

# DIE FÜR! ZEITUNG

NEUES VON DER INTERESSENGEMEINSCHAFT FÜR GESUNDE LEBENSMITTEL e. V. NR. 1/2015

IG FÜR  
Symposium  
11. März 2015

**Jetzt Boden gutmachen**

*ab Seite 4*

**„Einfalt statt Vielfalt“**

*ab Seite 6*

**Nanopartikel in Lebensmitteln**

*Seite 12*

# Inhalt

Briefe an die Redaktion .....	2
Grußwort .....	3
Unsere neuen IG FÜR Mitglieder .....	3
Neue Mitglieder werben .....	3
Jetzt Boden gutmachen .....	4
8. IG FÜR Symposium: „Einfalt statt Vielfalt“ Lebensmittel ausverkauft – Produzieren wir den Mangel von morgen? .....	6
Das Programm des 8. IG FÜR Symposiums .....	7
Die Experten des 8. IG FÜR Symposiums .....	8
Buchvorstellung „Harte Kost“ .....	9
Kurz und kompakt .....	10
Nanopartikel in Lebensmitteln ...	12
Sutterlüty Handels GmbH .....	13
Vorstellung IG FÜR Mitglieder ....	14
Rezept .....	16
Zippert... Fischstäbchen & Analogkäse .....	16

## In eigener Sache:

Die nächste IG FÜR Zeitung erscheint im **Juni 2015**.

Redaktionsschluss:  
15. Mai 2015

Bis dahin freuen wir uns, Sie auf dem IG FÜR Symposium persönlich zu begrüßen.

Ihre IG FÜR Redaktion

# Briefe an die Redaktion

Sehr geehrter Herr Sedlmaier,

*... Ihr Buch werde ich an die Redaktion weiterleiten und ich hoffe sehr, dass sich dort jemand findet, der darüber etwas schreiben kann. Toll, dass Sie kreativ und aktiv geblieben sind.*

**Mit allen guten Wünschen**  
**Ihr Dirk Ippen, Verleger der Zeitungsgruppe Münchner Merkur**

Lieber Georg Sedlmaier,

*... Sie, lieber Georg Sedlmaier, rütteln uns immer wieder wach und beschwören uns kritisch zu sein. Dafür danken wir Ihnen sehr. Herzlichen Dank für Ihren tollen Brief und weiterhin viel Erfolg für Ihre IG FÜR.*

**Viele Grüße aus Bochum**  
**Stefan & Claudia Lenk, REWE Lenk**

Lieber Herr Sedlmaier,

*vielen Dank für Ihre Informationen, die ich stets sorgfältig durcharbeite. Ihren Artikel „Alle Macht gehe von Konzernen aus ...“ teile ich inhaltlich sehr. Im Europawahlkampf hat TTIP eine gravierende Rolle gespielt, vor allem bei jungen Leuten. ... Wir werden Öffentlichkeit herstellen durch Anhörungen mit Betroffenen und Institutionen.*

*Ich werde Sie über die jeweiligen Verhandlungsfortschritte informieren, ganz im Sinne unserer IG FÜR.*

**Mit besten Grüßen, diesmal aus Straßburg,**  
**Ihr Thomas Mann, Mitglied des Europäischen Parlamentes**

Sehr geehrter Herr Sedlmaier,

*... Es freut mich sehr zu hören und zu lesen, dass Sie so ein aktives Leben führen können und dabei für die Allgemeinheit auch noch so viel Nützliches herauskommt. Ich wünsche Ihnen für das kommende Jahr Gottes Segen und gutes Gelingen für alle Ihre Vorhaben!*

**Mit freundlichem Gruß bin ich**  
**Ihr Martin Hein, Bischof der Ev. Kirche von Kurhessen-Waldeck**

## 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: Eisenhans, Maksim Samasiuk, Sebastian Kaulitzki | GS1 Germany GmbH | Ludwig Verlag | Nature & More | Sutterlüty Handels GmbH

**Druck:**  
www.druckerei-wilkniss.de



# Grußwort

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

die IG FÜR hat es sich seit 1997 zur Aufgabe gemacht, Bewusstsein zu bilden: für die Bewahrung der Schöpfung, für das Menschenrecht auf gesunde Nahrung, für Lebensmittel als „Mittel zum Leben“.

Um gute Kräfte zu stärken, haben wir daher gemeinsam mit 21 internationalen Autoren im vergangenen Jahr das Buch „Vielfalt statt Einfalt – Leben und Essen im Einklang mit der Natur“ veröffentlicht. Statt nur auf Missstände aufmerksam zu machen, zeigen die Autoren aufbauende Alternativen aus der Praxis und machen deutlich: Ein nachhaltiger Umgang mit der Natur ist möglich. Und wer genau hinschaut, findet ihn auch bereits.

Gleichzeitig hat die IG FÜR in verschiedenen Aktionen und Veranstaltungen auf die Bedeutung gesunder Ernährung aufmerksam gemacht. Und das mit Erfolg: In Kempten haben wir zum Beispiel mit Schülern Gemüsehochbeete angelegt und so den Grundstein für eine neue Initiative gelegt, die Kempten schon in den nächsten Jahren zur „Essbaren Stadt“ machen will.

Dass gerade junge Leute an gesunder Ernährung interessiert sind, konnte ich auch wieder an der „food akademie“ in Neuwied sehen. Dort unterrichtete ich bereits seit Jahren einmal im Jahr einen halben Tag und erlebe immer wieder rege Diskussionen mit den Studenten rund um die Themen Gentechnik und Lebensmittelpatente.

Und bei den monatlichen IG FÜR Vortragsterminen in Fulda und Kempten konnten wir auch dieses Jahr wieder interessierte Zuhörer aller Altersgruppen gewinnen. Kaum verwunderlich, gab es doch anregende Vorträge zu Gesundheits- und Vorsor-

gethemen mit namhaften Ärzten, Professoren, Wissenschaftlern und Heilpraktikern.

Sehr erfreulich ist, dass wir im vergangenen Jahr 57 neue IG FÜR Mitglieder gewinnen konnten. Leider haben wir durch Alter, Krankheit, Tod und andere Gründe auch einige langjährige Mitglieder verloren.

Bitte setzen Sie sich dafür ein, dass wir in Zukunft noch mehr Menschen für gesunde Lebensmittel begeistern können! Machen Sie zum Beispiel Freunde, Bekannte, Nachbarn und Kollegen auf das internationale IG FÜR Symposium aufmerksam, welches wir gemeinsam mit dem Bundesverband Die VERBRAUCHER INITIATIVE e. V. am Donnerstag, den 11. März 2015, in Köln veranstalten. Das Thema lautet: „Einfalt statt Vielfalt“ Lebensmittel ausverkauft. Produzieren wir den Mangel von morgen? Es erwarten Sie wie immer hochkarätige Gäste aus Wissenschaft und Handel. Nähere Informationen finden Sie auch hier im Heft oder im Internet unter: [www.ig-fuer.de](http://www.ig-fuer.de)

Danke, dass Sie uns die Treue halten!

