

DIE FÜR! ZEITUNG

NEUES VON DER INTERESSENGEMEINSCHAFT FÜR GESUNDE LEBENSMITTEL e. V. NR. 1/2014

Weltagrарbericht

ab Seite 4

Das Argand'Or-Projekt

ab Seite 6

Interview mit Markus Ferber, MdEP

Seite 10

10 Argumente für eine gentechnikfreie Welt

Seite 12

IG FÜR
Symposium
3. April 2014



Inhalt

Briefe an die Redaktion	2
Grußwort	3
Unsere neuen IG FÜR Mitglieder	3
IG Für Zeitung per E-Mail?	3
Weltagrарbericht	4
Das Argand'Or-Projekt	6
Kurz und kompakt	8
Interview mit Markus Ferber	10
Vielfalt statt Einfalt	11
Termine	11
10 Argumente für eine gentechnikfreie Welt	12
Hotel-Rabatt für IG FÜR Mitglieder	12
Mitgliedervorstellung	13
7. IG FÜR Symposium „Tierwohl = Menschenwohl?“	14
Rezept	16
Zippert und „Nüsse – sehr gesund“	16

In eigener Sache:

Die nächste IG FÜR Zeitung erscheint im **Juni 2014**.
Redaktionsschluss:
10. Mai 2014

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

Ihre IG FÜR Redaktion

Briefe an die Redaktion

Lieber Georg,

ich habe soeben die letzte FÜR-Zeitung gelesen. Vor allem der Artikel „Wasser-Quell des Lebens“ war für mich sehr interessant. Genauso auch der Artikel von Joseph Wilhelm. Insgesamt ist die IG FÜR ein Beweis, dass die richtige Idee, gepaart mit der richtigen Einstellung und den richtigen Leuten etwas bewegen kann. Hut ab vor Deiner Lebensleistung!

Mit lieben Grüßen
Peter Bytow

Sehr geehrter Herr Sedlmaier,

vielen Dank für Ihren Brief vom 12. Januar 2014, die beigelegten Zeitungsausschnitte und die DVD „Gekaufte Wahrheit, Gentechnik im Magnetfeld des Geldes“. Mit Interesse habe ich Ihren Brief gelesen und danke Ihnen und der „Interessengemeinschaft FÜR gesunde Lebensmittel e. V.“ für das Engagement um die Bewahrung der Schöpfung. Vergelt's Gott für Ihren Einsatz! Ich wünsche Ihnen alles Gute, erbitte Ihnen Gottes Segen und grüße Sie herzlich.

Dr. Ludwig Schick
- **Erzbischof von Bamberg** -

Sehr geehrter, lieber Herr Sedlmaier,

in der vergangenen Sitzung des Landesvorstandes der LBV haben wir Ihren Nachfolger im Stiftungsrat bestätigt. Dies ist für mich Anlass, Ihnen noch einmal für Ihre Mitarbeit und Ihre Unterstützung unserer Stiftung Bayerisches Naturerbe herzlich zu danken.

Als erfahrener Unternehmer und engagierter Kämpfer für richtig verstandene Nachhaltigkeit haben Sie unser kleines Gremium um einen wesentlichen Blickwinkel bereichert und neue Akzente gesetzt.

...

Ich wünsche Ihnen von Herzen alles Gute und grüße Sie oftmals

Ludwig Sothmann

Grußwort

Werte IG FÜR Mitglieder,
werte Interessierte,

gemäß unserem IG FÜR Motto wollen wir gemeinsam weiterhin „Gute Kräfte stärken“. Während der 50 Jahre im aktiven Berufsleben in namhaften Lebensmittel-Handelsunternehmen war es immer meine Aufgabe, nicht zu jammern, sondern „gangbare Wege“ zu entdecken und zu gestalten. In diesem Sinne organisieren wir nun das neue IG FÜR Symposium in Fulda am 3. April 2014 mit dem aktuellen Thema: „Tierwohl = Menschenwohl?“ mit Top-Referenten und Workshops. Kommen Sie bitte auch dazu und helfen Sie uns zu nachhaltigen tier- und menschenfreundlichen Wegen.

Gerade entsteht „unser“ 4. IG FÜR Buch: „Vielfalt statt Einfalt – 15 Berichte zum Leben und Essen im Einklang mit der Natur“. Unterstützt wurden wir dabei von sehr namhaften Mitautoren aus der Schweiz, Österreich, Deutschland und Peru. Im Frühjahr 2014 wird das vielseitige Buch positive Praxiswege und Ziele aufzeigen. Der Reinerlös wird wieder für die IG FÜR und SOS Kinderdorf e. V. „mein“ 10. Sozialprojekt sein.

Mit dem Brief vom 25. November 2013 dankt uns Papst Franziskus „für unser Engagement um die Bewahrung

der Schöpfung“. Von Herzen erteilt der Heilige Vater Ihnen, den Mitgliedern und Freunden der IG FÜR sowie allen, die Ihnen nahestehen, den erbetenen Apostolischen Segen.“ Einen Auszug des Briefes finden Sie auf unserer Pinnwand. Ich freue mich natürlich, dass ich im Jahre 2013 wieder 59 neue IG FÜR Mitglieder gewinnen konnte. Bitte werben auch Sie, die IG FÜR lebt von der Mundpropaganda.

Alles Gute für 2014 wünscht Ihnen in dankbarer Verbundenheit

Ihr Georg Sedlmaier
persönlich und im Namen der ehrenamtlichen IG FÜR Vorstandschaft



*Herzlichst,
Ihr Georg Sedlmaier*

Unsere neuen Mitglieder

Michael Radau
Vorstandsvorsitzender
SuperBioMarkt AG, Münster

Ilka Hein/ Stephan Roetzer
San Lucar Vertrieb Deutschland GmbH,
Ettlingen

Matthias Brahm
selbständiger Lebensmittelkaufmann,
Leer

Robert Maier
dm Drogeriemarkt Filialleiter,
Arbeitnehmervertreter im dm-Beirat,
Kempten

Kathrin Landrock
selbständige Friseurmeisterin,
Chemnitz

Jennifer Schaub-Groh
Krankenschwester, Schlitz

Priv. Doz. Dr. Dr. Richard Dempf,
Arzt, Kempten

Erich Brendle
Dipl. Betriebswirt, Nürnberg

Concetta Goschala Dalli Cardillo
Laborantin, Nürnberg

Impressum

Herausgeber:
Interessengemeinschaft FÜR
gesunde Lebensmittel e. V.
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

Druck:
Druckerei Wilkniss | Massen
www.druckerei-wilkniss.de

Bilder:
IG FÜR | Shutterstock: ollrig |
fotolia: Esther Querbach | Agand'Or GmbH |
Pressebüro Markus Ferber | SuperBioMarkt AG |
© Südwest Verlag/Peter Rees



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 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

„Business as usual is not an option“ –

zu diesem ernüchternden Ergebnis kam der erste umfassende Bericht der Vereinten Nationen zur Landwirtschaft und Ernährungslage, auch bekannt als Weltagrarbericht.

