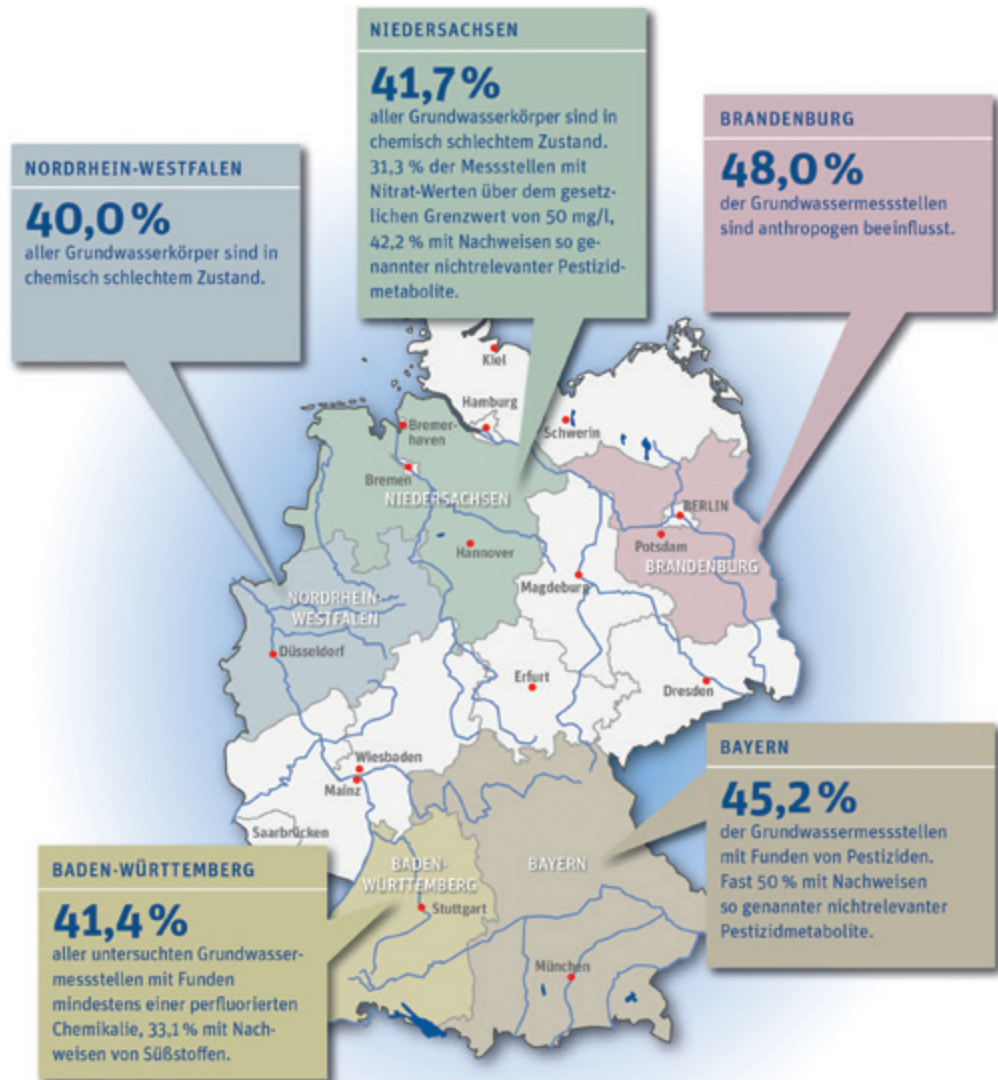
- 36 Prozent der deutschen Grundwasserkörper sind in chemisch schlechtem Zustand. Jedes der betrachteten Bundesländer ist betroffen.
- Eine Hauptursache sind Nitrate: Bundesweit liegen im definierten „EUA-Nitratmessnetz“ 28,0 Prozent aller Grundwassermessstellen über dem derzeitigen gesetzlichen Nitratgrenzwert von 50,0 mg/l.
- Aber auch andere Stoffe tragen zum schlechten chemischen Zustand des deutschen Wassers bei: Bei 19,1 Prozent der erfassten Messstellen lassen sich Pestizide nachweisen, bei 46,6 Prozent sogenannte „nichtrelevante“ Pestizidmetabolite.
- Keines der untersuchten deutschen Fließgewässer ist noch frei von Medikamentenrückständen, was sich insbesondere für die Leitungswassergewinnung aus Uferfiltrat als immer größeres Problem erweist.
- Hinzu kommt das „Transformationsproblem“, also das Entstehen hoch toxischer Stoffe aus den Rückständen in Oberflächen und Grundwasser im Laufe der Leitungswassergewinnung, das nun erstmals auch in einer staatlichen Veröffentlichung thematisiert wurde.

