

DIE FÜR! ZEITUNG

NEUES VON DER INTERESSENGEMEINSCHAFT FÜR GESUNDE LEBENSMITTEL e. V. NR. 2/2013

**IG FÜR begrüßt
18 neue Mitglieder**

Seite 3

IG FÜR Mitgliederversammlung

ab Seite 4

Wem gehört das Saatgut?

ab Seite 10

**Mit der Honigbiene nach
vorne denken**

ab Seite 14

Große
Bildergalerie zum
IG FÜR
Symposium

Briefe an die Redaktion	2
Grußwort	3
Unsere neuen IG FÜR Mitglieder	3
IG FÜR Mitgliederversammlung ..	4
IG FÜR Symposium	5
Vorstellung IG FÜR Mitglieder	8
Auszeichnung für IG FÜR Mitglied	9
IG FÜR Themen kennen keine Grenzen	9
EASY Gourmet – Kochen wie die Profis	9
Wem gehört das Saatgut?	10
Die kleine IG FÜR Pinnwand	12
Mit der Honigbiene nach vorne denken	14
Termine	15
Zippert... und Spuren von Nüssen!	16
Rezept	16

In eigener Sache:

Die nächste IG FÜR Zeitung erscheint im **Oktober 2013**.
Redaktionsschluss:
13. September 2013

Bis dahin wünschen wir Ihnen eine stimmungsvolle Sommerzeit.

Ihre IG FÜR Redaktion

Briefe an die Redaktion

Sehr geehrter Herr Sedlmaier,

haben Sie vielen Dank für Ihr Schreiben vom 14. Januar zu den Themen Wasserprivatisierung und Gentechnik.

....

Zum Thema Gentechnik: Zunächst möchte ich mich für die zwei sehr interessanten Artikel bedanken, die Sie mir haben zukommen lassen. Die Auswirkungen, die gentechnisch veränderte Pflanzen haben können, sind in der Tat bedenklich. Entsprechend vorsichtig sollte man bei der Zulassung und dem Anbau sein. Nichtsdestoweniger halte ich es für sinnvoll, diese Frage gemäß dem Subsidiaritätsprinzip nach den Gegebenheiten vor Ort zu entscheiden. Den Bundesländern kommt in Deutschland in dieser Frage eine wichtige Bedeutung zu:

Beispielsweise dürfen in Bayern Forschungsvorhaben mit gentechnisch veränderten Pflanzen bislang nur im Labor und Gewächshäusern durchgeführt werden, alle gentechnischen Anlagen müssen hohe Sicherheitsauflagen erfüllen und seit 2009 werden keine gentechnisch veränderten Lebensmittel mehr angebaut. Über diese restriktive Haltung, die in der Bevölkerung breiten Rückhalt findet, freue ich mich sehr.

In Hoffnung Ihnen mit diesen Informationen weitergeholfen zu haben, verbleibe ich mit freundlichen Grüßen

Markus Ferber
- Mitglied des Europäischen Parlaments -

Sehr geehrter, lieber Herr Sedlmaier,

vielen Dank für die neue IG FÜR Zeitung, deren Titelblatt im tiefsten, trüben Winter den Frühling beschwört – einfach erfrischend!

Für das 6. IG FÜR Symposium am 19. März wünsche ich schon jetzt viel Erfolg und viele neue, tatkräftige Mitstreiter.

Mit vielen Grüßen nach Kempten, besonders von meiner Frau

Ihr Walter Scheel
- Bundespräsident a.D. -

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 | fotolia: Tom, Valcho, Lily |
Stephanie Pilick | Nature & More |
Helga R. Heilmann (S. 14/15) |
Office Johann Lafer



Grußwort

Werte IG FÜR Mitglieder,
werte Interessierte,

die IG FÜR bietet Ihnen einen besonderen kostenlosen Service. Sie können aktuelle Lebensmittelfragen, dank unseres wissenschaftlichen IG FÜR Beirates, mit dem Klick auf www.ig-fuer.de sehr schnell beantworten – mit Hilfe eines Smartphones oder Tablets auch von unterwegs aus. Gehen Sie auf unsere Seite, wählen Sie die Rubrik „Themen“ und Sie gelangen in die Fragenbereiche: Agrotechnik, Patente, Nanotechnologie, Synthetische Biologie, Ernährung und Handel. Wenn Sie ein Thema mehr interessiert, drücken Sie einfach auf „weiterlesen“. Ich selbst durfte dies kürzlich erfolgreich bei der internationalen Konrad-Adenauer-Stiftung in Berlin vor Studenten aus 30 Ländern dieser Erde, vor Studenten der Bundesfachschule in Neuwied und vor leitenden Lebensmittelkaufleuten bei der MLF (Mittelständische Lebensmittelkaufleuten) in Koblenz/Neuwied vorführen. Freuen Sie sich über diesen aktuellen IG FÜR Service und sagen Sie diese Erfolgs-Botschaft weiter.

