

DIE FÜR! ZEITUNG

NEUES VON DER INTERESSENGEMEINSCHAFT FÜR GESUNDE LEBENSMITTEL e. V. NR. 1/2016

Save the date
**IG FÜR
Symposium**
12. November 2016

Somatische Intelligenz: Hören, was der Körper braucht

ab Seite 4

TTIP - Risiken für Umwelt und Gesundheit

Seite 8

„Einkaufen wird immer politischer“

Seite 9

Interview mit Jörg Blunski „Es gilt den Produzenten ein Gesicht zu geben“

ab Seite 12

Inhalt

Briefe an die Redaktion	2
Grußwort	3
Unsere neuen IG FÜR Mitglieder	3
Neue Mitglieder werben	3
Somatische Intelligenz: Hören, was der Körper braucht	4
Lesenswertes im Frühling	6
TTIP - Risiken für Umwelt und Gesundheit	8
„Einkaufen wird immer politischer“	9
Kurz und kompakt	10
Interview mit Jörg Blunski „Es gilt den Produzenten ein Gesicht zu geben“	12
Vorstellung IG FÜR Mitglieder	14
Rezept	16
Zippert... Regionale Cola	16

In eigener Sache:

Die nächste IG FÜR Zeitung erscheint im **Juni 2016**.

Redaktionsschluss:
15. Mai 2016

Bis dahin wünschen wir Ihnen einen warmen Frühling.

Ihre IG FÜR Redaktion

Briefe an die Redaktion

Sehr geehrter Herr Sedlmaier,

... Ich wünsche Ihnen viel Erfolg bei Ihren weiteren Unternehmungen. Mit großem Interesse lese ich die Zeitschrift IG FÜR und freue mich, wenn es bei vielen Menschen einen Bewusstseinswandel in Sachen gesunde Lebensmittel gibt – sind sie doch Mittel für unser aller Leben.

Liebe Grüße
Pastor Christoph Höckelmann
Pfarrereingemeinschaft Freren

Sehr geehrter Herr Sedlmaier,

wenn Sie heute Ihren „Siebziger“ feiern, soll der Gruß aus dem Rathaus nicht fehlen: Herzlich gratuliere ich Ihnen zum runden Geburtstag!

Und dem füge ich einen ebenso herzlichen Dank hinzu für all Ihr vielfältiges Engagement: „Mehr tun, als man muss“ – nach dieser Ihrer eigenen Maxime handeln Sie seit langem. Viel Gutes haben Sie bewirkt und tun es weiterhin, für Kinder weltweit in den SOS-Kinderdörfern ebenso wie zum Beispiel für Kemptener Schulen. Es ist nahezu unglaublich, wie viel an Energie in Ihren Projekten steckt!

Alles Gute für Sie und herzliche Grüße
Thomas Kiechle
Oberbürgermeister Kempten

Sehr geehrter Herr Sedlmaier,

... Auch ich möchte Ihnen meinen Respekt, Dank und Anerkennung für Ihr jahrzehntelanges Engagement als Mut-Macher für ein besseres und gerechteres Zusammenleben in der Welt herzlich danken. ...

Mit den besten Grüßen
Ihr Gerd Müller
Bundesminister für Wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung

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:
Titel: Teeplantage Taiwan, fotolia: Ho Chun-lin
IG FÜR | Allgäuer Zeitung | Blessing Verlag | Demeter e. V. | Marc Fendler | Gräfe und Unzer Verlag | Daniel Hager | KOHA Verlag | Rob Lewis
fotolia: CandyBox Images, Eisenhans

Hauptstadtbüro:
Interessengemeinschaft FÜR gesunde Lebensmittel e. V. (kurz: IG FÜR)
Eisenstraße 106 | 12435 Berlin
Telefon: +49 (0)30 53607346
Telefax: +49 (0)30 53607345

Druck:
www.druckerei-wilkniss.de



Grußwort

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

2015 war für die IG FÜR wieder ein erfolgreiches Jahr: Insgesamt konnten wir 40 neue IG FÜR Mitglieder gewinnen.

Besonders positiv überrascht war ich über die überwältigende Teilnahme an der Verlosung meines Buches „Vielfalt statt Einfachheit“ in der tegut...-Kundenzeitschrift marktplatz. Über 15.000 Teilnehmer wollten eines der fünf angebotenen Bücher gewinnen. Das große Interesse an dem Buch zeigt, dass die Menschen in Zeiten üblen „Etikettenschwindels“ zunehmend nach positiven Zukunftswegen suchen. Und genau hier kann die IG FÜR Impulse liefern.

Wie Sie wahrscheinlich wissen, schreibe ich immer wieder an Politiker und Entscheider:

Zuletzt hatte ich mich wegen der 7.500 neuen Patentanträge auf Leben beim Europäischen Patentamt hilfesuchend an Landwirtschaftsminister Christian Schmidt gewandt. Schmidt antwortete mir am 30. November 2015: „Nach der Entscheidung der Großen Beschwerdekammer ist damit zu rechnen, dass das Europäische Patentamt weitere Patente auf aus im Wesentlichen mit biologischen Verfahren erzeugte Pflanzen oder Tiere erteilt. Die Bundesregierung lotet derzeit Gestaltungsspielräume für eine Änderung der Europäischen Rechtslage aus.“ Hier ist eine eklatante Monopolisierungsgefahr gegeben, die wir als IG FÜR sehr kritisch verfolgen müssen.

Die IG FÜR hat in den letzten Jahren viele heikle Themen in ihren jährlichen Symposien thematisiert:

Nanotechnologie, Überfischung der Meere, Verpackungsproblematik mit dem Weichmacher Bisphenol A (BPA)*, Patente, Gentechnik, Glyphosat etc. Sehr oft haben wir frühzeitig auf Probleme aufmerksam gemacht und waren so Vorreiter in der kollektiven Bewusstseinsbildung. Denn nur gut informierte Menschen sind motiviert für gute Taten.

Die besondere Rolle der IG FÜR erkennt auch Bundesminister Christian Schmidt an, wenn er schreibt: „Ihre Interessengemeinschaft verfolgt wichtige Ziele, die auch mir sehr am Herzen liegen!“

Bitte empfehlen Sie die IG FÜR daher weiter und machen sich für ihr Ziel „Leben und Essen im Einklang mit der Natur“ stark! Denn dies ist nicht nur im Sinne der Bewahrung der Schöpfung, sondern auch im Sinne des UN-Klimavertrages von Paris.

Ihr Georg Sedlmaier
im Namen des ehrenamtlichen IG FÜR Vorstandes



*Herzlichst,
Ihr Georg Sedlmaier*

* In Kanada wurde BPA wegen der Krebsgefahr verboten, die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit hat in Europa den Grenzwert erhöht.