- Eine Trendumkehr lässt sich in Österreich feststellen: Hier liegen z.B. nur 8,6 Prozent der Messstellen über dem Nitratgrenzwert von 50,0 mg/l. Dies korreliert mit dem Ausbau des dortigen Ökolandbaus.

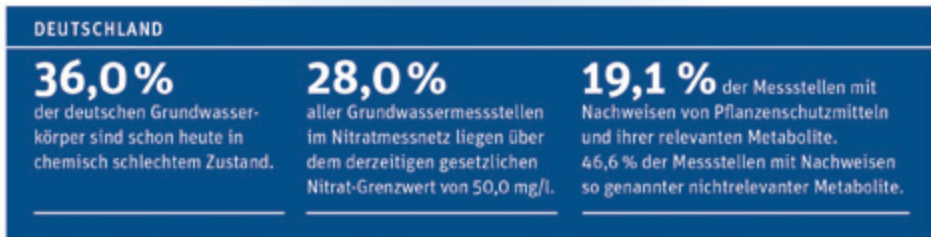
Dr. Franz Ehrnsperger, Vorsitzender der Qualitätsgemeinschaft Bio-Mineralwasser: „Die Zahlen sind erschreckend und eine deutliche Mahnung, dass wir unser Wasser schützen müssen, bevor es endgültig zu spät ist. Es darf einfach nicht sein, dass unser wichtigstes Lebensmittel weiter mit Stoffen belastet wird, die da nicht hingehören und deren tatsächliche Wirkung auf Mensch und Umwelt noch nicht einmal abschließend geklärt ist. Wir von der Qualitätsgemeinschaft setzen der zunehmenden Wasserverschmutzung deshalb unser Bio-Mineralwasser-Konzept entgegen: Als neues Reinheitsgebot für Wasser garantiert es mit strengen Grenzwerten den Verbrauchern nämlich schon heute kontrollierten Schutz vor Pestiziden und Co. und fördert als proaktives Wasserschutzkonzept gleichzeitig den agrochemiefreien Ökolandbau. Denn langfristiger Wasserschutz wird nur gelingen, wenn man das Problem konsequent an der Wurzel packt und den Eintrag von Schadstoffen in unsere Böden von Anfang an radikal unterbindet.“

Der Zustand von Grund- und Leitungswasser

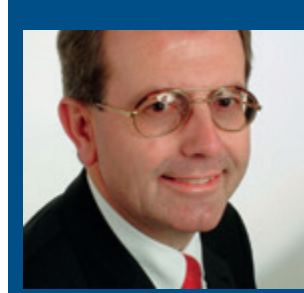
Übersichtsstudie der Qualitätsgemeinschaft Bio-Mineralwasser e.V.



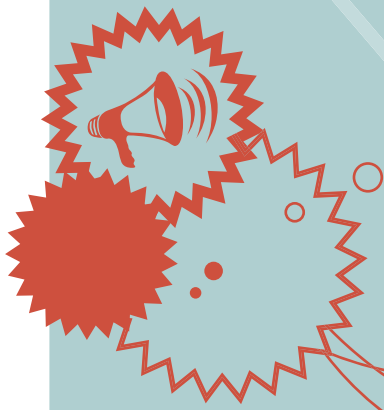
Die Studie kann unter <http://www.bio-mineralwasser.de/presse/downloads.html> heruntergeladen werden.



© Qualitätsgemeinschaft Bio-Mineralwasser e.V.



Dipl. Ing. Manfred Mödinger
Leiter Qualitätsausschuss der
Qualitätsgemeinschaft Bio-
Mineralwasser e.V.



KURZ UND KOMPAKT

NEUES VON DER IG FÜR

IG FÜR
VOR ORT

Georg Sedlmaier trifft auf dem „Eine Welt Festival“ von Rapunzel am 9. und 10. September 2017 im Allgäu ...