Ich freue mich natürlich auch, dass ich seit Jahresbeginn 2015 schon wieder knapp 20 neue IG FÜR Mitglieder gewinnen konnte. Nun wollen Europa-Abgeordnete wie Markus Ferber (Vorsitzender der CSU Europagruppe in Brüssel) die IG FÜR bei dem wichtigen Thema: „Der gefährliche Weichmacher Bisphenol A (BPA) muss raus aus Verpackungen für Lebensmittel“ unterstützen. Kanada, Dänemark und Schweden u. a. Länder haben BPA

bereits verboten. Die IG FÜR Initiative dürfte dazu beitragen, dass BPA nun wenigstens europaweit für Babyflaschen verboten wurde. Bitte empfehlen Sie die IG FÜR in Ihrem Bekanntenkreis weiter. Wir wollen gemeinsam „gute Kräfte stärken“, denn „Je mehr Menschen ihre Stimme für eine gute Sache erheben, desto unüberhörbarer wird der Chor“

Danke für Ihre IG FÜR Treue



Mit bestem Gruß
Georg Sedlmaier

Georg Sedlmaier

Lebensmittelkaufmann
und IG FÜR Gründer
auch im Namen der ehrenamtlichen
IG FÜR Vorstandschaft

Unsere neuen Mitglieder

Peter Bantele
Gebäudereinigung Peter

Christina Böttger-Lang
Psychotherapeutin

Dr. Daniela Büchel
REWE Group

Leonhard Diepenbrock
TOX-Dübel Technik

Stefan Hanitsch
Student

Camille Hoornaert
Agraringenieurin

Jens Kerber
Student

Konrad Kreuzberg,
E-Center

Irmgard Leon-Goger
Ärztin für Naturheilkunde,
Health with Nature GmbH

Jörg Müller,
REWE Kaufmann

Werner Rist
Molkereimeister, Naturkäse Rist

Karsten Runge
Chefredakteur BIO Welt

Annerose Schichl
Fundraiser

Oliver Schöpf
Heilpraktiker /Journalist

Oliver Schneider
Zahnarzt

Maren Stahl
Coach und Unternehmens-
berater, sinnESSwandler

Herbert Zötler
Privat Brauerei Zötler GmbH

REWE Supermarkt Grundhöfer OHG

IG FÜR Mitgliederversammlung 2013

von IG FÜR Redaktion

Am 18. März traf sich die IG FÜR zur Mitgliederversammlung im Berliner Hotel Albrechtshof. Eingeläutet wurde der Abend durch den Kassenbericht von IG FÜR-Schatzmeister Burkhard Neidert, der auch für das kommende Jahr wieder im seinem Amt bestätigt wurde. IG FÜR Gründer Georg Sedlmaier blickte in seinem Rechenschaftsbericht auf das vergangene Jahr zurück und versäumte es natürlich auch nicht den Blick auf die kommenden Ereignisse zu richten. Zentrales Element des Abends wa-

ren die Vorstandswahlen. Nach der Entlastung der Vorstandschaft durch IG FÜR Mitglied Jens Hager van der Laan und der anschließenden Neuwahl besteht der neue Vorstand aus: Georg Sedlmaier (Vorsitzender), Karl-Heinz Brand (stellv. Vorsitzender), Karsten Pabst, Burkhard Neidert, Fritz Jambor, Paul-Werner Hildebrand, Dr. Elke Deubzer, Karin Artzt-Steinbrink und Andrea Tichy, die neu in den Vorstand gewählt wurde. Als zehntes Mitglied wirkt seit April Dr. Daniela Büchel im IG FÜR

Vorstand mit. In diesem Jahr nicht mehr zur Wahl gestellt haben sich Heinrich Tiemann und Julia Wehrmann. Im Anschluss an den offiziellen Teil des Abends erläuterte Benedikt Haerlin in seinem Vortrag den Weltagrarbericht. Ein Thema, das aufgrund seiner Brisanz bei allen Teilnehmern noch für viel Gesprächsstoff sorgte. Das gemeinsame Abendessen nutzten die Teilnehmer der Mitgliederversammlung dann, um bei vielen guten Gesprächen den Abend gemeinsam ausklingen zu lassen. ■



▲ Jens Hager van der Laan bei der Vorstandswahl



▲ Paul-Werner Hildebrand, Fritz Jambor und Burkhard Neidert



▲ Benedikt Haerlin bei seinem Vortrag zum Weltagrarbericht



▲ Burkhard Neidert erläutert den Kassenbericht



▲ Georg Sedelmaiers Rechenschaftsbericht gibt Auskunft über die Entwicklung in 2012

6. IG FÜR Symposium

„Haben wir die richtigen Lebensmittelverpackungen?“

von IG FÜR Redaktion



Welche Verpackungen und Verpackungsmaterialien sind sinnvoll und wer kann dazu beitragen, Verpackungen nachhaltiger zu gestalten und zu reduzieren? Diese und viele weitere Fragen wurden am 19. März 2013 auf dem gemeinsamen Symposium der IG FÜR e.V. und der VERBRAUCHER INITIATIVE e.V. diskutiert.