Ihr Georg Sedlmaier  
im Namen des ehrenamtlichen IG FÜR Vorstandes



*Herzlichst,  
Ihr Georg Sedlmaier*

## Unsere neuen Mitglieder

**Tanja Hübner-Dietrich**  
**REWE International AG**  
**Wiener Neudorf**

**Ings Asser**  
**Küchenfachberaterin**  
**Glinde**

**Dr. Ulrich Rupp**  
**Tierarzt, Kempten**

**Peter Filips**  
**Kaufmann, Prokurist REWE**  
**Dortmund**

**Sahin Karaaslan**  
**Kaufmann REWE**  
**Heidelberg**

**Maria Hofmann**  
**Sozialarbeiterin in Rente**  
**Bad Grönenbach**

**Jürgen Lang**  
**Supermarkt GmbH REWE**  
**Kernau**

**Dr. Robert Poschacher**  
**Leitung Produkt Management**  
**ALNATURA, Bickenbach**

**Claudio Parrinello**  
**Edel-Gastronom**  
**Kempten**

**Peter Hartmann**  
**Wirtschaftsberater, Scheidegg**

## Neue Mitglieder werben

Die IG FÜR lebt von Ihren Mitgliedern! Helfen Sie uns die IG FÜR und ihre Ideen weiter zu tragen 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](mailto:info@ig-fuer.de)

Ohne gesunden Boden keine gesunden Nahrungsmittel. So einfach ist das. Und dennoch wurde der Bodenschutz lange Zeit sträflich vernachlässigt. Das soll sich jetzt ändern: Deshalb haben die Vereinten Nationen 2015 zum UN-Jahr des Bodens erklärt. Und zahlreiche Kampagnen von Regierungen, Umweltverbänden und Unternehmen widmen sich nun der gefährdeten Ressource Boden.

Der Boden hat ein Imageproblem. Denn obwohl er so wichtig ist, für Mensch, Tiere, Pflanzen und Klima, nehmen nur wenige seine Bedeutung und damit seine Gefährdung wahr. Das Problem: Die Folgen einer jahrzehntelangen Ausbeutung des Bodens sind nicht unbedingt mit bloßem Auge erkennbar, wie beispielsweise der Rückgang der Eisschichten. Dennoch sind sie ebenso schwerwiegend. Rodungen, Versiegelungen durch Beton, Überdüngung und der Anbau von Monokulturen in der konventionellen Landwirtschaft haben innerhalb kürzester Zeit fruchtbare Böden zerstört, die in Tausenden von Jahren entstanden sind. Schon jetzt wird Boden knapp. Der „Bodenatlas 2015“, der u.a. vom Potsdamer IASS, BUND und der Heinrich-Böll-Stiftung Anfang des Jahres herausgegeben wurde, macht dies in zahlreichen Infotexten und -grafiken deutlich und warnt: Bereits ein Viertel der Böden weltweit ist degradiert und nicht mehr nutzbar. Höchste Zeit zu handeln!

Im Rahmen des UN-Jahr des Bodens wird es daher zahlreiche Aktionen und Veranstaltungen geben, die über die Bedeutung der Böden informieren und Lösungsmöglichkeiten anbieten. Für Deutschland bietet das Umweltbundesamt einen regelmäßig überarbeiteten Kalender: Ob wissenschaftliche Vorträge, Ausstellungen oder Erlebnispfade – Hier kann sich jeder Interessierte einen schnellen Überblick verschaffen. Schauen Sie doch einfach mal online unter: [www.umweltbundesamt.de/themen/boden-landwirtschaft/un-jahr-des-bodens](http://www.umweltbundesamt.de/themen/boden-landwirtschaft/un-jahr-des-bodens)

„Jede Entscheidung für Bio-Lebensmittel ist ein Beitrag zur Rettung unserer Böden“, so Volkert Engelsman, Geschäftsführer Eosta und Initiator von „Save Our Soils – Rettet unsere Böden“, eine der zahlreichen Kampagnen, die sich für den Schutz der fruchtbaren Böden einsetzt. Wir haben mit ihm über die Bedeutung von Böden gesprochen und ihn gefragt, wie der Verbraucher aktiv werden kann.

Herr Engelsman, Ziel Ihrer Kampagne „Save Our Soils“ ist es, den Verbrauchern die Bedeutung von Böden näherzubringen. Warum sind gesunde Böden denn so wichtig? Vielen Menschen ist eine wichtige Tatsache nicht bekannt: 99,7 % unserer Lebensmittel haben ihren Ursprung im Boden. Ist die Fruchtbarkeit der Böden zerstört, ist als Konsequenz auch unmittelbar die Sicherstellung der Welternährung massiv gefährdet.



Mit verschiedenen Guerilla-Aktionen setzte „Save Our Soils“ ein aktives Zeichen zum Schutz unserer Böden.



Mindestens ein Viertel bis zu einem Drittel aller Organismen auf unserem Planeten leben im Boden – die Biodiversität des Bodens ist also die Grundlage unserer Nahrungskette. Wird sie zerstört, zerstören wir auch unsere Existenzgrundlage.

Unsere Böden haben aber auch noch eine weitere wichtige Aufgabe, denn sie binden Kohlenstoff. Zerstörte Böden können das aber nicht mehr und das hat katastrophale Folgen für unser Klima: Der Boden speichert mehr Kohlenstoff als die Atmosphäre und alle Pflanzen auf der Erde zusammen. Die Freisetzung von nur 0,1 Prozent des Kohlenstoffs, der in den Böden Europas gespeichert ist, ist gleich-

zusetzen mit dem jährlichen Ausstoß von 100 Millionen Autos.

## Was genau bedroht die Fruchtbarkeit der Böden weltweit?

Die weltweite Bodenzerstörung ist die Folge eines Landbaus, der auf rasche Erträge bedacht ist. Vor allem die Methoden des konventionellen Landbaus gefährden unsere Böden massiv: Synthetische Kunstdünger, Herbizide und Fungizide bergen nicht nur gesundheitliche Risiken für die Landarbeiter, sie laugen auch die Böden aus und zerstören die so wichtige Biodiversität in den Böden.

Im Ergebnis können die Böden die Pflanzen nicht mehr selbstständig mit ausreichend Nährstoffen versorgen. Ein weiteres Problem ist, dass zerstörte Böden Wasser schlecht oder gar nicht mehr speichern können. Das so wertvolle Wasser versickert oder verdunstet und die Gefahr für Erosion, Versandung, Erdbeben, Dürren oder Fluten steigen dramatisch.

Aber auch durch die Versiegelung in den Städten geht fruchtbarer Boden verloren. Neue Untersuchungen gehen davon aus, dass sich die gegenwärtige Wachstumsrate verdoppeln wird und in 20 Jahren eine Bodenfläche in der Größe von Südafrika versiegelt sein wird.

## Was für Auswirkungen hätte es, wenn wir einfach so weitermachen wie bisher?

Da müssen wir gar nicht im Konjunktiv sprechen, die Auswirkungen spüren wir bereits jetzt! In jeder Minute, in der wir hier miteinander sprechen, geht wertvoller Mutterboden in der Größe von 30 Fußballfeldern verloren, das belegen Untersuchungen der Vereinten Nationen. So wurden bereits rund ein Viertel der nutzbaren Flächen weltweit der Vernichtung preisgegeben. Erosion, Verlust der Artenvielfalt, Überflutungen und Klimawandel sind Folgen, vor denen wir die Augen nicht mehr verschließen können.

## Wie kann die Fruchtbarkeit der Böden zurückgewonnen werden?

Die gute Nachricht ist: Es gibt einen Ausweg aus diesem Dilemma! Weltweit gibt es ca. 750 Millionen Hektar zerstörtes Ackerland, das wieder nutzbar gemacht werden kann. Eine der effektivsten Methoden ist dabei der ökologische Landbau. Man muss sich das so vorstellen: Für einen Bio-Bauern ist der Boden ein lebendiger Organismus, den er durch eine wechselnde Fruchtfolge und den Einsatz von Kompost mit Nährstoffen versorgt.