Unsere neuen Mitglieder

Oliver Bindel
Leiter Vertrieb International
Hilcona AG, Lichtenstein

Brauerei Clemens Härle
Leutkirch

Cornelius Georg Fetsch
BKU Ehrenmitglied, Kaufmann
Düsseldorf

Irmtraud Hackl
Lehrerin i. R., Wiesbaden

Hans-Jürgen Hummel
Gastronom Hummel Restaurant
Kempten

Meyer's Inh. Jan Meifert e.K.
Neumünster

Prof. Dr. Robert Schmidt
Hochschulpräsident, Kempten

Anja und Willy Steiner
Steiner GmbH, Rosendahl

Johannes Scuppin
Sprecher der Geschäftsleitung
Fa. GLOBUS SB Warenhäuser, Spichern

Moritz Teriete
Sustainable Food Systems GmbH
Frick/ Schweiz

Hubert Wipper
Bäckermeister, selbständiger
Unternehmer, 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

Somatische Intelligenz: Hören, was der Körper braucht

von Thomas Frankenbach

Von Low Carb über die Kohl-Diät bis hin zu „Iss die Hälfte“-Diäten versprechen viel, am Ende steht jedoch meist nur der Jojo-Effekt. Dabei könnte das Wunschgewicht so nah sein, wenn wir nur mehr auf unseren Körper hören würden. Denn unsere Körperintelligenz ist unser wichtigster Ernährungsberater.

Von Geburt an

Wussten Sie, dass ein gesundes, normalgewichtiges Baby sich nicht überessen kann? Von Geburt an weiß jeder Mensch aufgrund seiner Körperintelligenz, wann er hungrig ist und wann satt. Wenn ein gesundes Baby gesättigt ist, hört es auf zu trinken oder zu essen. Wenn es genug hat, wendet es den Kopf von der Mutterbrust ab oder lässt sich auch nicht zwingen, sein Fläschchen leer zu trinken. Dieses Beispiel zeigt klar, dass es bestimmte biologische Sensoren in uns gibt, die regeln, wie viel und was wir essen sollten, um versorgt, leistungsfähig und konzentriert zu sein. Eine Urbegehung also, die jedem Menschen zur Verfügung steht, die jedoch den meisten Menschen in unserer Welt schon ab dem Grundschulalter aufgrund Erziehung, Reiztechnologie und ei-

ner überhasteten Lebensweise verloren geht und die die Menschen so nicht mehr einzusetzen wissen. Oft sind die Folgen Fehlernährung, Gewichtsprobleme oder Unverträglichkeitsreaktionen. Für all die Menschen, die lernen, diese Urbegehung wieder zu erlangen, ist das eine der größten Chancen auf Lebenskraft und Wohlbefinden überhaupt – körperlich wie seelisch.

Heute weiß ich, dass das Thema Körperintelligenz das Leben von vielen meiner Klienten wirklich grundlegend verbessert hat. Viele konnten so endlich mit Leichtigkeit, Frische und einer tief gefühlten Sicherheit eine Ernährungs- und Lebensweise für sich finden, die wirklich zu ihnen passt. Viele haben so, nach Jahren nutzloser Diäten und Ernährungs-



trends, endlich ihr individuelles Idealgewicht erreicht und gehalten. Auch gesundheitliche Einschränkungen durch falsche Ernährung konnten sie so überwinden.

Doch diese Gewissheit hatte ich trotz meiner Tätigkeit als ernährungswissenschaftlicher Leiter der entsprechenden Fachabteilung einer Rehaklinik und als Fitnesstrainer nicht immer. Auf der Suche nach Antworten auf meine Fragen machte ich vor einigen Jahren eine spannende Entdeckung.

Faszinierende Körpersignale

Vor gut zehn Jahren begann ich mich im Rahmen eines psychologischen Studiums und meiner psychotherapeutischen Ausbildung mit einem Phänomen zu beschäftigen, das mich schon länger interessierte. Dabei handelte es sich – obgleich in unserer modernen westlichen Welt kaum beachtet – um eine der ältesten Intelligenzleistungen des Menschen überhaupt: Es nennt sich die Somatische Intelligenz, die Intelligenz des Körpers. Auf unser Essen und Trinken bezogen besteht diese in der Fähigkeit unseres

Organismus, uns durch ganz spezielle Signale zu zeigen, welche Nahrung uns gut tut und welche nicht. Das betrifft sowohl die Auswahl als auch die Menge von dem, was wir tagtäglich so alles zu uns nehmen.

Ich begann mit meinen Recherchen, erkundigte mich bei Psychologen, Hirnforschern und Neurowissenschaftlern und suchte nach Möglichkeiten, wie man diese in uns verschütt gegangene Fähigkeit der Somatischen Intelligenz – des sich Spürens im eigenen Körper – für uns „moderne Menschen“ wiederbeleben könnte.

Über mehrere Jahre entwickelte und erprobte ich die Methode, die unter anderem aus praktischen Körperübungen, Meditationen und elementarem Wissen um unser Nervensystem besteht. Ich begann sie in die Arbeit mit meinen Klienten einzubauen und stellte fest, dass sie funktionierte: Je mehr meine Klienten ihre Wahrnehmung für die Signale ihres Körpers sensibilisierten, desto passgenauer entwickelte sich auch ihre Art, sich zu ernähren. Das alles ergab sich ohne gute Vorsätze, Diätpläne oder sonstige äußere Einschränkungen. Vor allem aber ohne Rückfälle in alte ungünstige Ernährungsmuster, wie sie bei den meisten Diäten ja leider an der Tagesordnung sind.

Über Jahre hinweg habe ich diesen Weg zur Schulung der Eigenwahrnehmung rund um Ernährung weiterentwickelt. Das Programm Somatische Intelligenz schult und unterstützt diese, zugleich beeinflusst die Somatische Intelligenz aber auch die innere Haltung sich selbst und der Welt gegenüber.

Fünf elementare Schritte

Das Programm habe ich in fünf Schritten zusammengefasst. Jeder Schritt ist dabei ein Teil des Ganzen. Das heißt, erst in Kombination mit den anderen kann jeder einzelne Schritt seine volle Wirkung entfalten. Diese fünf Schritte sind:

- 1. SI-Basis-Knowhow:** Kompakt, eingängig und praxisbezogen erlangen Sie elementares Wissen rund um Ihre Körperintelligenz.
- 2. Zur Ruhe kommen:** Denn je besonnener wir sind, desto besser können unsere intuitiven Begabungen wirken.
- 3. Einen liebevollen, wertschätzenden Umgang mit sich selbst üben:** Er ist die Voraussetzung dafür, dass unser Organismus sich natürlich von selbst reguliert und harmonisiert.
- 4. Eigenwahrnehmung entwickeln:** So werden wir wieder empfänglich für die Signale, die uns der Körper leise, aber unentwegt sendet.
- 5. Praktische Warenkunde:** Erfahren Sie, worauf es sich abseits von zweifelhaften Diät- und Kostempfehlungen beim Essen wirklich zu achten lohnt.