Joseph Wilhelm, Gründer von Rapunzel,



Dr. Angelika Hilbeck von der Universität aus Zürich,



die Quantenphysikerin Dr. Vandana Shiva aus Indien und



Helmy Abouleish, Sohn des verstorbenen Ibrahim Abouleish.

IG FÜR
VOR ORT



Georg Sedlmaier traf auf der „Langen Nacht der CSU-Frauen“ in München die Staatsministerin für Wirtschaft, Ilse Aigner.

IG FÜR
VOR ORT



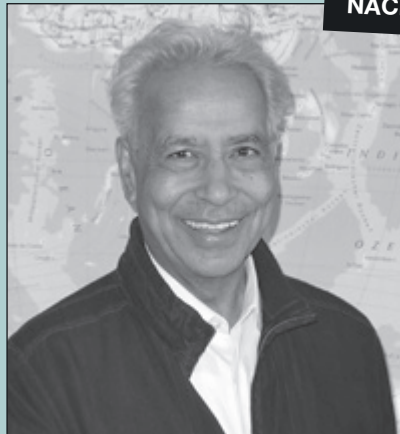
Georg Sedlmaier mit Dr. Angelika Niebler, Mitglied des Europäischen Parlaments, stellvertretende Vorsitzende der CSU und Landesvorsitzende der Frauen Union, auf der Langen Nacht der CSU-Frauen in München.

IG FÜR
VOR ORT



Georg Sedlmaier mit Brauereichef Herbert Zötler auf der Allgäuer Festwoche am 12. August 2017 in Kempten.

NACHRUF



Der Gründer des ägyptischen SEKEM-Projekts, Dr. Ibrahim Abouleish ist am 15. Juni 2017 im Alter von 80 Jahren verstorben. Dr. Ibrahim Abouleish wurde für seine großartige Arbeit mit dem Alternativen Nobelpreis und dem Schwab Award for Outstanding Social Entrepreneurship 2003 sowie dem IG FÜR Ehrenbrief ausgezeichnet. Mit dem SEKEM-Projekt konnte er sich seinen Traum erfüllen und biologisch-dynamische Nahrungsmittel in Ägypten anbauen, womit er ein weltweit mutmachendes Beispiel für biologischen Anbau und Gemeinschaftsarbeit in der Wüste schaffte. Dr. Ibrahim Abouleish schrieb noch seinen Buchbeitrag: „Lebensmittel als Mittel zum Leben aus Sicht des ISLAM“ und verabschiedete sich von dieser Welt. Unser so freundschaftliches Treffen 2015 in Legau mit gemeinsamen Mittagessen, Betriebsbesichtigung bei der Firma Rapunzel, Turmbesteigung, Fotos und guten Gesprächen wird mir immer in bester Erinnerung bleiben. Seine große Menschenfreundlichkeit war einfach ansteckend.

Georg Sedlmaier
IG FÜR Vorsitzender

TERMINE

KEMPTEN:

Mittwoch, 29. November 2017

19.30 Uhr

„Agro-Gentechnik, Patente und der Waren-Wert des Lebens“

Christoph Then, Tierarzt und Gründer testbiotech, München

Mittwoch, 31. Januar 2018

19.30 Uhr

„Umbau der Welt zum Garten-Mit Gärten die Welt verändern“

Vortrag mit vielen Bildern und Kurzfilmen!

Frau Karin Frank, Permakultur-Design aus Bernau/Chiemsee

Mittwoch, 28. Februar 2018

19.30 Uhr

„Die Welt fair ändern durch Fair Trade - die Prinzipien des fairen Handels“

Ursula Liebmann-Brack, Pastoralreferentin, ehrenamtliche Mitarbeiterin im Weltladen Kempten

FULDA:

Montag, 6. November 2017

17:00 bis 19:00 Uhr

Dr. med. Ulrich Kraft/Pädiatrie/Ernährungsmedizin/Naturheilkunde

„Wie kann ich meine psychische Verfassung durch Ernährung unterstützen und verbessern? - Welche Lebensmittel sind gut und welche sind eher abträglich?“

Montag, 4. Dezember 2017

17:00-19:00 Uhr

Prof. Dr. Daniel Jaspersen
Chefarzt a.D. Fulda

„Sport und Ernährung“

NEUWIED:

Vorstandsklausur

am 10.11-11.11.2017 in Neuwied

Eintritt frei –

Spenden willkommen!