Langfristig ergeben sich daraus eine Menge Vorteile: die Fruchtbarkeit und Produktivität der Böden steigt, der Boden kann Wasser besser speichern, was weniger Erosion und somit einen besseren Schutz vor Flut und Dürre bedeutet, es besteht eine erhöhte Resistenz gegen Schädlinge und Krankheiten und eine verbesserte Kohlenstoffspeicherung. Aber vor allem kann ein gesunder Boden die Pflanzen mit allem versorgen, was sie zum Wachsen benötigen. Wenn der Boden gesund ist, sind es auch die Pflanzen sowie die Tiere, die diese Pflanzen essen und somit auch wir. Gesunde Böden sind unsere Existenzgrundlage.

## Was können Verbraucher konkret tun, um zu verhindern, dass Böden weiter ausgelaugt werden?

Als Verbraucher hat man eine ungeheure Macht, denn wann immer man Geld für etwas ausgibt, ist das ein Votum für die Art von Welt, in der man leben möchte. Jede Entscheidung für Bio-Lebensmittel ist so ein Beitrag zur Rettung unserer Böden. Aber es ist auch wichtig, die Menschen in seiner Umgebung zu informieren und auch zu motivieren. Jeder kann beispielsweise als „Urban Gardener“ aktiv werden, seine Mitmenschen für das Bodenproblem sensibilisieren und auch in der Stadt wieder an der Natur teilhaben. ■



Volkert Engelsman ist stolz, Starköchin Sarah Wiener als BodenBotschafterin für die Kampagne gewonnen zu haben.

## „Save Our Soils – Rettet unsere Böden“

Dass jeder Einzelne aktiv werden kann, zeigt die Kampagne „Save Our Soils – Rettet unsere Böden“ von Natur & More, die die IG FÜR als Partner unterstützt. Neben der internationalen Konferenz „Celebrating Soil! Celebrating Life!“ im Sommer, die verschiedene Experten zum Thema Boden zusammenbringt, hat Nature & More die Aktion „Werde BodenBotschafter!“ ins Leben gerufen. Die prominenten Bodenpaten, Fernsehköchin Sarah Wiener und Umweltaktivistin Vanda Shiva, machen es vor: Sie setzen mit öffentlichen Guerilla Gardening-Aktionen ein aktives Zeichen für den Boden. Die Kampagne ruft jeden dazu auf, „Stadtbauer“ oder „Guerilla farmer“ zu werden. Und nicht nur das: Nature & More plant weitere kreative Aktionen. Aktuelle Informationen zur Kampagne finden Sie unter: [www.rettetunsereboeden.de](http://www.rettetunsereboeden.de)

# 8. IG FÜR Symposium: „Einfalt statt Vielfalt“ Lebensmittel ausverkauft – Produzieren wir den Mangel von morgen?

von IG FÜR Redaktion

Die Supermarktregale sind prall gefüllt. Wer vor der riesigen Auswahl an Lebensmitteln steht, kann sich schwerlich vorstellen, dass dies schon bald anders aussehen könnte. Doch wie die EU-Kommission bereits 2012 feststellte, könnten Mitte des Jahrhunderts rund 60% der benötigten Nahrungs- und Futtermittel fehlen, wenn wir so weitermachen wie bisher. Produzieren wir also jetzt den Mangel von morgen?



Professioneller und multifunktionaler Tagungsraum im GS1 Germany Knowledge Center in Köln



Innovative Lebensmittelhandel-Showrooms



GS1 Creative Lab

Dieser Frage will das 8. IG FÜR Symposium in Kooperation mit dem Bundesverband Die VERBRAUCHER INITIATIVE am 11. März auf den Grund gehen.

Welche Entwicklungen zeichnen sich zurzeit auf dem Nahrungsmittelmarkt ab? Welche Rolle spielen die Big-Six-Konzerne, die großen internationalen Biotechnologie- und Agrochemiekonzerne, die nicht nur den Pestizid-, sondern vermehrt auch den Saatgutmarkt beherrschen? Und wie lässt sich aktiv dieser Monopolisierung und damit einer Lebensmittelabhängigkeit entgegenwirken? Hochkarätige Gäste aus Wissenschaft und Handel liefern in spannenden Vorträgen Denkanstöße, in Diskussionen und Workshops sollen gemeinsam Zukunftswege erarbeitet werden. Durch das Programm führt Reiner Mihr, der Chefredakteur der Lebensmittel Praxis.

Um gerade die junge Generation für dieses brisante Thema zu sensibilisieren, gibt es dieses Jahr zudem ein besonderes Angebot: Alle teilnehmenden Unternehmen können zwei bis drei Junioren, Azubis, Trainees etc. kostenlos mitbringen! Machen Sie davon Gebrauch, es lohnt sich.

Denn Veranstaltungsort ist das GS1 Germany Knowledge Center in Köln. Die Teilnehmer erwartet nicht nur ein professioneller und multifunktionaler Tagungsraum, in der Mittagspause sind zudem kurze Führungen in Kleingruppen durch die innovativen Lebensmittelhandel-Showrooms geplant. In interaktiven Installationen werden hier Wertschöpfungskette und Neuheiten auf der Ladenfläche plastisch greifbar. Und die Junioren können im futuristischen Ambiente des GS1 Creative Lab gemeinsam mit den Experten neue Ideen für den Lebensmittelmarkt entwickeln. ■

**GS1 Germany GmbH**  
Maarweg 133, 50825 Köln  
Anfahrt über Stolberger Str. 108 a

Melden Sie sich jetzt an! Das Anmeldeformular sowie eine Anfahrtsbeschreibung finden Sie unter: <http://www.ig-fuer.de/index.php/ausblick/8-ig-fuer-symposium-am-11-maerz-in-koeln.html>

## Das Programm des 8. IG FÜR Symposiums

„Einfalt statt Vielfalt“ Lebensmittel ausverkauft  
– Produzieren wir den Mangel von morgen?  
11. März 2015, GS1 Germany Knowledge Center, Köln

10:00 Uhr	Eintreffen der Gäste und Morgenkaffee
10:30 Uhr	<b>Begrüßung und Moderation:</b> Reiner Mihr, Chefredakteur Lebensmittel Praxis Georg Sedlmaier, IG FÜR Jörg Pretzel, GS1
10:45 Uhr	<b>Impuls-Vortrag 1:</b> „Der Verbraucher ist kein Neanderthaler“ Volkert Engelsman, Eosta B.V., Niederlande
11:15 Uhr	<b>Impuls-Vortrag 2:</b> „Patente auf Pflanzen und Tiere – Ausverkauf unserer Lebensgrundlagen“ Dr. Christoph Then, Testbiotech Institut
11:45 Uhr	<b>Impuls-Vortrag 3:</b> „Bio&Faire Wertschöpfungsketten in Regionen“ Dr. Anke Schekahn & Stefan Voelkel, BioFairVerein
12:15 Uhr	<b>Podiumsdiskussion: „Lebensmittel ausverkauft – Produzieren wir den Mangel von morgen?“</b> Volkert Engelsman, Eosta B.V. Dr. Daniela Büchel, Rewe Group Andreas Wenning, Rapunzel Naturkost Valentin Thurn, Dokumentarfilmer / Autor Laura Gross, Die VERBRAUCHER INITIATIVE e.V.
13:00 Uhr	Mittagsbuffet in Bio-Qualität Kurze Führung durch die Showrooms der GS1
14:00 Uhr	<b>Parallele Workshops</b>  <b>Workshop 1: Handel und Industrie contra Patente?</b>  <b>Workshop 2: Regionale Wertschöpfungsketten für nachhaltigen Konsum?</b>  <b>Workshop 3: Was erwartet der kritische Verbraucher?</b>  <b>Workshop 4: Junges Forum IG FÜR im Dialog mit Experten</b>
15:30 Uhr	Abschlussrunde mit Diskussion
16:30 Uhr	Verabschiedung der Gäste