An dessen Erstellung wirkten zwischen 2005 und 2008 ca. 500 Experten mit. Unter ihnen auch Dr. med. vet. Anita Idel, die ihre Erfahrungen und Expertisen in der Einleitung zum Buch „Tierisch gut“ zusammenfasste und auf denen dieser Beitrag im wesentlichen basiert. Im Zentrum der Untersuchungen zum Weltagrarbericht standen Ursachen, Triebkräfte und Folgen der Landwirtschaftsentwicklung. Es ging dabei nicht nur um einen Lagebericht, sondern darum mit Tiefgang die Frage zu untersuchen:

„Wie sind wir hierhin gekommen?“

Es ging schließlich darum, Lehren für eine nachhaltige Entwicklung zu identifizieren und das Welthungerproblem nicht isoliert, sondern im sozialen Kontext wahrzunehmen. Denn Hunger, Armut und Krankheit bedingen und verschärfen sich gegenseitig. Folglich beschränkt sich der Weltagrarbericht nicht wie häufig auf die Bearbeitung der Frage, wie viele Kalorien für die steigende Weltbevölkerung produziert werden müssen. Stattdessen wurden die Weichenstellungen der Agrarforschungs- und Landwirtschaftspolitik der vergangenen 50 Jahre hinsichtlich ihrer Auswirkungen auf den fatalen Komplex aus Armut, Hunger und Krankheit bewertet. Im Zentrum der Überlegungen standen:

- die Reduzierung von Hunger und Armut,
- die Verbesserung der Ernährungs- und Gesundheitssituation,
- die generelle Entwicklung der Lebens- und Erwerbsgrundlagen im ländlichen Raum, um die soziale Erosion zu bremsen.

Seit Jahrzehnten lautet die stereotype Antwort auf den Welthunger: Steigerung der Produktivität. Zwar hat das alte Credo zu höheren Ernteerträgen geführt, aber wir sind heute vom Millenniums-Entwicklungsziel Nummer eins – die Anzahl Hungerner bis 2015 zu halbieren – weiter entfernt denn je. Auch die vermeintlichen Errungenschaften der modernen konventionellen Landwirtschaft haben sich nicht als Heilsbringer erwiesen. Erstens ist der dazu notwendige Verbrauch von Dünger, Chemie und (Energie-)Ressourcen unverhältnismäßig gestiegen und zweitens sind die ökologischen, sozialen und ökonomischen Folgen erschreckend: Die industrialisierte Landwirtschaft ist für rund ein Drittel der freigesetzten Klimagase verantwortlich und trägt somit erheblich zum Klimawandel bei. Obwohl manche Regionen profitieren können, werden die landwirtschaftlichen Erträge in Folge des Klimawandels insgesamt dramatisch sinken und so Mangelernährung und Welthunger weiter zunehmen.

Der erste Weltagrarbericht ist ein vielschichtiger Ruf nach einer weltweiten radikalen Wende der Agrarpolitik, -forschung und -lehre. Denn nach seinem Resümee hat die Landwirtschaftspolitik der vergangenen 50 Jahre

- den Entwicklungsländern lebensnotwendige Ressourcen entzogen, um eine Überproduktion der Industrieländer zu ermöglichen;
- mit einem Teil dieser Überproduktion anschließend Märkte in Entwicklungsländern unter Druck gesetzt;
- zu immer höheren Risiken und zu einer zunehmenden Anfälligkeit für ökologische und soziale Katastrophen geführt, etwa Über-

schwemmungen, Erdbeben, gentechnische Kontamination, Gesundheitsschäden durch Agrarchemikalien, Seuchen durch Massentierhaltung, Verschuldung und Enteignung durch Dumping-Preiskonkurrenz; insbesondere die ärmsten Länder und die Ärmsten auf dem Lande zu Verlierern der Globalisierung und der Liberalisierung des Agrarhandels gemacht; letztlich keine Perspektive für die nachhaltige Bekämpfung des Welthungers zu bieten.

Fazit:

Negativer kann ein globaler Kassensturz kaum ausfallen als der unserer Landwirtschaftspolitik der letzten fünf Jahrzehnte. Angesichts der wachsenden Weltbevölkerung und schrumpfenden Ernten (unausweichlich fälliger Tribut des Klimawandels) hält zwar auch das IAASTD für die Zukunft eine Steigerung der Produktivität für notwendig. Entscheidend aber ist das Wie: Laut Weltagrarbericht sind kleinbäuerliche Betriebe das Potenzial für einen umweltverträglichen Produktivitätsanstieg durch nachhaltigen Anbau! Das bedeutet Ressourcenschutz für Böden, Wasser und Energie. Zudem fördert eine kleinbäuerliche Produktionsweise die Biodiversität der wilden und gezüchteten Tiere und Pflanzen.

Globalsozial gesehen entspricht dem Mangel im Süden der Überfluss im Norden: Über 70 Prozent der weltweit Hungernen leben auf dem Land, also dort, wo die Lebensmittel angebaut werden. Die Industrialisierung der Landwirtschaft macht Millionen Menschen land- und letztlich arbeitslos. Denn für die in die Verschuldung getriebenen und enteigneten Klein-



Kleinbauern liefern wichtigen Beitrag zur Welternährung

bäuerinnen und Kleinbauern gibt es keine Ersatzarbeit auf dem Lande. Die Folge ist Landflucht. Sie erhöht dann die Zahl der Tagelöhner in den Städten und trägt auch dort zur sozialen Erosion bei. Trotz der Vereinbarung der Welthandelsorganisation (WTO) zum Abbau von Subventionen für Milch und Fleisch geschlossen. Kamerun mit seiner nicht konkurrenzfähigen heimischen Geflügelzucht ist nur ein Beispiel. Milchprodukte aus der EU-Massenproduktion treiben seit Jahrzehnten lokale afrikanische Kleinbäuerinnen in den Ruin; ebenso Fleisch von Rindern, deren Leben nach tagelangem Transport auf afrikanischen Schlachthöfen endet.