**Weitere Termine finden Sie
auch auf www.ig-fuer.de**



LEBENSMITTELBETRUG ALS „LEUCHTTURM-THEMA“

Von Dr. Sabine Bonneck

Gemeinsam mit dem Joint Research Centre der Europäischen Kommission lud das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) nach Berlin zum Kongress über Lebensmittelbetrug ein. Am 12. und 13. Juni 2017 versammelten sich rund 180 Teilnehmer, um die Revision der EU-Kontrollverordnung zu diskutieren und Strategien zur Bekämpfung von Lebensmittelbetrug zu erarbeiten.

Food Fraud als gesellschaftlich relevantes Phänomen

Lebensmittelbetrug ist spätestens seit dem Pferdefleischskandal aus dem Jahr 2013 gesellschaftlich relevant geworden, denn Öffentlichkeit und Politik nehmen das Thema wahr. Während noch vor einigen Jahren beispielsweise konkret von Gammelfleisch die Rede war, wird der Betrug mit Lebensmitteln heute allgemein Food Fraud genannt. Das Phänomen ist also nicht neu, hat aber aufgrund der internationalen Warenströme eine neue Dimension erreicht. Alleine im Rahmen der Operation OPSON V haben die Fahnder 85 Tonnen Oliven und 10.000 Liter Alkohol beschlagnahmt. Das BVL hat Food Fraud zum „Leuchtturm-Thema“ gemacht und bezieht dabei auch neue Akteure ein. Außer den Institutionen, die regelmäßig an der Bearbeitung von Fragen der Lebensmittelsicherheit beteiligt sind, sind nun auch z. B. Interpol, Europol, das BMI, der Zoll und Staatsanwaltschaften mit im Boot.

Die Kommission hat diesen Entwicklungen Rechnung getragen und die Kontrollverordnung 2017/625 revidiert. Mit der Revision werden die Befugnisse der Kontrolleure erweitert. Die Verordnung tritt am 14.12.2019 in Kraft und gilt nicht nur für Lebensmittel, sondern auch für Tierfutter, ganz im Sinne des Prinzips „from Farm to Fork“. Die Kontrollen sollen risikobasiert stattfinden, d.h.

Anhaltspunkte für Betrug können in die Planung der Kontrollen einfließen.

Im Rahmen einer nationalen Strategie zur Bekämpfung von Lebensmittelbetrug wird die öffentliche Hand 12 Millionen Euro in wissenschaftliche Projekte investieren. Der Fokus liegt dabei auf der Entwicklung von Methoden zur Analyse und zur Rückverfolgbarkeit. Beim Max-Rubner-Institut in Karlsruhe wird außerdem ein Nationales Referenzzentrum eingerichtet, das u.a. die Forschung koordinieren wird.

Eine Definition von Food Fraud gibt es nicht. Nach Meinung von Experten ist diese aber auch nicht nötig, da die Merkmale bereits durch das Recht abgedeckt sind. Die zentrale Frage ist, ob es sich bei der Manipulation um vorsätzliche Täuschung handelt, einhergehend mit einem Vermögensvorteil für den Betrüger. Dann greift nicht mehr das Lebensmittelrecht, sondern das Strafrecht. Diese Unterscheidung ist wichtig, denn, käme nur das Lebensmittelrecht zur Anwendung, wären Haftstrafen von normalerweise bis fünf, in besonders schweren Fällen sogar bis zehn Jahren, nicht möglich. Auch könnten keine verdeckten Ermittlungen durchgeführt werden, wie z.B. Telefonüberwachung. Als problematisch erweist es sich in der Realität allerdings oftmals, den Vermögensschaden darzulegen, denn dieser muss konkret beziffert werden, damit § 263 StGB greifen kann.