### Unsere neuen Mitglieder

Barbara Boucek, MBA  
Geschäftsleitung Finanzen  
Sutterlüty Handels GmbH

Marcel Rahmati  
Selbständiger Kaufmann REWE  
Köln

Norbert Gödde  
cqs GmbH Geschäftsführung und  
Vorstandsmitglied Bund katholischer  
Unternehmer (BKU)  
Oberburg

Hildegard Mathies  
Journalistin  
Köln

Stadler & Honner Verwaltungs GmbH  
selbständige Kaufleute EDEKA  
Ruhmannsfelden

Alexander Hold  
TV Fernsehrichter, Kempten  
Ehrenmitglied

Sabine Denk  
Geschäftsführerin  
Waltenhofen

Sasa Löpfle  
Kommunikatorin, MIGROS  
Zürich

Ida Anna Braun  
Vorstandsvorsitzende  
KNEIPP-Verein Kempten

### Neue Mitglieder werben

Die IG FÜR lebt von Ihren Mitgliedern! Helfen Sie uns die IG FÜR und ihre Ideen weiter zu tragen 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](mailto:info@ig-fuer.de)

## Die Experten des 8. IG FÜR Symposiums



### Volkert Engelsman, Eosta / Nature & More

Nach seinem Studium der Betriebswirtschaftslehre arbeitete Volkert Engelsman zunächst für Cargill Inc USA, bevor er seine eigene Firma, Eosta, gründete. Heute ist das niederländische Unternehmen Europas größter Importeur von Bio-Produkten. Das Besondere: Alle Eosta Produkte weisen einen Nature & More „Trace & Tell“-Code auf, mit dem der Verbraucher die Herkunft der Produkte bis zum Erzeuger zurückverfolgen kann. Eosta und Nature & More sind bereits mehrfach mit internationalen Nachhaltigkeitspreisen ausgezeichnet worden.

### Dr. Daniela Büchel, Rewe Group

Dr. Daniela Büchel ist Mitglied der Geschäftsleitung REWE für die Bereiche Personal und Nachhaltigkeit und verantwortet zudem den Bereich Corporate Responsibility der REWE Group. In der Kölner Zentrale ist Frau Dr. Büchel seit 2003 tätig. Frau Dr. Büchel startete als Projektmanagerin am Institut für Handelsforschung, Köln. Dort führte sie eine Vielzahl an Beratungsprojekten mit verschiedenen Unternehmen aus Industrie und Dienstleistung durch. Parallel promovierte Sie an der Universität zu Köln.



### Dr. Christoph Then, Testbiotech Institut

Dr. Christoph Then ist promovierter Tierarzt. Seit über 20 Jahren befasst er sich mit aktuellen Fragen der Gen- und Biotechnologie, ist Mitbegründer der Initiative „Kein Patent auf Leben!“ und leitete den Bereich Gentechnik und Landwirtschaft bei Greenpeace. 2008 gründete er den Verein Testbiotech, der sich mit der Folgenabschätzung im Bereich der Biotechnologie beschäftigt. Christoph Then ist einer der Koordinatoren des internationalen Bündnisses „no patents on seeds“ und berät Greenpeace in Fragen des Patentrechtes.

### Stefan Voelkel, Biofair Verein

Stefan Voelkel ist seit 1980 Geschäftsführer der Voelkel GmbH und hat das Unternehmen in der dritten Generation zu einer modernen Naturkostsafterei entwickelt. Der Gründungsimpuls von 1936 „Wirtschaften im Einklang mit der Natur“ ist fester Bestandteil der Firmenphilosophie geblieben. 2012 wurde die Voelkel-Stiftung gegründet. Diese dient neben der Firmenentwicklung im Sinne der biologisch-dynamischen Gründungsidee auch der Förderung des ökologischen Landbaus regional und weltweit.



### Dr. Anke Schekahn, Biofair Verein

Dr. Anke Schekahn beschäftigt sich seit vielen Jahren mit den Themen: Umwelt-, Agrar-, Ernährungs- und Konsumkultur. Aus einem Workshop „Faire Preise für die Bauern – wofür zahlen Verbraucher mehr?“ ging im Jahr 2008 der BioFairVerein hervor, für den Anke Schekahn schwerpunktmäßig tätig ist. Der Verein ist ein Zusammenschluss von Unternehmen aus der Bio-Lebensmittelbranche und hat im Sinne des Nachhaltigkeitsgedankens zum Ziel, das Thema Fairness auch für heimische Lebensmittel stärker ins Bewusstsein zu rücken.

### Andreas Wenning, Rapunzel Naturkost

Andreas Wenning ist seit 2008 Geschäftsführer bei Rapunzel und verantwortet die Bereiche Einkauf, Vertrieb und Qualitätssicherung. Seine Geschichte ist mit der von Rapunzel eng verwoben. Bereits als Schüler arbeitete er im Unternehmen mit – damals war er einer von insgesamt zehn Mitarbeitern. Nach seinem Studium war er in verschiedenen Führungspositionen bei REWE Süd und ab 2006 in der REWE Zentrale Köln tätig. 2008 schloss sich der Kreis. Er kehrte in die Geschäftsführung von Rapunzel und damit auch ins Allgäu zurück.



### Valentin Thurn, Regisseur und Autor

Valentin Thurn ist Diplom-Geograph und wurde an der Deutschen Journalistenschule in München ausgebildet. Mittlerweile hat er bereits über 40 Dokumentationen für Fernsehen und Kino gedreht. Sein bekanntester und mehrfach ausgezeichneter Kinofilm „Taste the Waste“ war 2011 mit 150.000 Zuschauern einer der erfolgreichsten deutschen Dokumentarfilme. Seine neueste Dokumentation „10 Milliarden – Wie werden wir alle satt?“ kommt am 16. April in die deutschen Kinos. 2011 veröffentlichte er gemeinsam mit Stefan Kreuzberger den Spiegel-Bestseller „Die Essensvernichter“. 2014 folgte ihr neues Buch „Harte Kost“ – siehe rechts.



## Lesenswertes im Frühling

von IG FÜR Redaktion

**V**alentin Thurn/ Stefan Kreuzberger: **Harte Kost. Wie unser Essen produziert wird – Auf der Suche nach Lösungen für die Ernährung der Welt.**

**2050 wird die Weltbevölkerung auf 10 Milliarden Menschen anwachsen. Glaubt man den Agrarkonzernen, kann diese Masse an Menschen nur mithilfe von Gentechnik, Chemie und Massentierhaltung ernährt werden. Doch stimmt das? Die beiden Autoren haben sich auf eine weltweite Suche nach einer nachhaltigen Nahrungsmittelproduktion gegeben.**

Der Titel verrät es bereits: Valentin Thurn und Stefan Kreuzberger haben hier keine leichte Kost zusammengetragen. Ganz im Gegenteil: Auf ihrer Suche nach einer nachhaltigen Nahrungsmittelproduktion, die es ermöglicht, die gesamte Weltbevölkerung zu ernähren, beschreiben sie schonungslos den Ist-Zustand. Und der liegt schwer im Magen. Mindestens jeder dritte Mensch hungert andauernd oder über längere Zeit. Gleichzeitig werden bis zur Hälfte aller zum Verzehr geeigneten Lebensmittel nicht gegessen, sondern verderben, werden weggeschmissen, landen im Tierfuttertrog oder werden zur Energiegewinnung verbrannt. Wie ist das möglich? Dieser Frage will das Buch nachgehen und „richtet sich an alle, die sich nicht mit dem Skandal abfinden wollen“.