Der Weltagrarbericht der Vereinten Nationen enthält kein generelles Statement gegen Subventionen in der Landwirtschaft; er moniert aber, dass den Hilfen keine ökologischen und sozialen Kriterien und Ziele zugrunde liegen. Das führt zu Wettbewerbsverzerrungen, indem jene bevorzugt

werden, die immer mehr immer billiger produzieren. Wobei für Produzenten solcher Billigmassenware das Verursacherprinzip nicht gilt. So wird der Strukturwandel auf Kosten der Menschen mit den kleinen Betrieben vorangetrieben. Dabei kann die Bedeutung von Kleinbäuerinnen und Kleinbauern gar nicht hoch genug eingeschätzt werden. Zwar dominiert unter nicht wenigen Experten bislang die Vorstellung, dass Kleinbauern eine im Verschwinden begriffene und zu vernachlässigende Größe seien, die nur unwesentlich zur Welternährung beiträgt, doch welche ein Irrtum! Das IAASTD belegt: Bis heute sorgen Betriebe, die kleiner sind als zwei Hektar, immer noch für weit mehr als die Hälfte der weltweit produzierten Lebensmittel. Das lässt die Potenziale erkennen, die kleinbäuerliche Strukturen für die Ernährungssicherung bergen, nicht zuletzt auch wegen des lokalen und traditionellen Wissens. Besondere Bedeutung für eine ökologisch und sozial nachhaltige Entwicklung des ländlichen Raumes misst der Weltagrarbericht den Frauen bei, da sie den überwie-

genden Teil der landwirtschaftlichen Arbeit leisten, während ihre Männer teilweise als Migranten zum Familieneinkommen beitragen. Seit einem Vierteljahrhundert erweisen sich Frauen, deren Projekte mit Mikrokrediten gefördert wurden, als besonders zuverlässige und erfolgreiche Kreditnehmerinnen.

Die zentrale ökologische Aussage des IAASTD gilt dem Boden. Seine Fläche und seine Fruchtbarkeit werden als Basisressourcen für die Zukunft identifiziert. Zahlreiche Studien belegen, dass sie am besten durch nachhaltige ökologische Landwirtschaft gefördert würden. Aber es gibt bis heute keine Gesetze, die verbieten, dass besonders fruchtbarer Boden versiegelt wird, wie zum Beispiel durch den verbreiteten Bau von Einkaufszentren an der »grünen Wiese« oder durch Städte, die wie in China komplett am Reißbrett entworfen werden. Und auch die Landwirtschaft selbst trägt erheblich zum Bodenverlust bei – durch Erosion in Folge nicht angepasster Bodenbearbeitung, allein in Deutschland sind es durchschnittlich fünf Tonnen pro Hektar landwirtschaftlich genutzter Fläche und Jahr. Neben diesem quantitativen Verlust spielt auch der Schwund der Bodenqualität eine wesentliche Rolle. Zwar lassen sich nach der Rodung von Regenwald oder dem Umbruch fruchtbarer Weiden auf diesen Flächen einige Jahre lang hohe Erträge ernten. Aber diese Böden sind schnell ausgezehrt, sie werden so kurzfristig verheizt und langfristig entwertet.

Das Fazit bei sozialer und ökologischer Nachhaltigkeit muss also lauten:

„Business as usual is not an option!“

Zur Autorin: Tierärztin Dr. Anita Idel ist Mediatorin, Leadautorin des Weltagrarberichts und hat 2015 für ihr Buch „Die Kuh ist kein Klima-Killer – Wie die Agrarindustrie die Erde verwüstet und was wir dagegen tun können“ den Salus-Medienpreis gewonnen.

Das Argand'Or-Projekt

Eine faire und nachhaltige Partnerschaft mit den Frauenkooperativen der Union des Coopératives des femmes de l'Arganeraie (UCFA)

Der aus dem Südwesten Marokkos stammende Arganbaum zählt zu den ältesten Bäumen der Welt. Bereits seit Jahrhunderten wird von den dort lebenden Berberstämmen durch die sehr aufwendige Technik der Handpressung das kostbare Arganöl gewonnen.



Für den Gewinn von nur einem Liter Arganöl sind zwei Tage Arbeit nötig. Doch die Handpressung liefert beste Qualität und gilt als besonders schonend, da kein Pressdruck und keine Wärme entstehen, die die wertvollen Inhaltsstoffe vernichten. Handgepresstes Arganöl gilt wegen seiner Wirkstoffe als eines der wertvollsten und gesündesten Öle. Es wird traditionell in der marokkanischen Medizin und Küche eingesetzt. In Deutschland findet es seine Anwendung in der kulinarischen „kalten“ Küche, in der Naturkosmetik (Anti-Aging, Antioxidantien) und immer häufiger auch therapiebegleitend in der dermatologischen Medizin, z.B. bei Neurodermitis.

Doch die traditionelle Handpressung konkurrieren seit vielen Jahren mit großen privaten Unternehmen, die

mit hoch effizienten Pressmaschinen Arganöl industriell, durch die sogenannte Kaltpressung, erzeugen. Die beiden unterschiedlichen Herstellungsmethoden haben wesentliche ökonomische und ökologische Auswirkungen auf die dort lebenden Produzentinnen, deren Familien und den Bestand der Arganbäume.

Die Frauenkooperativen der UCFA (Union des Coopératives des femmes de l'Arganeraie) beherrschen noch diese einzigartige, besonders schonende Herstellungsmethode, die alle Wirk- und Inhaltsstoffe im Öl sichert. Die damals ökonomisch unerfahrenen, im Biosphären-Reservat Arganeraie beheimatete Frauenkooperativen versuchte 2004 vergeblich, ihr damals unbekanntes Öl zu verkaufen. Erst mit

Unterstützung von Argand'Or, das aus demtraditionellhandgepresstenArganöl eine begehrte Premium-Marke entwickelte, überlebten die damals vier Kooperativen. Argand'Or übernahm 2005 die weltweite Vermarktung und sorgt auf diese Weise in einer fairen und nachhaltigen Partnerschaft für den Erhalt der Kooperativen. Die Frauen erhielten zum ersten Mal ein eigenes und regelmäßiges Einkommen. Sie lernen Lesen und Schreiben, denn wer in der Kooperative arbeitet nimmt an den Alphabetisierungsmaßnahmen teil. Die regelmäßige Einnahmequelle stärkt das Selbstbewusstsein und die soziale Stellung der Frauen und fördert damit die Gleichstellung der Geschlechter. Heute befinden sich 25 Kooperativen unter dem Dach der UCFA. Rund 1.500 Frauen ernähren mit ihrer Arbeit ca. 6.000 Personen in der Arganeraie und immer mehr Familien schließen sich der Partnerschaft an.

Weiter initiierte Argand'Or ein PPP-Projekt mit der deutschen GIZ (Gesellschaft für internationale Zusammenarbeit) und führte ein Qualitätssicherungssystem (HACCP) ein, um die Jahrhunderte alte Herstellungsmethode auf den europäischen Qualitätsstandard zu heben. Alle Herstellungs-



Wertvolles Arganöl aus traditioneller Handpressung



„Arganöl – Das Kochbuch“ zu gewinnen!

schritte werden kontrolliert so dass eine vollständige Rückverfolgbarkeit gewährleistet ist. Aus dem Verkauf werden u.a. Aufforstungsprogramme finanziert, um den Bestand der vom Aussterben bedrohten Arganbäume zu erhalten. „Nur die Herstellung von traditionell handgepresstem Arganöl durch Frauenkooperativen, sichert den Landfrauen den höchsten Anteil am Wertschöpfungsprozess und leistet

die Argand'Or GmbH gegründet, um handgepresstes biologisches Arganöl, eines der kostbarsten Lebensmittel und wertvollsten natürlichen Pflegemittel, in seiner Ursprünglichkeit zu bewahren. Mit unserer Arbeit unterstützen wir die Frauenkooperativen der UCFA in ihrem Bestreben, die überlieferte, traditionelle Herstellung des Arganöls mittels Handpressung und die einzigartige

einen wesentlichen Beitrag zur Armutsminderung in der Arganeraie bei gleichzeitigem Erhalt der Arganbaumbestände“, schreibt die Deutsche Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit (GIZ) in ihrer Studie zu den ökonomischen und ökologischen Auswirkungen der beiden Herstellungsmethoden.