Die Somatische Intelligenz besitzt jeder Mensch! Bei den meisten von uns schlummert sie allerdings ein Leben lang vor sich hin, ohne wirklich den Stellenwert zu bekommen, der ihr eigentlich gebührt. ■

Mehr zum Thema Ernährung finden Sie auch unter www.ig-fuer.de/index.php/unsere-themen/ernaehrung/



Gesunde Ernährung: Unser Körper weiß am besten, was uns gut tut.



Thomas Frankenbach

hat Ernährungswissenschaften sowie Psychosoziale und Integrative Gesundheitswissenschaften studiert. Er ist ernährungswissenschaftlicher Leiter in einer Klinik für Reamedizin und Entwickler der Weiterbildung zum Ernährungsberater für Somatische Intelligenz/ SI-Trainer. Zu den Themen Körperintelligenz und Körpersprache hat er mehrere Bücher geschrieben.

Weitere Informationen unter: www.thomas-frankenbach.de





Nie waren Milch, Fleisch und Eier billiger, nie konnte ein einzelner Bauer so große Mengen an Nahrungsmitteln in so kurzer Zeit produzieren. Die moderne, industrialisierte Landwirtschaft scheint auf den ersten Blick effizient wie nie. Ein Trugschluss, wie Journalistin Tanja Busse in ihrem Buch „Die Wegwerfkühe“ ausführt. Denn die Effizienz ist nur das Ergebnis einer falschen Rechnung.

„1950 ernährte ein Landwirt noch zehn Menschen, heute sind es einhundertvierzig. 1950 gaben gute Milchkuhe 4.000 Kilogramm Milch pro Jahr, heute sind es im Durchschnitt 8.000.“ (S.10) Vertreter der industriellen Landwirtschaft führen diese Zahlen gerne als Beleg ihrer Effizienz an.

„Die Wegwerfkühe“

Doch Busse widerlegt diese Effizienz-These und zeigt: „Die Hochleistungswirtschaft [...] ist gleichzeitig eine Verschwendungswirtschaft, die mehr Ressourcen verbraucht, als sie an Werten schafft.“ (S.11)

Denn die Hochleistungswirtschaft erzeugt Milchkuhe, die schon nach zwei bis drei Jahren geschlachtet werden müssen, weil sie durch die hohe Milchleistung krank und unfruchtbar werden. Sie erzeugt Sauen, die mehr Ferkel werfen, als sie säugen können. Und sie brütet Millionen männliche Küken, die sofort nach dem Schlüpfen geschreddert werden, weil sie als Brüder der Legehennen keinen wirtschaftlichen Nutzen bringen. Die Verschwendung findet sich überall im System der scheinbar so effizienten modernen Landwirtschaft.

Zum Sinnbild dieser enormen Ressourcenverschwendung wird für Busse das kleine „Wegwerfkühe“ Jonny Roastbeef. Als mageres Kalb einer Milchkuh ist es für den Bauern ein Verlustgeschäft, denn es setzt nicht mal genug Gewicht an, um es an den Schlachter zu verkaufen. Der Grund: Durch die moderne Züchtung sind Rinder nicht mehr Fleisch- und Milchlieferanten, sondern Spezialisten für das eine oder das andere. Und so wird ein Kalb wie Jonny Roastbeef zum Abfallprodukt: Im System der modernen

Landwirtschaft, die auf Prinzipien der Industrie fußt, lohnt sich sein Leben nicht.

Tanja Busse macht in ihren Ausführungen deutlich, dass die scheinbare Effizienz der modernen Landwirtschaft auf einer falschen Rechnung beruht, die zahlreiche externe Kosten ausblendet. Denn nicht nur die Tiere werden in diesem System verheizt, sondern auch die Landwirte, die unter einem enormen Druck stehen, immer schneller und immer mehr zu produzieren. Und auch die Umwelt leidet: Der Preis für die hohe Produktivität ist ein hoher Einsatz von Dünger, Pflanzenschutzmitteln und Antibiotika. Indem Busse nun all diese Faktoren in die Rechnung einbezieht, zeigt sie, dass die Industrielandwirtschaft alles andere als effizient ist. Dabei belässt sie es jedoch nicht bei der schonungslosen Kritik der Missstände, sondern zeigt auch konkrete Wege zu einer nachhaltigen Landwirtschaft auf. ■

Tanja Busse:
Die Wegwerfkühe. Wie unsere Landwirtschaft Tiere verheizt, Bauern ruiniert, Ressourcen verschwendet und was wir dagegen tun können.
288 Seiten, Paperback
ISBN: 978-3-89667-538-5
Karl Blessing Verlag, 16,99 Euro

Kochen mit Superfoods

Wer gesund is(s)t, ist glücklicher! Das ist die Grundeinstellung der Foodbloggerin, Bestsellerautorin und überzeugten Veganerin Nicole Just. Essen ist für sie nicht nur reine Nahrungsaufnahme, sondern eine bewusste Entscheidung für das eigene Wohlbefinden. Sie ist davon überzeugt, dass allein schon der Verzicht auf Fettiges und Industriezucker neue Energie und Vitalität zurückbringt. Aber schmeckt das auch?

Nicole Just liefert mit ihrem dritten Buch der Reihe „La Veganista“ erneut den Beweis, dass vegane Küche weder langweilig noch einseitig ist und in keiner Weise mit Verzicht zu tun hat. Die über 85 abwechslungsreichen Rezepte setzen einen bewussten Fokus auf regionale Superfoods aus Omas Garten. Superfoods sind für Just keine ausgefallenen Pflückerchen und Pillen vom Ende der Welt, sondern alle Nahrungsmittel, die voller Nährstoffe und Vitamine stecken. Es sind frische und saisonale Lebensmittel, die im Einklang mit der Natur geerntet werden und deshalb ihren vollen Geschmack und ihre „Bonusfunktionen“, die powervollen Inhaltsstoffe, voll entfalten können.

Die Einführung enthält viel Wissenswertes über Superfoods, deren Funktionen und Tipps und Tricks für den richtigen Einkauf und die Lagerung. Alle Kreationen verfolgen ein klares Konzept: einfache und gute Küche ohne Schnick Schnack und Zusätze. Denn leckere Rezepte brauchen keinen Industriezucker oder Weizenmehl. Für Einsteiger bieten die Grundrezepte im Buch wie Dattelpaste und Apfelsüße eine solide Basis für die kommenden Rezepte. Das Glossar erläutert alle wichtigen Begriffe der



veganen Küche und erklärt Neulingen die noch unbekannteren Pflanzen und Produkte.

Die großbilderten Rezepte auf jeweils einer Doppelseite sind klar strukturiert. Neben der übersichtlichen Zutatenliste gibt es eine Step-by-Step Anleitung damit auch jedes Rezept gelingt. Die farbenfrohen Bilder der Gerichte machen sofort Lust aufs Nachkochen.