Dafür wählen die Autoren zwei Perspektiven der Darstellung: Denn während der Filmemacher Valentin Thurn persönliche und emotional gefärbte Berichte von den Dreharbeiten für seinen neuen Dokumentarfilm beisteuert, liefert Stefan Kreuzberger als Journalist die nackten Fakten, Hintergrundinformationen und klare Analysen. Dass sich die beiden Autoren ideal ergänzen, konnten sie bereits 2011 mit ihrem Bestseller „Die Essensvernichter“ unter Beweis stellen.

Trotz der Informationsdichte bleibt das Buch gut lesbar und selbst für diejenigen verständlich, die sich bisher noch nicht so stark mit Themen wie Saatgutpatenten, Nutztierhaltung oder Grundwasserverschmutzung auseinandergesetzt haben. Die beiden Autoren besuchen Akteure aus der konventionellen und der ökologischen Landwirtschaft, sprechen mit Pionieren und stellen neue Ansätze der Lebensmittelversorgung vor. Von Insekten als Fleischersatz über den „Tomatenfisch“ zu solidarischer Landwirtschaft – Die Autoren bieten ein vielfältiges Bild der Nahrungsmittelproduktion, das mit der einseitigen Sicht der großen Agrarkonzerne wenig gemein hat.



Und so lässt sich die „harte Kost“ verdauen: Denn eine nachhaltige Versorgung der Weltbevölkerung ist laut den Autoren möglich. Neben einer ökologischen Landwirtschaft, die die Ressourcen schont, liegt die Lösung vor allem in einer neuen Haltung der Verbraucher zu ihren Lebensmitteln. So wie die IG FÜR in jedem Einkauf einen Stimmzettel sieht, fordern auch die Autoren bewusster zu konsumieren: weniger wegzuerwerfen und zu Lebensmitteln aus der Region zu greifen. Dadurch unterstützt der Verbraucher nicht nur die Landwirtschaft vor Ort, sondern wirkt zugleich auch der Konzentration auf dem Agrarmarkt entgegen. ■

**Valentin Thurn/ Stefan Kreuzberger: Harte Kost. Wie unser Essen produziert wird – Auf der Suche nach Lösungen für die Ernährung der Welt.**

**320 Seiten, Paperback  
ISBN 978-3-453-28063-2  
Ludwig Verlag, 16,99 Euro**

## IG FÜR ZEITUNG per E-mail?

Liebe IG FÜR Mitglieder, als gemeinnützig anerkannter Verein sind wir immer bestrebt unsere Verwaltungskosten so gering wie möglich zu gestalten. Deswegen arbeiten viele Mitglieder ehrenamtlich in der IG FÜR. Wenn Sie uns unterstützen möchten für unsere Zeitung Versandkosten zu sparen, können Sie dies gerne tun. Wie? Ganz einfach!

Schreiben Sie uns eine E-Mail unter Angabe Ihres vollständigen Namens an [ig-fuer@organic-communication.de](mailto:ig-fuer@organic-communication.de) und wir schicken Ihnen die Zeitung online als PDF-Datei. Sollten sich genügend Mitglieder hierzu melden, können wir im Laufe des Jahres die IG FÜR ZEITUNG als E-Paper anbieten.

Mit besten Grüßen von der IG FÜR Redaktion

## IG FÜR unterstützt SOS-Kinderdorf in Frankfurt am Main



Rund 150 Nachbarn, Freunde und Förderer feierten im Dezember die Eröffnung des neuen Kinder- und Familienzentrums in Frankfurt Sossenheim. Mit dabei war auch die IG FÜR.

Herzstück des Familienzentrums, für das die Sossenheimer Alte Schule saniert wurde, bildet ein offenes Café. Es ist lebendiger Treffpunkt für Kinder, Jugendliche und ihre Familien. Als interkulturelle Anlaufstelle bietet es Familienstärkungsprogramme, Eltern-Kind-Kurse, Beratungsangebote und vieles mehr. Zum Mittagessen im Familiencafé können alle Sossenheimer ab sofort vorbeischauen. In der neuen, modernen Küche wird täglich frisch und mit regionalen Zutaten gekocht. Und das zu familienfreundlichen Preisen. „Ziel ist, durch Prävention und Hilfe zur Selbsthilfe Kindern und deren Familien gute Voraussetzungen für eine lebenswerte und gelingende Zukunft zu bieten“, beschreibt Einrichtungsleiterin Stephanie Pergande das Konzept am Eröffnungstag.

IG FÜR Vorsitzender Georg Sedlmaier zeigt sich begeistert vom neuen Kinder- und Familienzentrum und kündigt an, die Einrichtung weiterhin finanziell zu unterstützen. So kommen die Reinerlöse des Buches „Vielfalt statt Einfachheit“ unter anderem dem SOS-Kinderdorf zugute. „Schon im Sommer werden wir einen 3.000 Euro-Scheck an Frau Pergande übergeben können“, so Sedlmaier.



- Bereits zum fünften Mal unterrichtete Georg Sedlmaier an der „food akademie“ in Neuwied, der Bundesfachschule für Lebensmittelhandel. U.a. diskutierte er dort mit den Studierenden über die Gefahren von Gentechnik und Saatgutpatenten – mit im Gepäck natürlich die IG FÜR Zeitung.

Auch unsere IG FÜR Mitglieder Upländer Bauernmolkerei und Bioland setzten sich auf der Demo „Wir haben es satt“ für eine bäuerliche Landwirtschaft und gutes Essen und damit gegen Tierfabriken, Gentechnik und TTIP ein.



## Zukunft säen

Gemeinsam veranstalteten die W-E-G Stiftung und tegut... gute Lebensmittel vergangenen Herbst das Erntedankfest. Und mit dabei war auch die IG FÜR.



Das Besondere: Nicht nur wurde gemeinsam ein Essen zubereitet und frischer Apfelsaft gepresst, sondern im Rahmen der Initiative „Zukunft säen“ gingen die Gäste auch selbst auf den Acker und säten Weizen sowie Roggen aus. Die Initiative ist 2006 in der Schweiz gestartet und wird mittlerweile in über zehn Ländern gefeiert.



- Volles Haus: Der Ernährungsmediziner Dr. med. Ulrich Kraft lockte am 12. Januar mit seinem Vortrag „Bakterien (Mikrobiom) als Schlüssel zur Gesundheit – Neueste Erkenntnisse aus der Forschung“ 105 interessierte Zuhörer in die tegut... Zentrale.



## Wie ließe sich die Zusammenarbeit zwischen der IG FÜR und der Hochschule Fulda in Zukunft noch intensivieren?

Diese Frage diskutierten (v.l.n.r.): Andreas Swoboda, Vorstandsvorsitzender W-E-G Stiftung; Prof. Dr. Friedrich-Karl Lücke; Georg Sedlmaier, Gründer IG FÜR; Prof. Dr.-Ing. Saskia Schwermann;

Prof. habil. Dr. med. Anja Kroke; Prof. Dr. Karim Khakzar, Präsident der Hochschule Fulda; Prof. Dr. habil. Marc Birringer und Prof. Dr. sc. nat. Christopher Beermann.