Und der Einsatz zahlt sich aus: Das internationale Magazin ODE wählte Argand'Or in die ORGANIC TOP 17: „One of the best, most innovative, inspiring and sustainable products and companies around the world.“ „Wir haben

Kulturlandschaft der Arganbäume zu erhalten,“ beschreiben Rudolf Bresink und Mohamed El Karz, die Gründer von Argand'Or, ihre faire, soziale und nachhaltige Geschäftsidee.

„Arganöl - Das Kochbuch“ greift beide Aspekte auf – die seit vielen hundert Jahren weltweit einzigartige Herstellung des Arganöls mittels Handpressung und die Verwendung dieses wertvollen Öls in der modernen Küche. Ob „Grüner Linsensalat mit Ingwer-Paprika-Salsa“ oder „Backofen-Tafelspitz“ im Tajine, die Rezepte sind leicht nach zu kochen und so komponiert, dass der besondere Geschmack des Arganöls seine volle Wirkung erzielen kann. ■

Gewinnspiel

Beantworten Sie folgende Frage:
„Aus welchem Land stammt der Arganbaum?“

Die ersten drei richtigen Antworten erhalten jeweils ein Exemplar „Arganöl – Das Kochbuch“!
Schicken Sie Ihre Antwort an:
ig-fuer@organic-communication.de

Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.



Rudolf Bresink und Mohamed El Karz besuchen die Frauenkooperative



Frauen der Kooperative lernen Lesen und Schreiben

Liebe Freunde, Bekannte und IG FÜR Mitglieder,

viel zu schnell ist ein prall gefülltes, inhaltsreiches Jahr 2015 „dahingeeilt“.

Wir waren wieder „reiselustig“: Andalusien, Peru mit bis zu 4450 Meter hohen Pässen, Inkakultur, Machu Picchu, Kopenhagen, Wandern in der Cinque Terre/Ligurien, Dresden und 4 x Berlin – wir haben viel erlebt.

Die ständig wachsende IG FÜR sorgt dafür, dass „meine Gehirnwindungen durchgeputzt werden“. 39 neue Mitglieder konnte ich alleine 2015 neu dazugewinnen. Außerdem entsteht gerade „mein“ 4. Buch „Vielfalt statt Einfach“ Lebensmittel Praxisbeispiele zum Mut machen“ mit 15 namhaften Mitautoren.

Einmal im Monat bin ich wegen der IG FÜR und meinem zweiten ehrenamtlichen Engagement für SOS Kinderdörfer immer noch bei tegut... in Fulda.

Alle guten Wünsche für ein gesundes, glückliches Jahr 2014

Ihr Georg Sedlmaier

Rückblick
2013

Sehr geehrter Herr Sedlmaier,

das Staatssekretariat des Heiligen Stuhls bestätigt Ihnen den Eingang Ihres werten Schreibens und der beiliegenden Unterlagen an Papst Franziskus, mit denen Sie persönliche Überlegungen zur Agro- Gentechnik darlegen. Zugleich bitte ich Sie um Ihr geschätztes Verständnis, dass Sie aufgrund der umfangreichen Korrespondenz in den vergangenen Monaten dieses Antwortschreiben erst jetzt erhalten.

Im Auftrag Seiner Heiligkeit danke ich Ihnen für dieses Zeichen Ihrer Verbundenheit mit dem Nachfolger Petri sowie für Ihr Engagement um die Bewahrung der Schöpfung.

Papst Franziskus bittet Sie, seinen universalen Hirtendienst weiter durch Ihr Gebet zu unterstützen. Von Herzen erteilt der Heilige Vater Ihnen, den Mitgliedern und Freunden der „IG FÜR“ sowie allen, die Ihnen nahestehen, den erbetenen Apostolischen Segen.

Prälat Peter B. Wells
Assessor

Apostolischer
Segen für die
IG FÜR

Der Antwortbrief des Prälaten Peter B. Wells vom Dezember 2013.

Georg Sedlmaier
gemeinsam mit
Joseph Wilhelm, dem
Gründer von
Rapunzel Naturkost
zu Ehren seines
60. Geburtstags



IG FÜR zu Gast bei Rotariern
Georg Sedlmaier folgte der
Einladung von Fritz Aupperle,
Rewe-Kaufmann und Aufsichts-
ratsmitglied und hielt vor
20 Rotariern einen Vortrag zum
Thema „Sind unsere Lebens-
mittel noch Mittel zum Leben?“



Der Sächsische
Ministerpräsident
Stanislaw Tillich und
Georg Sedlmaier bei
der Jahrestagung des
Bund Katholischer
Unternehmer e.V. (BKU)

Georg Sedlmaier mit
Gerd Müller, dem
neuen Bundesminister
für wirtschaftliche
Zusammenarbeit
und Entwicklung

Interview mit Markus Ferber, MdEP

Europaabgeordneter und IG FÜR-Mitglied Markus Ferber über das geplante Freihandelsabkommen mit den USA, Patente und der Reform der Gemeinsamen Agrarpolitik.



1) Wie beurteilen Sie das geplante Freihandelsabkommen mit den USA? Vor allem in Hinblick auf die Punkte Gentechnik und Verbraucherschutz?

Ich befürworte ein solches Freihandelsabkommen, denn der Wachstumsschub, der dadurch Deutschland wiederfahren wird, ist sehr wünschenswert. Insbesondere für die bayerische Exportindustrie beinhaltet das Freihandelsabkommen große Chancen. Der Schutz der deutschen und bayerischen Verbraucher und der Erhalt unseres hohen Standards in diesem Bereich spielen bei den Verhandlungen selbstverständlich eine entscheidende große Rolle.

2) In Europa sind gentechnisch veränderte Lebensmittel im Moment gut zu erkennen. Sehen Sie die Gefahr, dass Agrar-Konzerne versuchen, solche Regelungen in den Verhandlungen zum transatlantischen Freihandelsabkommen auszuhebeln?

Tatsächlich müssen in den USA gentechnisch veränderte Lebensmittel nicht gekennzeichnet werden. In der EU hingegen sind Verbraucher durch das Vorsorgeprinzip besonders geschützt. Diese Regelung garantiert, dass Firmen die Unschädlichkeit ihrer Produkte nachweisen müssen, noch bevor sie diese auf den Markt bringen. Natürlich werden wir bei den Verhandlungen diese strikten europäischen Regelungen bezüglich gentechnisch veränderter Lebensmittel auch nicht auf Druck von Agrarkonzernen aufgeben, sondern verteidigen.