Von einer soliden Blumenkohlsuppe über Waffeln bis hin zu ausgefallenen Kreationen wie einem Tomaten-Grapefruit-Salat bietet das Kochbuch ein buntes Potpourri an gesunden Rezepten aus der veganen Wohlfühlküche. Und das beste: Für diese Küche braucht es keine ausgefallenen und teuren Zutaten. Denn die echten Superfoods wachsen im heimischen Garten. ■

Nicole Just: La Veganista.
Iss dich glücklich mit Superfoods.
192 Seiten, Hardcover
ISBN: 978-3-85384-468-3
Gräfe und Unzer Verlag, 19,99 Euro

Termine

Mittwoch, 24. Februar 2016, 19.30 Uhr
„Wasser – und was es vom Leben zeigt!“
Andrea Servos, Dipl.-Ing. Gartenbau (FH)
Frank Servos, Geschäftsführer der
NaturSinn International KG
Ort: Haus Hochland, Kempten, Eintritt frei

Montag, 7. März 2016, 17 Uhr
„Übersäuerung – Ein Problem unserer Zeit, was tun? Schüssler Salze als Hilfsmittel“
Winfried Ducke, Physiognom
& Heilpraktiker in Fulda
Ort: tegut... Zentrale, Fulda, Eintritt frei

Mittwoch, 16. März 2016, 19.30 Uhr
„Beingesundheit und Krampfadern-Therapie“
Dieter Hau, Heilpraktiker Bad Brückenau
Ort: Haus Hochland, Kempten, Eintritt frei

Freitag/Samstag, 8./9. April 2016
5. Traunsteiner Homöopathietage
Vortrag von Georg Sedlmaier mit anschließender Diskussion am 9. April 2016, um 19 Uhr
Ort: Aula der Staatlichen Berufsschule I, Traunstein

Montag, 11. April 2016, 17 Uhr
„Entwicklung des Bio-Milchmarktes am Beispiel der Upländer Bauernmolkerei – Qualitätswachstum vor Mengenwachstum“
Karin Artzt-Steinbrink, Dipl.-Agraringenieurin, Geschäftsführerin Upländer Bauernmolkerei
Ort: tegut... Zentrale, Fulda, Eintritt frei

Mittwoch, 27. April 2016, 19.30 Uhr
„Schmackhafter und gesünder – Mit Naturkräutern in der Küche zaubern?“
Kunigunde Bellebuono, Gesundheitspädagogin/SKA, Fachfrau für Wickel und Auflagen/Linum e.V., stellv. Vorsitzende Kneipp Verein KE
Ort: Haus Hochland, Kempten, Eintritt frei

Montag, 2. Mai 2016, 17 Uhr
„Vegetarische Ernährung“
Karl-Michael Metzger, Arbeitspädagoge
Ort: tegut... Zentrale, Fulda, Eintritt frei

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

TTIP - Risiken für Umwelt und Gesundheit

von Werner Maschewsky



Welche Folgen hat TTIP für den europäischen Umwelt-, Verbraucher- und Gesundheitsschutz? Prof. Dr. Werner Maschewsky lehrte von 1984 bis 2007 Gesundheitswissenschaften und Sozialpolitik an der Hochschule für Angewandte Wissenschaften in Hamburg. Lesen Sie hier einen Auszug aus seinem Aufsatz, erschienen im Fachmagazin „Umwelt-Medizin-Gesellschaft“.

Konzernen und Lobbyisten durchgeführt, aber nur knapp 10 mit Gewerkschaften, Umwelt- und Sozialverbänden. Die EU-Kommission will nach verbreiteter Ansicht Gesundheits-, Verbraucher-, Umwelt-, Arbeits-, Daten- und Rechtsschutz weiter deregulieren. Diese Bereiche sind daher geeignet als Verhandlungsmasse für die mit TTIP u.a. angestrebten „Deals“ zu Agrar-, Chemie- und Auto-Industrie (FRITZ 2014b).

Die bisher bekannt gewordenen Vertragsdokumente („Texte“) zu TTIP enthalten – wie andere bi- oder multilaterale Handelsabkommen – eine vertragsrechtliche, keine sozialpolitische Systematik und Terminologie. Sie sind für Nicht-Experten und Nicht-Juristen daher schwer zu verstehen, vor allem hinsichtlich ihrer Tragweite. Auch der große Umfang – Ende 2014 über 1500 Seiten – trägt nicht zum Verstehen bei.

Umwelt und Gesundheit sind keine eigenen Abschnitte in TTIP-Texten. Aber gesundheitliche Belange i.w.S. – von Lebensmittelhygiene bis Atomausstieg, Vergabewesen bis Patentrecht, Krankenhausfinanzierung bis Bewertung karzinogener Substanzen – werden gemäß vertragsrechtlicher Systematik berührt in verschiedenen

- Artikeln (Marktzugang, Investitionsschutz, etc.);
- Klauseln (Schirmklausel, Ausnahmeklausel für öffentliche Dienstleistungen, etc.);
- Regeln (Nichtdiskriminierung, Inländerbehandlung, „Standstill“, „Ratchet“, etc.).

Das geplante Handelsabkommen TTIP (Transatlantic Trade and Investment Partnership) zwischen EU und USA soll – für eine Freihandelszone mit 800 Millionen Menschen – „Handelshemmnisse“ abschaffen, um so Handel zu fördern. Dabei geht es sowohl um „tarifäre Handelshemmnisse“ – d.h. Zölle, die aber im Handel EU-USA fast keine Rolle mehr spielen –, als auch „nicht-tarifäre Handelshemmnisse“. Mit letzteren sind zwischen EU und USA differierende Regelungen (Standards, Normen, Vorschriften, Gesetze, etc.) gemeint, die den Handel erschweren. Sie sollen entweder angeglichen („harmonisiert“) oder gegenseitig anerkannt werden.

Nach Vorarbeiten in den 1990er Jahren wurde TTIP auf dem EU-USA-Gipfel 2007 von Bundeskanzlerin Merkel, EU-Kommissionspräsident Barroso und US-Präsident Bush Jr. durch Gründung des TEC (Transatlantic Economic Council) auf den Weg gebracht. 2011 richteten Barroso und US-Präsident Obama die HLWG (High Level Working Group on Jobs and Growth) ein, die 2013 Verhandlungen über eine Freihandelszone empfahl. Dem wurde noch im selben Jahr gefolgt (BODE 2015).

Industrieverbände und Großkonzerne beiderseits des Atlantiks unterstützen das Vorhaben. Die TTIP-Verhandlungen werden von einer hochrangigen Arbeitsgruppe beider Vertragsparteien geführt, deren Zusammensetzung unbekannt ist. Im Vorfeld wurden von der Arbeitsgruppe über 120 Treffen mit

TTIP-Bestimmungen bezüglich Marktzugang, Schiedsgerichten, Investitionsschutz – „billige und gerechte Behandlung“; Schutz vor „Bruch legitimer Erwartungen“, „offensichtlicher Willkür“, „Enteignung“, etc. –, greifen tief ins gesellschaftliche Leben ein. Sie wirken sich aus auf demokratische Rechte, soziale Standards, Gesundheits-, Verbraucher-, Umwelt-, Daten-, Rechts- und Arbeitsschutz. Die dazu bekannt gewordenen Positionen von US-Regierung und EU-Kommission fallen weit hinter bisher geltende europäische Standards zurück (FRAKTION BÜNDNIS 90/DIE GRÜNEN 2014a).