# Nanopartikel in Lebensmitteln: Mehr Sicherheit durch die neue EU-Kennzeichnung?

von IG FÜR Redaktion

Seit dem 15. Dezember 2014 gilt die neue Lebensmittelinformationsverordnung der EU. Zusätze, die technisch hergestellte Nanomaterialien enthalten, müssen seither auf der Zutatenliste kenntlich gemacht werden. Doch was hat der Verbraucher wirklich davon?

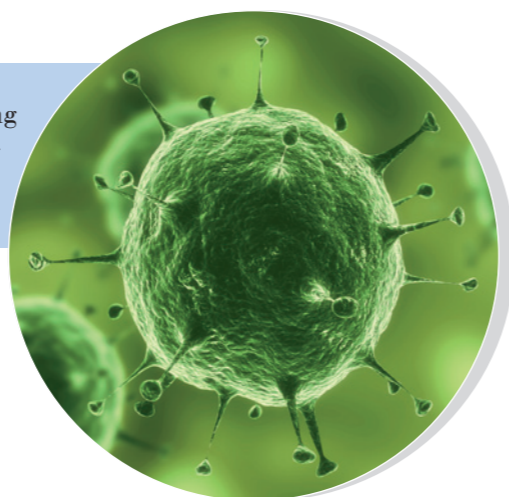
Nanopartikel sind winzig. Nach der EU sind dies Partikel mit weniger als 100 Nanometer Durchmesser, also gerade mal einem Millionstel Millimeter. Sie stecken in Instant-Suppen, in Kaugummis, in Salz – lassen die Suppe intensiver schmecken, den Kaugummi weißer strahlen oder das Salz nicht verklumpen. Doch welche Auswirkungen Nano-Partikel auf die Umwelt und die Gesundheit des Menschen haben, ist bisher nur wenig erforscht. Und so liefert der kleine Zusatz „Nano“, der seit Dezember in der Zutatenliste zu finden ist, auch nur eine trügerische Sicherheit.

Zwar kann der Verbraucher jetzt immerhin nachvollziehen, wo überall Nanopartikel drinstecken und sich dann für oder gegen den Kauf entscheiden. Doch ohne ein ausreichendes Wissen über Vorteile und Gefahren dieser Materialien ist es nur schwer möglich, eine rationale Entscheidung zu treffen. Wie wirken Na-

nopartikel in Gewässer, im Boden, in der Luft? Was passiert im Körper, wenn der Mensch sie isst oder sie einatmet? Und welche Folgen hat es, wenn diese über Jahre in der Nahrung konsumiert werden?

Bisher stehen da noch jede Menge Fragezeichen. Und so lange diese Fragen nicht beantwortet sind, mag der generelle Verzicht auf Lebensmittel, die Nanopartikel beinhalten, die beste Entscheidung sein. Denn jeder Einkauf ist ein Stimmzettel. Und so stimmt der Verbraucher für sichere Lebensmittel.

Die IG FÜR macht schon seit Jahren auf die offenen Fragen rund um die Nanotechnologie aufmerksam. 2012 hatte daher zum Beispiel Dipl. Biochemikerin Dr. Renate Pusch-Beier auf dem 6. IG Symposium einen interessanten Vortrag zu den Risiken von Nanopartikeln für den Verbraucher gehalten. ■



Weitere interessante Informationen zum Thema Nanotechnologie finden Sie auf unserer Webseite unter: <http://www.ig-fuer.de/index.php/unsere-themen/nanotechnologie/>

Einen Überblick über die aktuelle Forschungslage finden Sie beim Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR): [http://www.bfr.bund.de/de/gesundheitliche\\_bewertung\\_von\\_nanomaterialien-30415.html](http://www.bfr.bund.de/de/gesundheitliche_bewertung_von_nanomaterialien-30415.html)

# Glaubwürdigkeit durch Regionalität

2. Teil des Interviews mit den Geschäftsführern der Sutterlüty Handels GmbH

In der letzten Ausgabe der IG FÜR Zeitung haben wir mit unserer neuen Serie „Gute Kräfte stärken!“ begonnen. Den Anfang machte die Sutterlüty Handels GmbH. Und weil die drei Geschäftsführer Jürgen Sutterlüty, Alexander Kappaurer und Barbara Boucek sich nicht nur mit Herzblut für regionale Lebensmittel einsetzen, sondern noch viele weitere Projekte planen, möchten wir Ihnen diese ungern vorenthalten.

„Lebensmittel sind Mittel zum Leben.“ Welche Bedeutung hat dieser Satz für Sie?

Für uns sind Lebensmittel nicht „Mittel zum Leben“, sondern LebensMITTEL. Darauf basiert unser tägliches Tun! Durch den hohen Regionalanteil in unserem kleinen Bundesland Vorarlberg haben wir selbst Einblick – und wenn nötig – auch die Möglichkeit zum Eingriff in Produktionsketten. Wir können maßgeblich beeinflussen wie und in welcher Art regionale Lebensmittel angebaut, gepflegt oder hergestellt werden. Auch deshalb stellt der Fokus auf Regionalität unsere Grundlage dar – weil wir wissen, „was drin ist“.

Sie möchten bis 2020 das Handelsunternehmen mit dem kleinsten ökologischen Fußabdruck werden. Welche Maßnahmen sind zu diesem Zweck initiiert bzw. geplant?

Wir bauen grüne Märkte und gehen dabei weiter, als die Zertifizierungen es vorgeben. Die Märkte werden mit Holz aus heimischen Wäldern gebaut. Wir ermöglichen unseren Kunden außerdem die Investition in eine

nachhaltige und ertragreiche Energielösung: die Möglichkeit, sich an der Photovoltaik-Anlage auf dem Dach eines Ländlemarktes zu beteiligen und 7 Jahre lang 4 % p.a. (Auszahlung in Sutterlüty Gutscheinen) zu erhalten. Wichtig ist: Nachhaltigkeit darf kein Marketinginstrument sein. Es muss von innen heraus gelebt werden. Es geht dabei nicht um das Was oder das Wie – das Warum ist entscheidend. Darum sind wir auch Mitglied beim Klimaneutralitätsbündnis Vorarlberg und haben uns damit verpflichtet, in spätestens 10 Jahren klimaneutral zu werden. Unser Verständnis von Nachhaltigkeit beim Bauen beinhaltet auch schonenden Umgang mit Ressourcen, die genaue Betrachtung der Lifecycle-Kosten und vor allem die Wahrung der regionalen Wertschöpfungskette.

Sie haben das Kloostergut Mehrerau gekauft und wollten es umbauen. Zu welchem Zweck, was soll dort passieren?

Wir haben das Kloster nicht gekauft, sondern das Kloostergut hat unser Partner Matthias Marxgut gepachtet. Die strengen österreichischen Gesetze erlauben keinen Kauf eines landwirtschaftlichen Betriebes als Nichtlandwirt. Wir sind exklusiver Vermarktungspartner im Handel und entwickeln, wie bei allen regionalen Partnern, gemeinsame Sortimentskonzepte. Ebenso erstellen wir in partnerschaftlicher Abstimmung Anbaupläne für seltene und exklusive Produkte. Mehrerau soll eine Bio-Kreislaufwirtschaft und damit ein Vorzeigebetrieb in Vorarlberg für neue Wege der Landwirtschaft werden. ■



Grüne Supermärkte mit einem regionalen Sortiment sind die Zukunft.