3) Wie beurteilen Sie die vielen Patente auf Pflanzen und Tiere, die beim Europäischen Patentamt in München eingereicht und auch bewilligt werden?

Das Europäische Patentamt in München ist keine Institution der EU und unterliegt somit keiner demokratischen oder gerichtlichen Kontrolle. Die CSU ist im Gegensatz zu einigen Patentanwälten der Meinung, dass Tiere und Pflanzen nicht patentiert werden dürfen. Die klassischen Züchtungsmethoden wie Kreuzung und Selektion sind keine neuen Verfahren und sollten daher auch nicht patentierbar sein. Ich mahne deswegen etwas mehr Zurückhaltung bei der Vergabe von Patenten auf Pflanzen und Tieren an.

4) Sehen Sie, gerade durch die Patentanmeldungen, kleine und mittelständische Unternehmen in der Saatgut-Branche bedroht?

Ja kleine und mittelständische Unternehmen sehe ich dadurch massiv bedroht. Der Weltmarkt für Saatgut wird von einigen wenigen Großkonzernen dominiert, die Saatgut anbieten, das gleichzeitig Dünger und Pestizid ist. Durch zahlreiche Patentanmeldungen wollen die Marktführer nun ihr Monopol sichern. Für Landwirte, die gentechnisch verändertes Saatgut benutzen wollen, bedeuten die Patente in Händen der Großkonzerne, dass sie das Saatgut jedes Jahr kaufen oder Lizenzgebühren zahlen müssen. All diese Faktoren tragen zu steigender Abhängigkeit der Landwirte von den Konzernen bei, denn Produzenten von regional angepassten Sorten oder Bio-Saatgut können die teuren Zulassungsverfahren für ihr eigenes Saatgut meist nicht finanzieren.

5) Beim Schutz der Bienen vor Pestiziden wurden erste Erfolge verbucht und einzelne Pestizide (zeitlich begrenzt) europaweit verboten. Wie bewerten Sie diesen Erfolg, was muss Ihrer Einschätzung nach weiter zum Schutz der Bienen unternommen werden?

Wir dürfen nicht tatenlos zusehen, wie dieser wichtige Bestandteil un-

serer heimischen Tierwelt zu Grunde geht. Bienen spielen eine besondere Rolle beim Erhalt unserer Pflanzenwelt. Tests haben gezeigt, dass die sogenannten Neonicotinoide eine negative Auswirkung auf den Orientierungssinn der Bienen haben können, woraufhin die EU-Kommission auf unseren Druck hin und trotz erheblichen Gegenwinds von Seiten der Industrie, ein vorübergehendes Verbot dieser Pflanzenbehandlungsmittel eingerichtet hat. Ich sehe das Verbot als einen ersten wichtigen Schritt in die richtige Richtung. Wir dürfen aber auch nicht vergessen, dass neben den nun verbotenen Pflanzenbehandlungsmitteln auch andere Faktoren zum Bienensterben beitragen, wie etwa der Klimawandel.

6) EU-Ministerrat, Europäischem Parlament und EU-Kommission haben sich am 24. September 2013 auf einen Kompromiss zu den noch offenen Punkten zur Reform der Gemeinsamen Agrarpolitik (GAP) verständigt. Dabei ist das sogenannte Greening ein zentrales Element. Wie beurteilen Sie die Reform?

Unter dem Strich ist gelungen, dass trotz eines schrumpfenden europäischen Agrarbudgets insgesamt mehr Geld für die bayerischen Landwirte zur Verfügung steht. Gleichzeitig werden mit einer besonderen Förderung von Kleinbauern und Junglandwirten die kleinbäuerlichen Strukturen gezielt gestärkt. Zudem werden Kleinlandwirte von den Greening-Regelungen befreit, da das Umwandeln von 7 Prozent der Ackerfläche in ökologisches Brachland nur bei Großbetrieben sinnvoll ist. Dies macht die Reform der gemeinsamen Agrarpolitik zu einem großen Erfolg, der nicht zuletzt durch den kontinuierlichen Einsatz der CSU-Europagruppe zustande gekommen ist. ■

„Vielfalt statt Einfach“

15 Berichte zum Leben und Essen im Einklang mit der Natur.



Ich begab mich auf die Suche nach Mut machenden ökologischen Lebensmittel-Praxisbeispielen. Ich wurde erfreulicher Weise vielfach fündig! Mögen diese Lebensmittel Beispiele als "Mittel zum Leben" – und als Beitrag zum Leben und Essen im Einklang mit der Natur noch viel mehr überzeugende Nachahmer ermuntern.

Ein herzliches Dankeschön allen Mitautoren dieses Buches aus Deutschland, Österreich, der Schweiz und Peru. Ohne sie wäre dieses Buch niemals zustande gekommen.

Danke an organic Marken-Kommunikation in Frankfurt für die Covergestaltung. Beim Mitdenken und beim Tun war mir meine langjährige Kollegin Frau Manuela Schlereth eine sehr große Hilfe.

Als langjähriger, leitender Lebensmittelkaufmann erlebte ich immer wieder einen großen Gegensatz. Die einen sagten: Unsere Lebensmittel sind die Besten, die Sichersten, einfach Spitze, wie brauchen es nur noch allen sagen. Andere meinten zweifelnd: Hühnersuppe ohne Huhn, Rindfleischsuppe ohne Rindfleisch, Erdbeeraroma ohne Erdbeeren, Agro-Gentechnik als Geschäftsmodell zur Erreichung von Monopolen, immer mehr Patente auf Pflanzen und Tiere, Patente auf Leben, Weichmacher BPA Bisphenol A in Verpackungen – wie passt dies alles zusammen?

Das Buch erscheint im Frühjahr 2014. Ein Reinerlös aus dem Buchverkauf ist für die von mir gegründete IG FÜR gesunde Lebensmittel e.V. und für das neue SOS Kinderdorf Projekt in Frankfurt-Sossenheim vorgesehen.