Über 70 Fachleute aus Politik, Industrie, Handel, Umwelt- und Verbraucherverbänden waren nach Berlin in die Hessische Landesvertretung gereist, um sich gemeinsam über Themen wie die Beschaffenheit verschiedener Verpackungen, die Rolle von Industrie und Handel bei der Vermeidung überflüssiger oder nicht nachhaltiger Verpackungen und die Möglichkeiten für Verbraucher, zu informieren und auszutauschen. Bei all der Vielschichtigkeit des Themas, das noch viele Möglichkeiten und Herausforderungen bietet, waren sich die Teilnehmer der Veranstaltung einig, dass das Thema Verpackungen nach wie vor hoch-

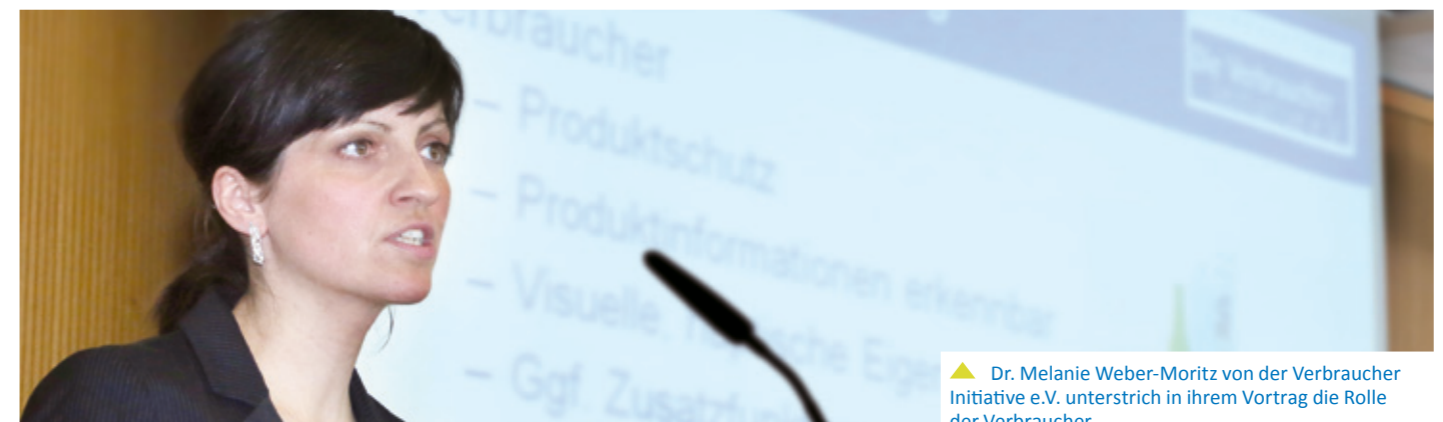
aktuell ist und einen wichtigen Baustein bildet bei der Herausforderung, Konsum stärker in Richtung Nachhaltigkeit zu befördern. Hochkarätige Referenten und Vertreter der Politik wie zum Beispiel Cem Özdemir von den Grünen, Dr. Gerd Müller vom BMELV sowie die hessische Umweltministerin Lucia Puttrich bereicherten den Dialog zum Thema „Verpackungen“.

Im ersten Teil der Veranstaltung beleuchteten Expertenvorträge das komplexe Thema von verschiedenen Seiten. Georg Abel, Bundesgeschäftsführer der VERBRAUCHER INITIATIVE e.V., betonte die wichtige Rolle der Verbraucher, „die mitentscheiden, wie Ressourcenverbrauch und Entsorgungsfrage gelöst werden“. Melanie Weber-Moritz, Leiterin des Fachbereichs Umwelt der VERBRAUCHER INITIATIVE e.V., unterstrich in ihrem Vortrag, dass die Förderung einer umweltgerechteren Verpackung im Interesse aller liege: „Sie schafft Kosten- und Wettbewerbsvorteile für die Unternehmen und hilft Verbrauchern, ihre Handlungsoptionen für einen nachhaltigeren Konsum wahrzunehmen.“ Das Thema aus Sicht des Handels beleuchteten Günther Kabbe, Leiter des Bereichs Umweltmanagement und Nachhaltigkeitscontrolling der REWE Group und Andreas Petke, Leiter des Qualitätsmanagements bei tegut... Sie hoben die Bemühungen ihrer Unternehmen hervor, bei Verpackungen und Tragetaschen den ökologischen Fußabdruck zu verbessern. Genauere Informationen über die Umwelt- und Gesundheitsverträglichkeit verschiedener Kunststoffe lieferte die