# Termine

Mittwoch, 25. Februar 2015, 18.30 Uhr

„Somatische Intelligenz – Hören, was der Körper braucht“

Thomas Frankenbach, Gesundheitswissenschaftler, Bewegungstrainer, Buchautor  
Ort: Haus Hochland, Kempten, Eintritt frei

Montag, 2. März 2015, 17.00 Uhr

„Gesunde Lebensmittel nachhaltig erzeugen – Wunsch und Wirklichkeit bei Landwirten und Verbrauchern!“

Prof. Dr. med. Daniel Jaspersen, Chefarzt Fulda  
Ort: tegut... Zentrale, Fulda, Eintritt frei

Mittwoch, 11. März 2015

8. IG FÜR Symposium

„Einfalt statt Vielfalt“

Lebensmittel ausverkauft – produzieren wir den Mangel von morgen?

mit Top-Referenten der Lebensmittelbranche  
Ort: Conference Center von GS1 Germany, Köln

Mittwoch, 25. März 2015, 19.30 Uhr

„Vorsorge – wem können Sie vertrauen?“

Prof. Dr. med. Daniel Jaspersen, Direktor der Medizinischen Klinik II, Klinikum Fulda gAG  
Ort: Haus Hochland, Kempten, Eintritt frei

Montag, 13. April 2015, 17.00 Uhr

„Biochemische Mineralsalze nach Dr. Schüssler und deren Bedeutung für unseren Stoffwechsel“

Physiognom / Heilpraktiker  
Winfried Ducke, Fulda  
Ort: tegut... Zentrale, Fulda, Eintritt frei

Mittwoch, 29. April 2015, 19.30 Uhr

„Gesund genießen – Was ist medizinisch bewiesen?“

Dr. med. Susanne Kümmerle, Obermeiselstein  
Ort: Haus Hochland, Kempten, Eintritt frei

Montag, 4. Mai 2015, 17.00 Uhr

„Schulmedizin und Naturheilkunde, Gegensätze oder Ergänzungen in der modernen Medizin“

Dr. med. Jürgen Freiherr von Rosen  
Ort: tegut... Zentrale, Fulda, Eintritt frei

## IG FÜR bei WIKIPEDIA

Wir haben jetzt einen Eintrag in WIKIPEDIA!

Von unseren Zielen zu unseren Projekten bis hin zu unseren Unterstützern - hier finden Sie kurz und knapp die zentralen Informationen zur IG FÜR zusammengefasst. Und natürlich hoffen wir damit auch weitere Menschen auf unsere Aktivitäten aufmerksam machen zu können.



Weitere Termine finden Sie auch auf [www.ig-fuer.de](http://www.ig-fuer.de)



Thomas Göing

**Kurzvita**

Thomas Göing, Experte mit Erfahrung im Bankenbereich sowie im Stiftungsmanagement hat im Oktober 2011 sein Diplom Executive MBA der Universität St. Gallen (HSG) erhalten. Seinen beruflichen Werdegang begann er mit einem Medizinstudium in Lübeck und einer anschließenden fünfjährigen künstlerischen Fachhochschulausbildung in Den Haag, die er mit einem Bachelor in Tanz abschloss. Anschließend entschied er sich für einen Weg in der Finanzdienstleistung, absolvierte berufsbegleitend eine Ausbildung zum Finanzfachwirt. 2005 übernahm Thomas Göing die Geschäftsführung

der Förderstiftung Anthroposophische Medizin, einer in der Schweiz und Deutschland ansässigen, gemeinnützigen Non-Profit-Organisation. 2007 sammelte er im Rahmen einer EU-weiten Kampagne eine Million Unterschriften für die ELIANT Charta. 2012 gründete er zusammen mit Lucas Patt die Plattform [www.mywellgate.ch](http://www.mywellgate.ch). Seit August 2014 ist Thomas Göing Leiter Finanzen bei der Klinik St. Georg Goldach AG und seit Beginn des Jahres gehört er zum ehrenamtlichen Vorstand der IG FÜR.

**Ich unterstütze die IG FÜR, weil ...**  
es Mut macht, wenn sich Menschen zusammentun, die daran glauben, dass es besser werden kann.

**Wie definieren Sie den Begriff „gesunde Lebensmittel“?**

Mit Liebe gesät oder versorgt, mit Wertschätzung für das Leben und alles Lebendige angebaut oder gepflegt, mit Dankbarkeit geerntet oder geschlachtet, mit Sorgfalt und Erfahrung verarbeitet, mit Freude verkauft, weil der Preis fair und angemessen ist und die Existenz sichert.

**Welche Rolle spielen Verbraucher und Handel in Bezug auf „gesunde Lebensmittel“?**

Als Verbraucher kann ich jeden Tag neu entscheiden welche Lebensmittel, Firmen, Hersteller, Bauern oder Produzenten ich mit meinem Kauf unterstützen möchte. Ich bekomme immer wieder Chancen und Gelegenheiten und kann mein Verhalten ändern oder anpassen. Der Handel soll mit seinem Angebot jeden Tag neu die Weichen stellen, damit Vielfalt und Qualität beim Kunden ankommt.

**Was wünschen/erhoffen Sie sich von der IG FÜR?**

Ich wünsche mir, dass die IG FÜR weiter ein Bewusstsein für die existenzielle Grundlage gesunder Lebensmittel für die Menschen schafft. Von Angelus Silesius stammt der Spruch: „Das Brot ernährt uns nicht, was uns im Brote speist ist Gottes ewiges Wort, ist Leben und ist Geist.“ Das zeigt die Dimension und Bedeutung, mit der wir es auch bei den Lebensmitteln für unser Leben zu tun haben. ■



Angelika Schulz

**Kurzvita**

Angelika Schulz, geboren 1954, ist ehemalige DRK-Kinderkrankenschwester und hat nach einer Fortbildung in der Psychiatrie und Psychosomatik der Uniklinik Essen gearbeitet. Heute unterstützt sie ihren Ehemann bei Beratungstätigkeiten für die Fleischwarenindustrie.

**Ich unterstütze die IG FÜR, weil ...**  
ich als Mutter von zwei Kindern den Stellenwert von hochwertigen und gesunden Lebensmitteln wieder stärker ins allgemeine Bewusstsein bringen möchte. Durch das Gespräch mit Herrn Sedlmaier auf der letzten MLF-Tagung und sein Engagement für die Interessengemeinschaft, aber auch für die SOS-Kinderdörfer, wurde ich in dem Wunsch bestärkt, auch aktiv tätig zu werden.

**Wie definieren Sie den Begriff „gesunde Lebensmittel“?**

Gesunde Lebensmittel sind unbelastet, nicht genmanipuliert und durchlaufen einen nachvollziehbaren, kontrollierten Herstellungsablauf. Frische und Qualität stehen im Vordergrund, die Regionalität hat dabei einen besonderen Stellenwert.

**Welche Rolle spielen Verbraucher und Handel in Bezug auf „gesunde Lebensmittel“?**

Der Handel muss den Verbraucher stärker aufklären, warum gesunde Lebensmittel ihren Preis haben. Der Verbraucher muss lernen, bewusster Lebensmittel einzukaufen und nicht nur zu konsumieren.

**Was wünschen/erhoffen Sie sich von der IG FÜR?**

Ich wünsche mir, dass die IG FÜR bei allen Beteiligten so viel Aufklärungsarbeit leisten kann, dass sich der Stellenwert von Lebensmitteln bei den Verbrauchern in Deutschland wieder verbessert. ■

**Kurzvita**

Thomas Reges, geboren 1964, ist seit seinem 16. Lebensjahr im Lebensmittel Einzelhandel tätig. Seine Ausbildung zum Einzelhandelskaufmann absolvierte er bei REWE. Danach folgte eine Weiterbildung zum Handelsfachwirt. Seit 10 Jahren ist er bei KARSTADT Feinkost GmbH & Co. KG tätig: Neben seiner Tätigkeit als Gebietsleiter, kümmert er sich dort um das Marketing von PERFETTO. Vor drei Jahren absolvierte er zudem eine Ausbildung zum ärztlich geprüften Ernährungscoach.