Gestalten wir die Zukunft mit Mut, Humor und Wahrheitsliebe, und mit viel Miteinander, weniger nebeneinander, schon gar nicht gegeneinander, im Grunde füreinander

Ihr Georg Sedlmaier

Termine

Mittwoch, 26. Februar 2014, 19.30 Uhr
„Zahnherde und Zahnmaterialien – eine Gefahr für Ihre Gesundheit? Wie können wir Belastungen erkennen und vermeiden?“
Dr. Raschke, Zahnarzt
Ort: Haus Hochland, Kempten, Eintritt frei

Montag, 10. März 2014, 17.00 Uhr
„Gesunde Lebensmittel nachhaltig erzeugen – Wunsch und Wirklichkeit bei Landwirten und Verbrauchern!“
Prof. em. Dr. Manfred Hoffmann
Ort: tegut... Zentrale, Fulda, Eintritt frei

Mittwoch, 26. März 2014, 19.30 Uhr
„Gesunde Lebensmittel nachhaltig erzeugen und genießen! – Wunsch und Wirklichkeit bei Landwirten und Verbrauchern“
Prof. Dr. M. Hoffmann
Ort: Haus Hochland, Kempten, Eintritt frei

Mittwoch, 2. April 2014, 17.00 Uhr
IG-FÜR Mitgliederversammlung 2014
Ort: Parkhotel, Fulda

Donnerstag, 3. April 2014, 8.45 Uhr
IG FÜR Symposium
Ort: tegut... Zentrale, Fulda

Montag, 7. April 2014, 17.00 Uhr
„Die Steinzeit steckt uns noch in den Knochen – Ein Vortrag für Diabetiker Typ II.“
Dipl. Ing. Ludwig Zacher
Ort: tegut... Zentrale, Fulda, Eintritt frei

Mittwoch, 30. April 2014, 19.30 Uhr
„Darm und Ernährung – Funktion und Bedeutung für Gesundheit und ein gutes Leben“
Dr. med. Ulrich Kraft
Ort: Haus Hochland, Kempten, Eintritt frei

Montag, 5. Mai 2014, 17.00 Uhr
„Zubereitung von Pflanzen, Brennnessel, Löwenzahn und Co.“
Karl-Michael Metzger, Ernährungsberater
Ort: tegut... Zentrale, Fulda, Eintritt frei

Mittwoch, 28. Mai 2014, 19.30 Uhr
„Der Stoffwechsel - was ihn unterstützt und entlastet“
Karl-Michael Metzger, Arbeitspädagoge und Ernährungsberater
Ort: Haus Hochland, Kempten, Eintritt frei

10 Argumente für eine gentechnikfreie Welt

zur Verfügung gestellt von Rapunzel Naturkost

1. Agro-Gentechnik – gegen den Willen der Menschen!

Der Großteil der Bevölkerung lehnt Agro-Gentechnik ab und wünscht sich eine naturgerechte Landwirtschaft, in der ethische Gesichtspunkte im Umgang mit Tier und Pflanze von grundlegender Bedeutung sind.

2. Patente auf Pflanzen entrechten Bauern

Gentechnik-Pflanzen sind patentierbar, Patentinhaber eine handvoll Großkonzerne wie Monsanto, Syngenta, Bayer oder BASF. Bauern werden damit zu Lizenznehmern von Großkonzernen, die Jahrtausende alte bäuerliche Kultur wie Wiederausaat eines Teils der eigenen Ernte unterbinden können.

3. Gen-Pflanzen breiten sich unkontrolliert aus

Gentechnisch veränderte Pflanzen enthalten künstliches Gen-Material, das sich in gentechnikfreien Kulturen oder in Wildpflanzen ausbreiten kann. Die langfristigen Folgen für die Ökosysteme der Erde sind schwer abschätzbar. Werden gentechnisch veränderte Pflanzen in die Umwelt freigesetzt, können wir diesen Schritt nicht mehr rückgängig machen.

4. Risikotechnik

Die Methoden der Agro-Gentechnik sind unpräzise und können unvorhergesehene Effekte im Pflanzenerbgut auslösen. Folgen können veränderte Inhaltsstoffe oder veränderte Funktion von Genen sein.

5. Gesundheitliche Risiken

Die Wirkung von gentechnisch veränderter Nahrung auf Menschen und Tiere ist kaum erforscht. Zahlreiche Hinweise auf negative Effekte für die Gesundheit von Versuchstieren geben jedoch Anlass zu größter Vorsicht.

6. Koexistenz bei Agro-Gentechnik nicht möglich

Über Wind und Insekten verbreiten sich gentechnisch veränderte Pollen oder manipuliertes Saatgut unkontrolliert. Ein gentechnikfreier Anbau von gleichartigen (GVO-freien) Pflanzen in Gentechnik-Anbaugebieten ist so gut wie ausgeschlossen.

7. Wenige mächtige Konzerne kontrollieren unsere Lebensmittel

Gentechnik verschärft die Kontrolle weniger Konzerne über das Saatgut und damit über das, was weltweit auf den Teller kommt. Schon heute verkaufen vier Firmen die Hälfte allen Saatguts auf der Welt.

8. Bio-Anbau durch Gen-Pflanzen gefährdet

Der Ökolandbau arbeitet aus Überzeugung gentechnikfrei. Die fast unvermeidlichen Verunreinigungen führen jedoch zu einer existenziellen wirtschaftlichen Gefährdung von Bio-Bauern und -Herstellern.

9. Mehr Spritzmittel durch Gen-Pflanzen

Fast alle Gen-Pflanzen werden gentechnisch gegen Pestizide unempfindlich gemacht oder produzieren Insektengifte. Doch auch Unkräuter und Schädlinge werden resistent! Ein sinnloser Kreislauf aus mehr und aggressiveren Spritzmitteln beginnt, zu Lasten von Umwelt und Gesundheit.

10. Keine Lösung für das weltweite Ernährungsproblem

Das weltweite Ernährungsproblem ist in erster Linie ein Problem der Verteilung von Lebensmitteln, der fehlenden Kaufkraft und dem fehlenden ganzheitlichen, nachhaltigen Konzept für die Landwirtschaft der jeweiligen Region. Biologische Landwirtschaft bietet dort Konzepte zur Selbsthilfe, Gentechnik schafft Abhängigkeit.

Hotel-Rabatt für IG FÜR Mitglieder

Seit mehreren Jahren hat die IG FÜR mit dem Verband der christlichen Hotels Deutschland (VCH) einen Rahmenvertrag, der unseren Mitgliedern in der Regel einen Rabatt von 10 Prozent gewährt. „Vielen unserer IG FÜR-Mitgliedern ist dieses noch nicht bekannt“, sagt Geschäftsführer VCH und IG FÜR-Mitglied Horst Ermert. Wer sich beim Buchen auf den Rahmenvertrag IG FÜR bezieht, bekommt diesen Nachlass eingeräumt.

Die VCH-Hotels können über die Website www.vch.de gebucht werden.

Ca. 100 Hotels sind dem Verbund angeschlossen: Business-Hotels in fast allen Großstädten, spezielle romantische Tagungshotels, sogar Tagungsmöglichkeiten im Kloster oder in Hotels auf Nord- und Ostseeinseln. Die VCH-Hotels sind in der Trägerschaft der Kirchen und berufen sich auf den Grundsatz der „Schöpfung bewahren“ durch eine nachhaltige Unternehmensführung. So wird intensiv an einer weitreichenden Nachhaltigkeitsstrategie gearbeitet, die in den nächsten Jahren in möglichst vielen VCH-Häusern umgesetzt werden soll.