UK: Food Fraud als Straftat

Die britische Food Standards Agency (FSA) hat schon vor Jahren eine Spezialeinheit zur Bekämpfung von Lebensmittelbetrug eingerichtet. Lebensmittelbetrug heißt hier „food crime“ und wird als Straftat gesehen, der Betrüger gilt als Straftäter. Diese Einordnung gibt nicht nur den Sachverhalt besser wieder, sondern vereinfacht die Zusammenarbeit mit Zoll und Strafverfolgungsbehörden. Allerdings ist es kaum möglich, das Ausmaß von Lebensmittelbetrug einzuschätzen, da die Verbraucher ihn oft genug nicht als solchen erkennen können. Vielleicht kommt sogar nur die Spitze des Eisberges an die Öffentlichkeit. Fehlende Evidenz bedeutet aber nicht, dass ein Phänomen nicht existiert.

Kriminelle Handlungen sind während jeder Phase des Produktionsprozesses möglich. Landläufig entsteht rasch der Eindruck, dass nur Verbraucher betrogen werden. Tatsächlich können schon Zwischenhändler betrogen worden sein, die die fehlerhaften Produkte unwissentlich weiterleiten. Allerdings bilden die Verbraucher das letzte Glied der Kette und sind bei jedem Betrug die Leidtragenden. Besonders vulnerabel sind Premium-Produkte, z.B. Fair trade, Produkte von kleinen Herstellern, Produkte, die bereits fertig in die EU importiert werden, Produkte, nach denen die Nachfrage plötzlich stark ansteigt (z.B. nach schlechten Ernten), und neue Produkte, mit denen die Verbraucher noch zu wenig Erfahrung haben, um beurteilen zu können, ob diese die richtige Beschaffenheit aufweisen.

Statistiken gegen Food Fraud

Auch beim Bayerischen Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (LGL) gibt es schon lange eine Abteilung zur Bekämpfung von Food Fraud. Zunächst wurden hier eine ganze Reihe von Indikatoren ermittelt, die das Betrugs Potenzial erhöhen. Auf der Makroebene können z.B. Pflanzen- und Tierkrankheiten, die Globalisierung, klimatische Veränderungen oder politische Konflikte die Lebensmittelkette beeinflussen, deren Länge ebenfalls eine Rolle spielt. Die einzelnen Indikatoren wirken sich auf die Warenströme und die Preise für die Waren aus, d.h. es kann urplötzlich zu einer Verknappung des Angebots und zu steigenden Preisen kommen.

Das LGL sammelt internationale Daten, um frühzeitig auf solche Entwicklungen aufmerksam zu werden. Haselnüsse sind ein Beispiel hierfür: Nach einem Frosteinbruch im Jahr 2014 fiel in der Türkei die Ernte geringer aus als in den Vorjahren, und der Preis für Haselnüsse lag bald deutlich über dem Preis, der bei normalem Wetterverlauf zu erwarten gewesen wäre. Das LGL kontrollierte daraufhin verstärkt Haselnussprodukte mit dem Ergebnis, dass 13 von 86 Proben mit anderen Nussorten gestreckt waren.



Von links nach rechts: Dr. Wanja Welke, Dr. Anja Wüst, Andy Morling, Dr. Gudrun Gallhoff, Professor Dr. Alfred Hagen Meyer

Hohes Risiko für Whistleblower

Breiten Raum nahm die Diskussion um die Auswirkungen der neuen Kontrollverordnung auf den Schutz von Whistleblowern ein. Ein Whistleblower ist jemand, der Missstände in seinem Arbeitsumfeld aufdeckt, und nicht zu verwechseln mit investigativ arbeitenden Journalisten. In der westlichen Welt können Journalisten Missstände normalerweise aufdecken, ohne persönliche Konsequenzen befürchten zu müssen. Der Whistleblower hingegen verstößt gegen die Rechte anderer, insbesondere gegen den Schutz von Betriebsgeheimnissen seines Arbeitgebers. Er kann arbeits-, straf- und zivilrechtlich belangt werden. Bisher waren die Folgen für alle Whistleblower so gravierend, dass nicht nur das berufliche, sondern auch das private Umfeld daran zerbrochen ist.

In einer demokratischen Gesellschaft sollte es aber möglich sein, Missstände aufzudecken, ohne die persönliche Existenz zu riskieren. Eine schützende Maßnahme wäre, den Namen des Whistleblowers nicht zu nennen. Seit 2008 werden auf Bundesebene Vorschläge diskutiert, ohne dass bisher ein entsprechendes Gesetz zur Abstimmung gekommen wäre.