**Ich unterstütze die IG FÜR, weil ...**  
die Lebensmittel endlich die Wertschätzung erhalten sollen, die sie verdienen. Wir müssen wieder lernen, dass Qualität einen angemessenen Preis haben muss.

**Wie definieren Sie den Begriff „gesunde Lebensmittel“?**

In meiner Ausbildung zum Ernährungscoach habe ich die Ernährungs-

pyramide kennen und schätzen gelernt. Für mich heißt das: alles ist erlaubt, aber (und das ist das Wichtigste) in Maßen. Der Preis darf nicht mehr der alleinige Kaufgrund sein. Wir müssen die Nachhaltigkeit und die qualitativ hochwertige Erzeugung von Lebensmitteln schützen.

**Welche Rolle spielen Verbraucher und Handel in Bezug auf „gesunde Lebensmittel“?**

Für viele Verbraucher spielt der Preis die entscheidende Rolle bei der Kaufentscheidung. Der Verbraucher ist zwar gegen Massentierhaltung. Aber er ist nicht bereit einen höheren Preis für eine artgerechte Haltung zu zahlen. Soll doch der „Nachbar“ damit anfangen.

Der Handel glaubt, dass nur der Preis den Kunden zum Einkauf animiert. Deshalb unterbietet sich der Handel gegenseitig mit Sonderangeboten. So suggeriert er dem Kunden, es geht immer noch billiger.



Thomas Reges

**Was wünschen/erhoffen Sie sich von der IG FÜR?**

Es ist ein weiter Weg für gute Lebensmittel die passende Wertschätzung zu bekommen. Ich glaube aber, wir sind auf dem richtigen Weg. Die Erkenntnis wächst langsam beim Verbraucher. Gerade die nächsten Generationen werden dies wieder lernen. Ich will mit gutem Beispiel vorangehen und in dieser Mitgliedschaft finde ich Gleichgesinnte auf diesem Weg. ■

**Kurzvita**

Martin Abfalter, 59, ist verheiratet und Vater von drei Kindern. Er ist Mitinhaber und Geschäftsführer der St. Leonhards-Vertriebs GmbH & Co. KG. Er selbst wohnt auf dem Bioland Pferdehof seiner Familie am Chiemsee, wo sich derzeit ca. 70 Stuten mit ihren Fohlen auf den weitläufigen Koppeln tummeln.

**Ich unterstütze die IG FÜR, weil ...**  
uns die gleichen Werte verbinden. Von Anfang an war es uns wichtig, die Ursprünglichkeit, Reinheit und Lebendigkeit unserer Wässer zu bewahren und diese im größtmöglichen Einklang mit der Natur abzufüllen. Gerade die Lebendigkeit fehlt jedoch zu meist in unseren Lebensmitteln. Mittel zum Leben und das Bewusstsein dafür zu schaffen, ist unser Anliegen.

**Wie definieren Sie den Begriff „gesunde Lebensmittel“?**

„Gesunde Lebensmittel“ sind für uns so nahe an der ursprünglichen Lebendigkeit wie möglich. „Lasst Nahrung Euer Heilmittel sein“, sagte schon Hippokrates. Alles, was wir zum Gesundwerden bzw. -bleiben brauchen, hält die Natur für uns bereit. Wir sollten wieder lernen, auf unsere Sensorik zu vertrauen. Man schmeckt, riecht, fühlt, ob ein Lebensmittel uns gut tut. Es gibt uns Energie und Vitalität.

**Welche Rolle spielen Verbraucher und Handel in Bezug auf „gesunde Lebensmittel“?**

Die Verbraucher haben es in der Hand: Der Handel reagiert auf das Konsumverhalten der Menschen. Daher ist es so wichtig, das Bewusstsein dafür zu schärfen, was ein gesundes Lebensmittel ausmacht.



Martin Abfalter

**Was wünschen/erhoffen Sie sich von der IG FÜR?**

Je mehr Menschen sich in diesem Bewusstsein und mit der Vision eines achtsamen Umgangs mit der Natur und ihren Ressourcen zusammenschließen, desto mehr Kraft und Nachdruck bekommt eine Bewegung hin zum globalen Umdenken. Die IG FÜR gibt der Bewegung eine Stimme. ■



# Zippert...



## Fischstäbchen & Analogkäse

Neuerdings müssen die 144 wichtigsten allergieauslösenden Stoffe auf jeder Lebensmittelpackung angegeben werden. Bei Süßwaren ist der Hinweis wichtig: „Besteht komplett aus gut versteckten Fetten.“

Seit Dezember gelten neue, strenge Vorschriften bei der Kennzeichnung von Lebensmitteln. Wenn ein rumpsteakförmiger Fleischklumpen aus mehreren kleinen Stückchen zusammengeklebt wurde, muss auf der Verpackung stehen: „Aus Fleischstücken meisterhaft für Sie zusammengeklebt.“

Das gilt auch für Fischprodukte, da muss es allerdings heißen: „Diese Forelle wurde ohne Schrauben aus Fischstücken zusammengefügt.“ Fischstäbchen müssen als „Paniermasse mit fischähnlichen Bestandteilen aus Analogkäse“ gekennzeichnet werden.

Fleischwurst muss nur dann gekennzeichnet werden, wenn sie nicht aus Fleischstücken zusammengefügt wurde. Bei Süßwaren ist der Hinweis wichtig: „Besteht komplett aus gut versteckten Fetten.“ Es müssen die 144 wichtigsten allergieauslösenden Stoffe gut sichtbar auf der Packung angegeben werden.

Der Satz „Kann Spuren von Nüssen enthalten“ muss auf jedem Lebensmittel vermerkt sein, eine Packung Erdnüsse trägt ab sofort den Aufdruck „Aus Erdnussstücken zusammengefügt“ oder „Besteht zu 98 Prozent aus Fischstücken mit Erdnussaroma“.

## „Wilde Wurzeln“ Tagliatelle mit bunten Karotten, Petersilienpesto und Walnüssen



Vorspeise für 4 Personen

250g bunte Karotten  
250g frische Tagliatelle  
150g Walnüsse  
150g kräftiger Käse  
1 Knoblauchzehe

1 Bund Petersilie  
50ml Olivenöl  
frischer Zitronenschalenabrieb  
Salz und Pfeffer

Annemiek Wils, Chefköchin und  
Kulinarik-Expertin bei Nature & More,  
hat sich leckere Rezepte rund um  
die Vielfalt der Bodenschätze  
ausgedacht.



### Zubereitung

1. Die gewaschenen Karotten der Länge nach in dünne Streifen schneiden. Für etwa 1 Minute in einen Topf mit kochendem Wasser geben, herausnehmen und in einem Sieb abtropfen lassen.
2. Gewaschene Petersilie, Walnüsse, Knoblauch und Käse grob zerkleinern. Alles zusammen mit dem Öl in der Küchenmaschine pürieren, bis eine cremige Masse entsteht.

Mit Salz, Pfeffer und der abgeriebenen Zitronenschale abschmecken.

3. Tagliatelle nach Packungsanweisung zubereiten.
4. Die fertigen Nudeln mit den Karottenstreifen und dem Pesto vermischen, mit Nussstückchen und einigen Petersilienblättchen garnieren und servieren.