So gibt es Frühstück mit fair gehandelten oder regionalen Produkten, immer mehr Bio-Menüs in den Hotel-Restaurants, Energie sparende Maßnahmen für Heizungsanlagen. Einige VCH-Hotels sind bereits nach Umweltkriterien zertifiziert. ■



Mehr unter: www.vch.de

Vorstellung IG FÜR Mitglieder



Gisela Antor

Kurzvita:

Geboren 1961 in Kempten im Allgäu, habe ich mich schon immer für alternative Heilmethoden und Ähnliches interessiert. Nach der Kindererziehungszeit absolvierte ich eine Ausbildung als Kneipp-Gesundheits-trainerin. Dies hat mein Leben nachhaltig beeinflusst und ich fühle mich wieder bestätigt, mehr im Einklang mit der Natur zu leben. Durch einfache Wasseranwendungen, einfache Ernährung und viel Bewegung habe

ich eine hohe Lebensqualität erreicht. Dies gebe ich mit viel Freude an interessierte Menschen weiter.

Ich unterstütze die IG FÜR, weil... gesunde Lebensmittel eine der Grundlagen für die Gesundheit sind. Die IG FÜR setzt sich für „natürliche“ Lebensmittel ein und informiert gleichzeitig. Das imponiert mir und ich freue mich, dass es Menschen wie Herrn Sedlmaier gibt, die sich für das „Große Ganze“ einsetzen.

Wie definieren Sie den Begriff „gesunde Lebensmittel“?

Gesunde Lebensmittel sind Mittel zum Leben. Sie dürfen nicht künstlich bearbeitet oder verfälscht werden, da der Körper nichts „unnatürliches“ verstoffwechseln kann. Schon Sebastian Kneipp sagte: „Das Unnatürliche wird für die Natur des Menschen niemals förderlich sein“.

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

Die Verbraucher müssen gut informiert werden. Immer mehr Menschen legen großen Wert auf Qualität, weil sie spüren, dass nur „gute“ Lebensmittel auch gut für den Körper sind. Der Handel orientiert sich nach der Nachfrage der Käufer. Wenn gut informierte Verbraucher nach „gesunden Lebensmitteln“ fragen, wird der Handel diese auch anbieten.

Was wünschen/erhoffen Sie sich von der IG FÜR?

Ich wünsche der IG FÜR viele Unterstützer, damit ein immer größeres Netzwerk entsteht. Durch die gute Aufklärung und Information wird die Eigenverantwortung der Bevölkerung aktiviert und dies hat wieder Einfluss auf unsere Lebensqualität. Ich freue mich, hierzu beitragen zu können. ■



Michael Radau

Kurzvita

Michael Radau, Vorstandsvorsitzender der SuperBioMarkt AG, ist seit fast 30 Jahren im Naturkost Einzelhandel aktiv. 1983 begann alles in der münsterschen „Kornblume“, die er 1985 übernahm. Michael Radau erkannte frühzeitig die Bedürfnisse der Kunden abseits des klassischen Bioladenklischees: Er entwickelte 1993 das Konzept des SuperBioMarkt als Vollsortimenter und eröffnete den ersten SuperBioMarkt in Münster.

Dieses Konzept entwickelt er seit dem konsequent weiter: Schnell folgten

die ersten Filialen und inzwischen beschäftigt die SuperBioMarkt AG im Jahr 2015 über 500 Mitarbeiter an 20 Standorten in Nordrhein-Westfalen und Niedersachsen.

Zusätzlich betätigt sich Radau ehrenamtlich als Präsident des Handelsverbands NRW, Vorsitzender des Einzelhandelsverbands Westfalen Münsterland und als Vorsitzender des Handlungsausschusses der IHK Nord Westfalen.

Ich unterstütze die IG FÜR, weil ... Lebensmittel nicht billig sein dürfen.

Wie definieren Sie den Begriff „gesunde Lebensmittel“?

Gesunde Lebensmittel sind Mittel zum Leben! Im Rahmen einer vollwertigen Ernährung geben sie uns die Vitalstoffe, die wir für einen optimalen Stoffwechsel benötigen. Geringer Verarbeitungsgrad und möglichst große Naturbelassenheit zeichnen gesunde Lebensmittel aus. Rohstoffe stammen dabei aus ökologischer Landwirtschaft.

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

Neben der sicherlich vorhandenen Verantwortung von Handel und Industrie für das Bereitstellen und Herstellen von gesunden Lebensmitteln hat auch der Verbraucher eine deutliche Mitverantwortung. Für sich, aber auch für die Sortimentsgestaltung. Die Nachfrage durch aufgeklärte Verbraucher kann das Sortiment beeinflussen.

Was wünschen/erhoffen Sie sich von der IG FÜR?

Die IG FÜR soll eine starke Stimme für einen neuen Qualitätsbegriff bei Lebensmitteln sein – hinzu einer ganzheitlichen Betrachtung der Lebensmittelqualität und weg von einer analytischen Grenzwertbetrachtung. ■

7. IG FÜR Symposium „Tierwohl = Menschenwohl?“

Am 3. April findet in Fulda das nunmehr siebte Symposium der IG FÜR statt. In diesem Jahr dreht sich alles um das sehr aktuelle Thema „Tierwohl = Menschenwohl?“. Das Fragezeichen macht deutlich: In dem Thema stecken noch viele Aspekte, über die wir noch zu wenig wissen. Deshalb soll in Workshops und unter der Führung ausgewiesener Experten gemeinsam diskutiert und gute Zukunftswege erarbeitet werden. Als Moderator führt der Chefredakteur der Lebensmittelpraxis, Reiner Mihr, durch das Programm.

Wie schon in guter IG FÜR Tradition findet am Vorabend des Symposiums die jährliche Mitgliederversammlung statt. Neben Programmpunkten wie dem Rechenschaftsbericht für das Jahr 2013, erwartet Sie ein Vortrag von Dr. Christoph Then von Test-Biotech aus München zum Thema „Patente auf Leben – Gentechnik mit Tieren“ mit anschließender Diskussion und gemeinsamen Abendessen. Die Mitgliederversammlung findet im Parkhotel Kolpinghaus statt. ■



Diskussion und Netzwerken beim IG FÜR Symposium

Während des Symposiums sollen unter anderem folgende Fragen gemeinsam diskutiert werden:

1. Tierhaltung: „Arme Schweine – sauwohl?“ Die Nutztierhaltung in Deutschland

Die Tierhaltung steht unter scharfer Kritik. Ob Rind, Schwein, Lamm oder Geflügel: ein Skandal nach dem anderen kennzeichnete die letzten Jahre. Aber es gibt auch neue Wege und Lösungen. Erzeuger, Verarbeiter, Handel, NGO's, Verbände und Gesetzgeber arbeiten an neuen Konzepten. Wo stehen wir, wohin führt der Weg? Wir suchen in diesem Workshop nach Antworten.

2. Futtermittel: „Was schmeckt dem Tier und was dem Mensch?“ Die Futtermittelindustrie

Ausgangspunkt für ein gesundes Schnitzel ist das, was ein Schwein isst. Aber was kommt heute in den Futtertrog und was sollte rein kommen? Genfreies Soja? Wie transparent ist die Futtermittelindustrie? Welche nationalen und globalen Lösungen für gesunde Futtermiddle gibt es?