So wird der angestrebte „Abbau bürokratischer Hürden“ staatliche Regulierung im Gesundheitsbereich einschränken und „amerikanische Verhältnisse“ in der EU fördern. Die gewünschte „regulatorische Kooperation“ im Vorfeld nationaler oder europa-weiter Regelungen – in einem nicht-öffentlichen „Regulationsrat“ weniger staatlicher Experten, im Beisein von Lobbyisten – würde nationale Souveränität weiter einschränken und die Zuständigkeit von Parlamenten unterlaufen. TTIP-Regelungen sollen zudem über entsprechenden nationalen und europäischen Regelungen stehen, was mithilfe internationaler Schiedsgerichte durchgesetzt werden soll (FRITZ 2014b). ■

Abdruck mit freundlicher Genehmigung des UMG-Verlages.

Auf der IG FÜR Webseite finden Sie den kompletten Aufsatz als PDF-Download: www.ig-fuer.de/index.php/handel/ttip-risiken-fuer-umwelt-und-gesundheit.html

„Einkaufen wird immer politischer“

von Paul Werner Hildebrand

Wie jedes Jahr befragt das Branchenmagazin Lebensmittel Praxis (LP) den Handel nach seinen Erwartungen und Einschätzungen der wichtigsten Themen. Im November/Dezember 2015 versandte der Verlag rund 1.000 Fragebögen, von denen knapp 50 Prozent zurückkamen. Die LP-Redaktion resümiert: „Einkaufen wird immer politischer“.



BRANCHENTHEMEN DAS BESCHÄFTIGT DEN DEUTSCHEN HANDEL AM MEISTEN

Index 100 = Thema mit den meisten Nennungen
(Klammer-Vorjahreswert)

1 Regionale Produkte	100 (97)
2 Produkte bes. Ernährungsansprüche	88 (89)
3 Kostendruck	88 (100)
4 Preiskampf	84 (83)
5 Marken im Discount	81 (x)
5 Neue Technologien	81 (79)
7 Frische	79 (72)
8 Eigenmarken	77 (79)
9 Premium Eigenmarken	71 (59)
10 Nachhaltigkeit	69 (63)
11 Kennzeichnung von Produkten	67 (77)
12 Online-Verkauf von frischen Lebensm.	65 (x)
13 weitere Konzentration im Handel	60 (64)
14 Verbraucherschutz	55 (62)
15 Gastronomie im Handel	54 (51)
16 Umwelt und Entsorgung (DSD/Pfand etc.)	49 (56)
17 Discounter werden wieder stärker	44 (48)
18 Personalentwicklung und Ausbildung	43 (46)
19 Bedienungsabteilungen	38 (34)
20 SB-Abteilungen	27 (33)

© Lebensmittel Praxis

Der Lebensmittelhändler kann sich am besten in seine Kunden hinein-denken. Er weiß, was sie suchen und was wirklich wichtig ist für sein Sortiment. Umso erfreulicher ist für uns das Ergebnis. Es bestätigt unser tägliches Bemühen, uns für gesunde, alternative Lebensmittel und eine nachhaltige Unternehmenskultur einzusetzen.

Befragt danach, welche Warengruppen 2016 mit dem größten Umsatzwachstum rechnen können, gibt es drei Podiumsplätze:

1. Platz: Regionale Sortimente
2. Platz: Vegetarische und vegane Produkte
3. Platz: Bioprodukte

Die Frage, was den deutschen Handel am meisten beschäftigt, wird mit 20 Themen beantwortet. Hier spielen selbstverständlich kaufmännische und betriebswirtschaftliche Themen eine gewichtige Rolle. Aber auf Rang 1 befindet sich auch hier das Thema „Regionale Produkte“. Hochgeklettert ist das Thema „Nachhaltigkeit“ und steht schon jetzt auf Rang 10. ■

Wer den ganzen Bericht lesen möchte, findet ihn in der Januar-Ausgabe der Lebensmittel Praxis.

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:

maron@ig-fuer.de

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

Nachhaltig Wirtschaften lohnt sich



Nachhaltiges Wirtschaften ist nicht nur ökologisch eine sinnvolle Entscheidung, sondern auch ökonomisch. Der Bund Katholischer Unternehmer (BKU) hatte daher im November 2015 zur Dialogveranstaltung „Wettbewerbsvorteil Nachhaltigkeit – Innovative Lösungen für Unternehmen“ nach Münster geladen. Georg Sedlmaier, der IG FÜR Vorsitzende, und Tom Veltmann, Vorstandsmitglied des BKU Münster, hatten gemeinsam die Idee zu dieser Veranstaltung entwickelt. Michael Radau (auf dem Bild rechts), Vorstandsvorsitzender der SuperBioMarkt AG und IG FÜR Mitglied, konnte als erfolgreiches Praxisbeispiel für die Mitwirkung gewonnen werden.

Tom Veltmann, Vorstandsmitglied des BKU Münster, hatten gemeinsam die Idee zu dieser Veranstaltung entwickelt. Michael Radau (auf dem Bild rechts), Vorstandsvorsitzender der SuperBioMarkt AG und IG FÜR Mitglied, konnte als erfolgreiches Praxisbeispiel für die Mitwirkung gewonnen werden.



Auf den Tagungen der Mittelständische Lebensmittel-Filialbetriebe e.V. ist die IG FÜR Stammgast: Im September 2015 traf Georg Sedlmaier in Stuttgart u.a. auf den Sprecher der Geschäftsführung EDEKA SüdWest Rainer Huber.

Im Oktober 2015 traf sich der IG FÜR Vorstand zur Klausurtagung im idyllisch gelegenen Jagdhaus Klein-Heilig-Kreuz in Großenlütder. Im Zentrum standen die Planungen für das 9. IG FÜR Symposium 2016.



Verleihung des Goldenen Ehrenbriefes



Am 7. März 2016 verleiht die IG FÜR den 1. Goldenen IG FÜR Ehrenbrief an Rapunzel Gründer und Geschäftsführer Joseph Wilhelm in Legau. Als einer der deutschen Bio-Pioniere hat er maßgeblich die Biobewegung in Deutschland und auch im Ausland von den frühen 1970er Jahren bis in unsere heutige Zeit mit entwickelt und wesentlich vorangetrieben. Die Laudatio wird Bundesentwicklungsminister Dr. Gerd Müller halten.



Lebensbaum ist Deutschlands nachhaltigstes, mittelgroßes Unternehmen. Zu diesem Schluss kam eine Expertenjury und verlieh dem Geschäftsführer Ulrich Walter am 27. November 2015 den Deutschen Nachhaltigkeitspreis. Wir gratulieren!