Fazit

Lebensmittelbetrug ist kein Kavaliersdelikt, sondern in vielen Fällen eine Straftat. Durch die globalisierten Warenströme hat Lebensmittelbetrug eine so große Dimension erreicht, dass seine Bekämpfung heute zu den wichtigsten Aufgaben der Behörden im Politikfeld zählt. Spätestens seit 2013 sind zahlreiche Aktivitäten im Gange, und die Lebensmittelüberwachung bekommt durch die Revision der EU-Kontrollverordnung mehr Schlagkraft. Allerdings besteht Bedarf an einer besseren Vernetzung der Akteure untereinander.



Dr. Sabine Bonneck
Soziologin, Expertin
für gesundheitlichen
Verbraucherschutz

VORSTELLUNG DER IG FÜR MITGLIEDER



BRITTA MODENBACH-SCHWEIZER

ist in der Nähe von Bad Hersfeld aufgewachsen. Sie ist Diplom-Betriebswirtin (BA) und lebt derzeit in Hannover. Ihre berufliche Laufbahn begann sie im Lebensmittelhandel, dem sie über verschiedene Stationen treu geblieben ist. Die Arbeit mit (Bio-)Lebensmitteln im Category- und Produkt-Management ist für sie die ideale Verbindung von beruflichen und privaten Interessen.



KIRA VON KNOOP

Studium der Agrarökonomie an der Georg-August Universität Göttingen mit anschließender Promotion mit den Forschungsschwerpunkten Tierethik und Akzeptanz von Produkten aus artgerechter Tierhaltung bei unterschiedlichen Käufergruppen. Seit 2015 Leitung des LandPrimus Markenfleischprogrammes bei tegut... gute Lebensmittel in Fulda.

Wie definieren Sie den Begriff „gesunde Lebensmittel“? In meiner beruflichen Anfangszeit bin ich der Aussage „Lebensmittel sind Mittel zum Leben“ das erste Mal begegnet. Ich finde diese Formulierung wunderbar, weil sie genau beschreibt, was gesunde Lebensmittel tun sollen – nämlich ein gutes und gesundes Leben ermöglichen. Sie geben Körper und Geist Energie und tragen zur Gesunderhaltung bei. Dies können sie, wenn sie möglichst ursprünglich und nicht mit Schadstoffen belastet sind sowie schonend und wertschätzend verarbeitet werden.

Ich unterstütze die IG FÜR, weil... ich es wichtig finde, dass es eine wachsende Gemeinschaft gibt, die sich FÜR gesunde Lebensmittel einsetzt. Leider liegt der Fokus in unserer Gesellschaft viel zu oft auf dem Preis der Produkte gepaart mit einem blinden Vertrauen in die staatliche Lebensmittelsicherung. Hier wünsche ich mir, dass durch kontinuierliche Aufklärung das Bewusstsein von immer mehr Verbrauchern und Erzeugern für gute Lebensmittel gestärkt werden kann.

Welche Rolle spielen Verbraucher und Handel in Bezug auf gesunde Lebensmittel? „Jeder Einkauf ist ein Stimmzettel des Verbrauchers“ Dieser entscheidet mit seiner Konsumentenscheidung, welches Produkt der Hersteller für ihn produzieren und ihm über den Händler zugänglich gemacht werden soll. Für eine gute Auswahl braucht der Verbraucher transparente und verständliche Informationen, die er möglichst auf dem Produkt oder über leicht zugängliche Informationsquellen finden kann.

Was wünschen / erhoffen Sie sich von der IG FÜR...? In erster Linie wünsche ich mir, dass die IG FÜR ihre wertvolle Arbeit der vergangenen Jahre fortsetzt. Desweiteren freue ich mich, über informative Veranstaltungen und über die Möglichkeit eines interessanten Austauschs mit anderen gleichgesinnten Mitgliedern. Darüber hinaus finde ich es wichtig, dass die Gemeinschaft durch neue Mitglieder wachsen und damit an Bedeutung gewinnen kann.

Wie definieren Sie den Begriff „gesunde Lebensmittel“? Gesunde Lebensmittel dienen der Gesunderhaltung von Körper und Geist und einer ausgewogenen Nährstoffzufuhr.