3. Vegetarische Ernährung:

Fakten belegen wie gesund vegetarisches Essen ist und welche positiven Auswirkungen es auf unser Klima und die globale Entwicklung haben kann. Der Veggie-Markt wächst und ist besonders populär bei jungen Menschen, die unkonventionell und bewusst leben wollen. Aber kann Veggie wirklich die Welt retten?

4. Ist Bio-Fleisch wirklich besser?

Qualität, Geschmack, Preis, Ethik: ist Bio-Fleisch wirklich die bessere Alternative zu konventionellem Fleisch? Wie sieht das der Verbraucher, wie die Ethik?

5. Lebensmittelhandel: „Ist Fleisch DER Umsatzbringer für den Handel?“

Der LEH steht in der Verantwortung für gesunde Lebensmittel. Ob Rewe, Edeka, Globus, tegut, die Discounter oder der Bio-Fachhandel: Die Einkäufer bestimmen was in die Truhen und Regale kommt. Müssen wir eine neue Einkäufer-Ethik schaffen für eine gesunde Ernährung?

Programmablauf IG FÜR Symposium:

3. April 2014

„Tierwohl = Menschenwohl?“

Fulda, Hauptverwaltung tegut... gute Lebensmittel

08:45 Uhr	Eintreffen der Gäste und Morgenkaffee
09:30 Uhr	Begrüßung und Moderation: Rainer Mihr, Chefredakteur LPV Georg Sedlmaier, IG FÜR Wolfgang Dippel, Bürgermeister Stadt Fulda
09:45 Uhr	Video-Trailer von Betram Verhaag/Denkmal Film
10:00 Uhr	Keynote Speaker: Tarek Al-Wazir, Wirtschaftsminister Hessen (angefragt)
10:15 Uhr	Impuls-Vortrag 1: „Menschenwohl“: Dr. Christoph Quarch
	Impuls-Vortrag 2: „Tierwohl“: Bernd Voß (AbL)
11:00 Uhr	Kaffeepause
11:20 Uhr	Impuls-Vortrag 3: Zahlen, Daten, Fakten zum Fleischmarkt Renate Kühlcke (Chefredaktion „Fleischwirtschaft“ DFV)
11:45 Uhr	Impuls-Vortrag 4: „Was erwartet der Verbraucher“ Georg Abel (Die VERBRAUCHER INITIATIVE)
	Parallel Workshops/Tisch 1: - Tierhaltung: Martin Hofstätter (Greenpeace) Franz Josef Kögel (Öko-Landwirt)
	Parallel Workshop/Tisch 2: - Futtermittel: Stefan Johnigk (Pro Vieh) Dr. Peter Hamel (Öko-Landwirt) Stefan Zwill (BÖLW)
	Parallel Workshop/Tisch 3: - Vegetarische Ernährung: Prof. Dr. Claus Leitzmann, Mahi Klosterhalfen (Albert-Schweitzer-Stiftung)
13:00 Uhr	Mittagsbuffet in Bio-Qualität
14:00 Uhr	Fazit der Workshops (Moderator Reiner Mihr) Podiumsdiskussion „Tierwohl = Menschenwohl?“ Dr. Wilhelm Jäger (Tönnies Lebensmittel) Karl Schweisfurt (Hermannsdorfer) Dr. Ludger Breloh (Rewe Group), Dr. Horst Lang (Globus Handelshof) Georg Abel (Die VERBRAUCHER INITIATIVE) Stefan Zwill (BÖLW)
15:30 Uhr	Verabschiedung der Gäste

Zippert...



Nüsse – sehr gesund

Nüsse senken das Risiko an Herzinfarkt, Krebs oder Diabetes zu erkranken, erhöhen aber die Gefahr einer Nussallergie. Das hat eine von der Nussindustrie mitfinanzierte Studie ergeben. Wer täglich mindestens eine Nuss zu sich nimmt, der konsumiert insgesamt mehr Nüsse als jemand, der nur einmal im Monat zur Nuss greift. Nüsse senken die Blutfettwerte, die Leberfettwerte und den Milz-zuckergehalt der Nieren. Aber Achtung, Nussesser kommen statistisch gesehen häufiger durch Unfälle mit Nussknackern und anderen Nussöffnungsmaschinen zu Tode als Nichtnussesser. Nüsse sind gut für die Konzentration, doch wer beim Autofahren Nüsse knackt und dabei noch telefoniert oder versucht, mit dem Smartphone eine Nuss zu öffnen, kann sehr schnell für immer die Konzentration verlieren. Paranüsse ist keine andere Bezeichnung für behinderte Nüsse, sondern für Nüsse mit übersinnlichen Kräften. Der Verzehr von mehr als 100 Walnüssen am Tag gilt als Lärmbe-lästigung und kann für Mieter zur Kündigung führen. Ganz allge-mein kann man sagen: wer regel-mäßig Nüsse isst, stirbt seltener, oft nur noch einmal im Leben.

Leckerer Backofen-Tafelspitz



Zutaten für 4 Personen

- | | |
|-----------------------------|------------------------------|
| 1 Gemüsezwiebel | 1 Zimtstange |
| 3 Möhren | 1 eingelegte Zitrone |
| 6 Karotten | Salz |
| 6 Stangen Staudensellerie | 4 EL Argan-Olivenöl |
| 1 Lauchstange | 1,5 kg Tafelspitz |
| 4 frische Lorbeerblätter | 2 l Kalbsbrühe |
| 1 TL Piment | Meerrettich, frisch gerieben |
| 1 TL Szechuanpfeffer | Geröstetes Arganöl |
| 1 TL gemahlener Kreuzkümmel | |

Zubereitung

1. Einen Bratentopf erhitzen und die Zwiebel schälen und halbieren. Die Zwiebel dann auf der Schnittfläche trocken bei hoher Hitze kross anbraten.
2. Möhren und Kartoffeln schälen und grob würfeln. Staudensellerie waschen, putzen und grob würfeln. Die Lauchstangen längs aufschneiden und waschen. Anschließend ebenfalls in grobe Stücke schneiden.
3. Möhren, Kartoffeln, Staudensellerie, Lauch, Lorbeerblätter, Piment, Szechuanpfeffer, Kardamom, Fenchel-samen, Kreuzkümmel, Zimtstange, die eingelegte Zitrone, etwas Salz mit Argan-Olivenöl zur aufgeschnit-tenen Zwiebel in den Topf geben und kurz glasieren.
4. Tafelspitz kalt waschen, mit Küchen-papier trocknen und zu dem Gemüse in den Topf geben. Mit der Kalbsbrühe auffüllen, den Deckel auflegen und etwa 5 Minuten bei 100°C oder Gas-Stufe 1 im Backofen bei Ober-/Unter-hitze zart garen lassen.
5. Auf das gegarte Fleisch etwas gerie-benen Meerrettich und einen kräfti-gen Strahl geröstetes Arganöl geben.

Zubereitungszeit: 20 Minuten plus
5 Stunden Garzeit