IG FÜR Mitgliederversammlung 2016 11. November, 17 Uhr



9. IG FÜR Symposium „Zukunft gestalten: Mit Qualität und Vielfalt“ 12. November 2016, 9-16 Uhr, im Morgensternhaus in Fulda

Es erwarten Sie interessante Vorträge zu Leuchtturmprojekten, Top-Referenten der Lebensmittelbranche und aktive Diskussionen.



Auf dem CSU Neujahrsempfang überreichte Georg Sedlmaier Horst Seehofer, bayerischer Ministerpräsident, sein Buch „Vielfalt statt Einfach“.

Abdruck mit freundlicher Genehmigung der Allgäuer Zeitung.



„Es gilt den Produzenten ein Gesicht zu geben“

Interview mit dem Geschäftsleiter der Genossenschaft Migros Zürich, Jörg Blunski

2015 hat die Genossenschaft Migros Zürich die deutsche Supermarktkette tegut... übernommen. Geschäftsleiter Jörg Blunski erklärt im Interview, welche Unternehmensphilosophie hinter der Migros steht, warum sie sich mit tegut... so gut ergänzt und was die besonderen Herausforderungen auf dem deutschen Markt sind.



Die Geschichte der Migros hat ihre Wurzeln in der Stadt Zürich. Hier fuhren 1925 erstmals fünf Verkaufswagen aus, 1926 eröffnete der erste Laden. Im März 1941 wandelte der Gründer Gottlieb Duttweiler die mittlerweile sehr erfolgreiche Migros von einer Aktiengesellschaft in Genossenschaften um. Dieser Schritt war ganz im Sinne einer seiner wichtigsten Leitsätze: „Der Mensch und nicht der Franken gehört in den Mittelpunkt der Wirtschaft.“ So wurde die Genossenschaft Migros Zürich am 24. März 1941 gegründet. In ihrem Gründungsjahr zählte sie 42.702 Genossenschafter. Heute sind es 521.000 und die Migros Zürich ist von insgesamt zehn Migros-Genossenschaften die zweitgrößte.

Die Genossenschaft Migros Zürich beschäftigt fast 9.000 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter und erwirtschaftet einen Umsatz von rund 2,47 Milliarden Franken pro Jahr. Im Kanton Zürich zählt die Migros Zürich zu den wichtigsten Arbeitgeberinnen. Für den gesundheitsbewussten und -fördernden Umgang mit Mitarbeitenden wurde sie 2015 mit dem Label „Friendly Work Space“ ausgezeichnet.

Nicht nur die Wirtschaftsgebiete auch die Tätigkeitsfelder der Genossenschaft sind vielseitig: Im Großteil des Kantons Zürich, über angrenzende Orte der Kantone St. Gallen und

Schwyz bis ins gesamte Glarnerland betreibt die Migros Zürich Super- und Verbrauchermärkte, Fachmärkte, Gastronomiebetriebe, Fitness- und Freizeitanlagen sowie die Klubschulen. In den Statuten verankert, fördert und unterstützt die Migros Zürich seit ihrer Gründung unzählige Sport- und Kulturveranstaltungen.

Seit 2015 gehört das in Fulda ansässige Unternehmen tegut... der Genossenschaft Migros Zürich. tegut... ist ein Vollsortimenter mit dem Fokus auf biologisch produzierte Lebensmittel. Ferner führt die Migros Zürich mit der deutschen Alnatura eine enge Zusammenarbeit. Einerseits führen Migros-Standorte diverse Alnatura-Produkte, andererseits betreibt die Genossenschaft sechs Alnatura-Supermärkte in der Deutschschweiz.

Herr Blunski, skizzieren Sie uns doch bitte kurz Ihre Unternehmensphilosophie.

Die Genossenschaft Migros Zürich verfolgt unternehmerische Ziele. Die Realisierung dieser Ziele bedingt aber ein nachhaltiges Handeln. Nachhaltigkeit kommt auf der ganzen Wertschöpfungskette zum Tragen: faire und biologische Produktion, ein saisonales, regionales Angebot mit starkem Bio-Anteil sowie das Gleichgewicht zwischen Markt und Mensch.

Seit drei Jahren sind Sie mit Ihrer Tochterfirma tegut... auf dem deutschen Markt vertreten. Was würden Sie sagen, sind die größten Unterschiede zwischen dem schweizerischen und dem deutschen Einzelhandel?

tegut... und die Migros Zürich sind Seelenverwandte. Die fast deckungsgleichen Unternehmensphilosophien, die gemeinsamen Ziele, der ähnliche Anspruch: Die Parallelen sind zahlreich. In der Landschaft der deutschen Einzelhändler aber nimmt tegut... die Stellung eines Exoten ein. Entsprechend sind diverse Unterschiede zwischen dem schweizerischen und dem deutschen Einzelhandel auszumachen. Das Bewusstsein für die Wertigkeit der Lebensmittel ist in der Schweiz stärker verbreitet. Die Nähe der Produktionsstätten, hier spielen natürlich auch geographische Aspekte eine Rolle, hat für die Schweizer Kunden eine große Bedeutung. Auch die Produktionsweise zählt zu den wichtigen Kaufkriterien. Entsprechend ist die Preissensitivität weniger ausgeprägt. In Deutschland hingegen dreht sich vieles um den Preis. Dieser hat eine dominante Rolle und gilt nicht selten als wichtigstes Kriterium.

Welche Rolle spielen regionale Lebensmittel bei Ihnen? Ist regional das neue Bio?

Regionalität spielt in der mehrsprachigen und dezentralen Schweiz eine Kernrolle. In den Migros-Supermärkten zählt das Label „Aus der Region. Für die Region“ zu unseren beliebtesten Herkunftsetiketten. Fortlaufend wird das Sortiment regionaler Produkte erweitert. Doch „regional“ ist nicht das neue „Bio“. Denn die Herkunft sagt a priori nichts über die Produktionsmethode aus. Der Königsweg? Regionale Bio-Produkte.

Welchen Einfluss können Sie auf Ihre Wertschöpfungskette (Lieferanten der Industrie, Verarbeiter, Erzeuger, Futtermittel) nehmen, um „saubere“ und nachhaltige Lebensmittel zu bekommen?

Die Migros verfolgt seit Jahren eine Rückwärts-Integration der Wertschöpfungskette. Durch die vielfältige Eigenindustrie hat sie einerseits

einen bedeutenden Einfluss auf die Produktionsmethoden, andererseits aber stellt dies eine große Verantwortung dar. Es gibt aber auch andere Wege: Ein schönes Beispiel ist das vorbildliche Schweinefleisch-Programm „Land-Primus“. tegut... ist es gelungen, 100 Produzenten für das Programm zu gewinnen. Für mich persönlich eine äußerst erfreuliche Zusammenarbeit, und zwar eine im Sinne der Produzenten, tiergerechter Haltung sowie der Endverbraucher.

Kunden geben mit jedem Einkauf ihren Stimmzettel ab. Was kann der Handel tun, um den Kunden den Wert gesunder Lebensmittel zu verdeutlichen?