Ich unterstütze die IG FÜR, weil... es wichtig ist, sich mit gesunden Lebensmitteln aus unterschiedlichen Perspektiven zu beschäftigen. Die IG FÜR bietet durch vielseitige Vorträge und regen Informationsaustausch zahlreiche Impulse, sich mit Lebensmitteln und dessen Einfluss auf den Menschen auseinanderzusetzen.

Welche Rolle spielen Verbraucher und Handel in Bezug auf gesunde Lebensmittel? Die Entscheidende. Jeder von uns trifft seine persönliche Auswahl an gesunden Lebensmitteln bei der täglichen Ernährung. Was wir essen hängt heutzutage nicht mehr maßgeblich vom Angebot ab, das ist in allen Sparten ausreichend vorhanden, sondern von der individuellen Auswahl des jeweiligen Kunden.

Was wünschen / erhoffen Sie sich von der IG FÜR...? Weiterhin viele spannende Vorträge rund um das Thema Ernährung und Bewegung aus unterschiedlichen Perspektiven.

Wie definieren Sie den Begriff „gesunde Lebensmittel“? Für mich gehören gesunde Lebensmittel selbstverständlich zu meinem Alltag ganz nach dem Motto „Der Mensch ist, was er isst“. Als „gesund“ definiere ich für mich eine ausgewogene Ernährung und vor allem der Verzicht auf Fertiggerichte und Zusatzstoffe. Zudem spielen für mich regional erzeugte und damit klimaneutrale Produkte, deren Erzeugung fair vergütet wird, eine wichtige Rolle.

Ich unterstütze die IG FÜR, weil... sie auf gesunde Lebensmittel und Ernährung in unserer Gesellschaft aufmerksam macht. Ich möchte, dass meiner Einstellung zu einer gesunden Lebensweise auch andere Menschen folgen.

Welche Rolle spielen Verbraucher und Handel in Bezug auf gesunde Lebensmittel? Da ich aufgrund meiner landwirtschaftlichen Ausbildung auch die Erzeugerseite kennengelernt habe, weiß ich, wie wichtig die Schnittstelle zwischen Landwirten und Verbrauchern ist. Die Landwirte müssen den Verbrauchern verdeutlichen, welche hochwertigen Produkte sie erzeugen und wie wichtig eine faire Vergütung für ihre Arbeit ist. Denn letztendlich entscheidet der Verbraucher an der Supermarktheke, ob er bereit ist, für mehr Gesundheit auch mehr zu bezahlen.

Was wünschen / erhoffen Sie sich von der IG FÜR...? Ich erhoffe mir den starken Einsatz für regionale Erzeuger aus der Landwirtschaft. Vor allem sollte die gerechte Vergütung dieser qualitativ hochwertigen Lebensmittel im Augenmerk stehen.

Wie definieren Sie den Begriff „gesunde Lebensmittel“? Unter gesunden Lebensmitteln verstehe ich Angebote zum Essen und Trinken, die eine ganzheitlich gute Produktgeschichte haben. Über alle Stufen der Erzeugung, bis auf den Tisch, sind in ihnen Werte wie Frische, Saisonalität, Regionalität, Fairness, Klimagerechtigkeit, Tierwohl, Bodenschutz und noch vieles mehr verwirklicht. Gesunde Lebensmittel lassen sich mit gutem Gewissen genießen.

Ich unterstütze die IG FÜR, weil... sie sich, genauso wie die Schweisfurth Stiftung, für nachhaltige Agrar- und Ernährungswirtschaft, für den Erhalt gesunder Böden, samenfester Sorten, Zuchtziele für Tiere, die an Lebensleistung ausgerichtet sind und eine zukunftsverträgliche Agrar- und Ernährungskultur engagiert.

Welche Rolle spielen Verbraucher und Handel in Bezug auf gesunde Lebensmittel? Unsere Erfahrung in der Schweisfurth Stiftung lässt sich dahingehend bündeln, dass durch eine gute Kommunikation zwischen Verbrauchern, Handel und Erzeugern belastbare Beziehungen entstehen, die in einem tragfähigen Miteinander dafür Sorge tragen, dass auch in Zukunft gute Lebensmittel vorhanden sind.

Was wünschen / erhoffen Sie sich von der IG FÜR...? Ich wünsche mir, dass die vielfältige Bewusstseinsbildende Arbeit für ethisch gute Lebensmittel weiterhin so dynamisch und begeisternd viele Menschen erreicht.



LUCAS MARIA REISACHER

ist 23 Jahre alt und wohnt in Altusried im Oberallgäu. Nach dem Realschulabschluss entschied er sich zunächst für eine landwirtschaftliche Ausbildung. Derzeit absolviert er das dritte Ausbildungsjahr zum Speditionskaufmann.



PROF. DR. FRANZ-THEO GOTTWALD

Vorstand der Schweisfurth Stiftung, ist Honorarprofessor für Umwelt-, Agrar- und Ernährungsethik an der Humboldt Universität zu Berlin und selbstständiger Politik- und Unternehmensberater.

Der Autor zahlreicher Fachpublikationen in den Bereichen nachhaltiges Wirtschaften und sozial-ökologische Zukunftsperspektiven, ist Vorsitzender der Bayerischen Verbraucherkommission, Herausgeber-Beirat der „Zeitschrift für Umweltpolitik und Umweltrecht“ und Kurator verschiedener Stiftungen.



ZIPPERT...

Kaffee-Studien

Drei Millionen Menschen arbeiten zurzeit weltweit an Studien über die Vorteile des Kaffeekonsums oder nehmen als Testtrinker an solchen Untersuchungen teil. Es hängen sehr viel mehr Arbeitsplätze am Kaffee als am Auto.

Jeden Tag wird eine neue Wirkung des Heißgetränks entdeckt. So erleichtert Kaffee das Erlernen von Fremdsprachen und das Ausfüllen von Behördenformularen (Ausnahme: Umsatzsteuervoranmeldung!). Kaffeetrinker sind muskulöser als Teetrinker und sexuell aktiver als Kakaotrinker, benutzen aber seltener Verhütungsmittel. Wer pro Tag drei Tassen Kaffee trinkt, erkrankt seltener an Milzbrand und schützt sich vor, na, Dings, Alzheimer und Gelbsucht. Eineiige Zwillinge verbrauchen die doppelte Menge an Kaffee, polyamouröse Gewerbetreibende das Vierfache.

Jetzt haben britische Forscher auch noch herausgefunden, dass Kaffeetrinker nicht so oft sterben wie Nichtkaffeetrinker. Wer mehr als hundert Tassen Kaffee am Tag trinkt, hat eigentlich gar keine Zeit zum Sterben und ist außerdem viel zu nervös dafür.

Hans Zippert, Träger des Henri-Nannen-Preises, wirft in seiner Kolumne „Zippert zappt“ in der Tageszeitung „Die Welt“ täglich einen satirisch-kritischen Blick auf die Gesellschaft.



KÜRBIS-CHUTNEY MIT CHILI UND INGWER

Von tegut... gute Lebensmittel

Zubereitungszeit ca. 15 Min.

Dünst-/Kochzeiten ca. 30 Min.

Zutaten für ca. 3 Gläser à 400 ml

600 g Bio-Hokkaido (vorbereitet gewogen)
2 Schalotten
1 Knoblauchzehe
1 Stück Ingwer (2 cm)
1-2 rote Chilischoten
2-3 El Rapsöl
150 ml Weißwein
100 ml Weißweinessig
1 kleine Dose Tomaten (400 g)
150 g brauner Zucker
1/4 TI Zimt
2 Lorbeerblätter
1 El Salz

Schmeckt gut zu Pfannen- und Wokgerichten, Gegrilltem und Kurzgebratenem oder zur Brotzeit.

Fertig beschriftete sowie leere Etiketten zum Selberbeschriften für das Chutney finden Sie unter tegut.com/geschenke im Pfad „Geburtstagsgeschenke“.

Zubereitung

1. Kürbis klein würfeln. Schalotten, Knoblauch abziehen, Ingwer schälen, Chilischoten waschen, putzen, alles fein hacken und mit dem Kürbis ca. 10 Min. in Rapsöl dünsten.
2. Dann Weißwein und Essig angießen, Tomaten, Zucker, Gewürze und Salz unterrühren. Masse bei kleiner Hitze ca. 20 Min. dicklich einkochen lassen, dabei wiederholt umrühren. Chutney heiß in Twist-off-Gläser füllen und sofort verschließen.

Guten Appetit wünscht

tegut...

gute Lebensmittel

Weitere Rezepte von tegut... auf www.tegut.com/rezept