Es liegt uns fern, den Kunden zu bevormunden. Die Migros steht für die Wahlfreiheit. Nichtsdestotrotz kann man mit einer starken und transparenten Kommunikation den Mehrwert ökologischer Produktion stützen. Es gilt, den Produzenten ein Gesicht zu geben, eine Plattform für ihre Pro-

dukte und wertvolle Arbeit zu bieten. Mit Degustationen und Präsentationen ermöglicht man eine Begegnung zwischen Endverbraucher und Produzenten.

Wo sehen Sie die größten Herausforderungen für den Lebensmittelhandel in den nächsten 10 Jahren?

Herausfordernd ist es, das Gleichgewicht zwischen den folgenden drei Faktoren zu halten: unternehmerische Effizienz, preiswerte Produkte und Handeln in Einklang mit Tier, Mensch und Umwelt. Der Lebensmittelhandel ist gefordert, diese drei Aspekte bei seinem Wirken in Einklang – oder besser: in Dreiklang – zu bringen.

Was wünschen und erhoffen Sie sich von der IG FÜR?

Ich erhoffe mir von der IG FÜR, dass sie sich weiterhin so engagiert und so konsequent für den Erhalt gesunder Lebensmittel einsetzt, wie sie es in den letzten Jahren getan hat. ■



Regionalität spielt eine Kernrolle bei Migros.



Claudia Homanner

Kurzvita

Claudia Homanner, geboren 1975 in Kempten, lernte zunächst Bankkauffrau und übernahm die Buchhaltung im elterlichen Betrieb. Nach der Geburt ihres Kindes nahm sie sich Zeit für die Familie. Schließlich folgte eine berufliche Neuorientierung: Sie ließ sich zur ganzheitlichen Ernährungsberaterin ausbilden. Seit Mitte 2015 führt sie eine eigene Praxis in Dietmannsried. Zusätzlich leitet sie Kurse im Basenfasten und hält Vorträge rund um das Thema Ernährung.

Ich unterstütze die IG FÜR, weil ... ich als ganzheitliche Ernährungsberaterin weiß, wie wichtig gesunde Lebensmittel sind. Jeder sollte das Recht auf gesunde Lebensmittel haben. Eine bewusste vitalstoffreiche Ernährung ist der Schlüssel für ein gesundes Leben und dient der Vorbeugung vieler Zivilisationskrankheiten in unserer Zeit. Dafür kann die IG FÜR das Bewusstsein schärfen.

Wie definieren Sie den Begriff „gesunde Lebensmittel“?

Bei dem Begriff „gesunde Lebensmittel“ möchte ich besonders die Wörter „gesund“ und „Leben“ hervorheben. Dies sind für mich Lebensmittel, die nicht stark industriell verarbeitet worden sind. Also Lebensmittel, die noch am „Leben“ sind und deren Wachstum in den gesunden Naturkreislauf eingebunden und dabei nicht durch übermäßiges (chemisches) Düngen oder andere Vorgehensweisen belastet wird.

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

In meinen Augen eine sehr große Rolle. Dabei haben die Verbraucher mit Ihrem Einkaufsverhalten noch den größeren Einfluss als die Händler, da diese nach der eigenen Wirtschaftlichkeit schauen müssen und wollen.

Was wünschen/erhoffen Sie sich von der IG FÜR?

Ich wünsche mir, dass weiterhin eine gute Aufklärung über gesunde Lebensmittel stattfindet (am liebsten schon ab dem Schulalter) und die Deklaration von Lebensmitteln noch transparenter für den Verbraucher wird. Ferner sollten gesunde Lebensmittel für den Endverbraucher bezahlbar bleiben. Auch würde ich mir wünschen, dass die Lobby der Großkonzerne, die industriell verarbeitete Lebensmittel herstellen, in Wirtschaft und Politik an Macht verliert. ■



Dr. Peter Hamel

Kurzvita

Der Agrarwissenschaftler und Milchbauer Dr. Peter Hamel erhielt 2009 den IG FÜR Ehrenbrief für seinen besonderen Einsatz gegen Gentechnik. Seit 1997 setzt er sich für eine gentechnikfreie Grundhaltung ein. Beispielsweise initiierte er 2006 die ersten gentechnikfreien Regionen in den hessischen Mittelgebirgen (Zivilcourage Vogelsberg). Seinen eigenen Hof bewirtschaftet er, wie er selbst sagt, „traditionell“, und setzt bei seinen Produk-

ten auf die besondere Nährstoffzusammensetzung von Omega-6 zu Omega-3 Fettsäuren.

Ich unterstütze die IG FÜR, weil ... gesunde Lebensmittel für mich bereits in der Urproduktion Lebensinhalt sind.

Wie definieren Sie den Begriff „gesunde Lebensmittel“?

Gesunde Lebensmittel sind für mich bereits von Anfang an in der Erzeugung gesundheitserhaltend, wohltuend, attraktiv und möglichst wenig belastet. Das ist für mich Anlass genug, unseren Bauernhof konsequent zu einem Omega-6 zu Omega-3 Bauernhof umzugestalten.

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

Für mich ist deutlich zu erkennen, dass eine immer größere Anzahl von Menschen großen Wert darauf legt, Lebensmittel vom Bauern ihres Vertrauens möglichst aus der Region zu bekommen. Hier kann der Handel eine

fantastische Mittlerrolle spielen. Konsequent umgesetzt ist das eine dreifache Win-win-Situation: für die Menschen, die Umwelt und die Tiere.

Was wünschen/erhoffen Sie sich von der IG FÜR?

Dass vorbildliche Initiativen für Handel und Verbraucher durch die IG FÜR vorgestellt und bekannt gemacht werden. Dazu möchte ich gerne einige Beispiele von unserem Hof nennen: Zu einer gesunden Ernährung zählt unter anderem eine Ernährung mit einem sehr guten Verhältnis von Omega-6 zu Omega-3 Fettsäuren. Unsere Erzeugnisse sind speziell darauf ausgerichtet. Aber auch Schweinefleisch, Rindfleisch und Milch von Tieren aus bäuerlicher Haltung, die quasi ohne Medikamente groß werden. Ein anderes Beispiel ist unsere besondere Zuchtausrichtung, die nicht auf eine hohe Milchleistung bei den Kühen abzielt, sondern auf die Erzeugung einer Milch, die auch von sensiblen Menschen gut vertragen wird. ■



Allgäuer Wasserchor

Kurzvita

2002 organisierte Josef Kraus am Notzenweiher bei Betzigau (Allgäu) die erste Wasserfeier. Ins Leben gerufen hatte diese der japanische Forscher und Begründer der sogenannten Wasserkristall-Fotografie Dr. Masaru Emoto. Er hatte festgestellt, dass sich die Struktur der Kristalle, aufgrund von Gedanken, Worten, Musik und Gesang verändern kann. Die Sänger und Sängerinnen, die sich bei der ersten Wasserfeier zusammen gefunden hatten, gründeten dann gemeinsam

mit Josef Kraus den „Allgäuer Wasserchor“ und gestalten seitdem jedes Jahr am 25. Juli die Wasserfeier mit.

Wir unterstützen die IG FÜR, weil ... die IG FÜR nichts bekämpfen will, sondern „Für“ etwas ist und mit dem eigenen Handeln in den Mitmenschen etwas bewegen möchte.

Wie definieren Sie den Begriff „gesunde Lebensmittel“?

Erst geht es um unsere innere Einstellung zu dem Thema. Wer sich bewusst ist, dass zunächst die Grundlagen stimmen müssen, wie lebendige Böden, saubere Luft, reines Wasser, natürliche Düngung, liebevolle Pflanzenaufzucht, kurze Transportwege und zugleich mit seinem Lebensstil dafür sorgt, dass die Grundlagen erhalten und verbessert werden, der wird auch automatisch gesunde Lebensmittel suchen, finden und die Qualität und den Wert zu schätzen wissen. Wir sind überzeugt, dass die Grundsätze der Permakultur uns dabei eine große Hilfe sind.

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

Jeder von uns trifft jeden Tag sehr viele Entscheidungen. Mit unserer Wahl, was wir einkaufen und wo wir einkaufen, beeinflussen wir den Handel. Wenn wir uns dieser Macht bewusst sind, verändern wir ab morgen alles. Der Handel stellt sich dann auf unser Einkaufsverhalten ein.

Was wünschen/erhoffen Sie sich von der IG FÜR?

Jedes Mitglied trägt in seinem Umfeld dazu bei, dass durch sein Wirken mit neuen Ideen etwas bewegt wird und die Lebensverhältnisse allgemein verbessert werden. Die IG FÜR ist die Sammlung von guten Ideen und mit der Gesamtsumme entwickelt sich eine Kraft, die auch von unseren Politikern wahrgenommen wird und dafür sorgt, dass diese Lösungen unüberhör- und unübersehbar werden. ■



Dr. Renate Pusch-Beier

Kurzvita

Dr. Renate Pusch-Beier studierte Biochemie an der Universität Tübingen, promovierte und arbeitete im Anschluss daran als Inlandsstipendiatin der Max-Planck-Gesellschaft in München. Ab 1984 übernahm die Mutter zweier Kinder Lehraufträge an den Fachhochschulen Kempten und Augsburg sowie an der MTA- und Technikerschule. Zurzeit ist sie als Referentin tätig und Mitglied des „AK Gentechnik“ beim Bund Naturschutz

in Bayern, des „AK Gentechnik“ beim Bioring Allgäu sowie der Initiative „Genial“ für ein Allgäu ohne „Grüne Gentechnik“. Sie führt verschiedene Literatur-Recherchen zu Themen wie Gentechnologie, Nanotechnologie, Schadstoffen in Landwirtschaft und Lebensmitteln, Verpackungen und Massentierhaltung durch.

Ich unterstütze die IG FÜR, weil ... sie sich mit „verständlicher Wissenschaft“ für die Fragen der Verbraucher, die sich für eine gute Ernährung interessieren, einsetzt und durch Informationen Hilfestellungen leistet.

Wie definieren Sie den Begriff „gesunde Lebensmittel“?

Saisonale und regionale, natürliche und wenig verarbeitete Lebensmittel unterstützen die Gesundheit und das Wohlbefinden von Mensch und Tier. Zu deren Herstellung sollte der Einsatz von Chemikalien sehr gering sein, was zu geringerer Schadstoffbelastung

von Mensch, Tier und Umwelt führt. Lebensmittel in Bio-Qualität stammen aus dem ökologischen Anbau.

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

Informierte verantwortungsbewusste Verbraucher fragen nach bestimmten Produkten. Der Handel antwortet mit entsprechendem Angebot. Die Wechselbeziehung zwischen Verbraucher und Anbieter schafft die aktuelle Situation am Markt und fördert wechselseitiges Vertrauen.

Was wünschen/erhoffen Sie sich von der IG FÜR?

Offene und transparente Kommunikation schafft bessere Wertschätzung für gesunde Lebensmittel und sorgt für deren Verbreitung auf dem Markt. Ich hoffe auf Zunahme der Erkenntnisse über die Wichtigkeit gesunder Lebensmittel wie „Bio“, „Ohne Gentechnik“ und Unterstützung durch preiswerte Angebote. ■

Zippert...



Regionale Cola

Der Verbraucher neigt zur Wahl regionaler Lebensmittel. Kein Wunder! Man fährt lieber zum naheliegenden Aldi als zum Discounter im nächsten Landkreis – geschweige denn zum nächsten Sonnensystem.

Die Mehrheit der Deutschen schätzt regionale Lebensmittel. Das geht aus dem „Ernährungsreport 2016“ des Landwirtschaftsministeriums hervor. Für 76 Prozent der Produktkäufer ist entscheidend, dass im Supermarkt Produkte aus ihrer Region oder zumindest aus ihrem Sonnensystem angeboten werden.

Viele sind aber auch heilfro, dass keine Verpflichtung besteht, diese Produkte wirklich zu kaufen. Grundsätzlich finden es die meisten wichtig und richtig, dass regionale Produkte deutlich gekennzeichnet sind, damit man weiß, wovon man die Finger lassen sollte. 65 Prozent fänden es gut, wenn andere für regionale Produkte mehr bezahlen müssten. Die überwiegende Mehrheit der Verbraucher würde auf jeden Fall immer im regionalen Aldi oder Rewe vor Ort einkaufen, anstatt zu einem Discounter im nächsten Landkreis oder gar in einem anderen Bundesland zu fahren.

Grünkohl aus Ecuador oder Grützwurst aus Thailand werden allgemein nicht geschätzt. Dagegen ist die regionale Cola aus dem regionalen Lidl zum Fischstäbchen aus der Region für den Lebensmittelverbraucher längst zur Gewohnheit geworden.

Linsen-Bulgur-Eintopf

vom Arbeitskreis für Ernährungsforschung e.V.



Zutaten für 4 Personen

150 g rote Linsen
150 g Bulgur
750 ml Wasser
50 g Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
1 frische Tomate (oder 4 EL passierte Tomaten)

gekörnte Gemüsebrühe

1-2 TL Curry

Salz

1 TL Kreuzkümmel, gemahlen

Kräuter: z.B. frische Petersilie

1-2 EL Öl

Zubereitung

1. Linsen und Bulgur mit dem Wasser gemeinsam aufsetzen und aufkochen. Gehackte Zwiebel und Knoblauch zufügen und 15 Min. köcheln.
2. Kleingeschnittene oder passierte Tomaten und Gemüsebrühe zugeben, noch 5 Min. köcheln.
3. Dann kräftig würzen mit Salz, Curry, Kreuzkümmel, Öl und Kräutern. Evtl. Wasser nachgeben, wenn der Eintopf zu fest wird.

Guten Appetit!

Die IG FÜR wünscht Ihnen einen sonnigen Frühling und wundervolle Ostertage!