Biochemikerin Dr. Renate Pusch-Beier, stellvertretende Sprecherin des Arbeitskreises Gentechnik beim Bund Naturschutz in Bayern. Marion Fürst, Leiterin Public Affairs, Nachhaltigkeit und Wissenschaft bei Danone, berichtete über den Stand der Entwicklung nachhaltiger Verpackungen für Milchprodukte und Dr. Gerd Müller, Parlamentarischer Staatssekretär im Bundesverbraucherministerium, beschrieb die anstehenden Novellierungen bei Gesetzen und Verordnungen in Bezug auf Lebensmittelverpackungen.

Im zweiten Teil des Symposiums hatten die Teilnehmer die Möglichkeit in den Fach-Foren gemeinsam zu diskutieren und die Themen Getränkeverpackungen, Handel und innovative Verpackungsmodelle zu vertiefen. Dabei schilderte Dr. Heike Schiffler von Tetra Pak die verschiedenen Anforderungen an Verpackungen, die sowohl Verbrauchervünschen und -erwartungen, als Erfordernissen der Sicherheit, der Logistik und der Umweltfreundlichkeit genügen müssen. Christiane Rädler von der VG Nicolaus GmbH beschrieb die Entwicklung neuer Verpackungen gemäß der gesetzlichen Sicherheitsstandards und Roger Ulke von KONSUM Dresden forderte eine Entlastung des Handels von immer neuen Kennzeichnungspflichten.

[Impressionen zum Symposium finden Sie in unserer Bildergalerie auf den folgenden Seiten.](#)



▲ Dr. Melanie Weber-Moritz von der Verbraucher Initiative e.V. unterstrich in ihrem Vortrag die Rolle der Verbraucher

6. IG FÜR Symposium

Unsere Bildergalerie



▲ Dr. Heike Schiffler (Tetra Pak) bei ihrem Impulsvortrag im Forum „Getränke“



▲ Interessierte Zuhörer: Georg Sedmaier, Karl-Heinz Brand, Harald Bottin (beide tegut...) und Marion Fürst (Danone)



▲ Christiane Rädler (VG Nicolaus GmbH) referierte zum Thema „Innovative Verpackungsmodelle“



▼ Konstruktive Diskussionen im Forum „Handel“ mit Roger Ulke (KONSUM DRESDEN)



▲ Georg Sedmaier im Gespräch

▼ Die Forumsreferenten bei der Präsentation der Ergebnisse



▲ Dr. Gerd Müller, Parlamentarischer Staatssekretär bei der Bundesministerin für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz



▲ Keynote Speaker Cem Özdemir



▲ Georg Abel von der Verbraucher Initiative e.V. gemeinsam mit Dr. Gerd Müller und G.Sedmaier



▲ Dr. Günther Kabbe (REWE Group)



▲ Georg Abel mit Dr. Heike Schiffler und Martina Tydecks (APCO Worldwide)



▲ Andreas Petke (tegut...) referierte bei seinem Vortrag über die Frage "Wie gehen wir mit Verpackungen im Supermarkt um?"



▲ Marion Fürst (Danone) referierte zum Thema „Auf dem Weg zu Verpackungslösungen für die Zukunft“

Vorstellung IG FÜR Mitglieder



Andrea Tichy

Zu mir:

Im wunderschönen Chiemgau bin ich in den 1960er und 70er Jahren aufgewachsen: Von dort nach dem Abitur weggehen, Volkswirtschaft zu studieren und anschließend in Hamburg noch eine Journalistenschule zu durchlaufen, bedeuteten für mich viele neue Anregungen – sowohl in kultureller Hinsicht, als auch in Sachen Ernährung. Beim Qualitätsbewusstsein von Lebensmitteln fiel mir ein ausgeprägtes Nord-Süd-Gefälle auf. Schon während meiner Zeit bei einem Kölner Wirtschaftsmagazin begann ich mich mit gesundem Essen zu beschäftigen. 2006 gründete ich die Zeitung Quell, eine Kundenzeitung, die sich mit nachhaltigem Leben beschäf-

tigt. Bei einem Protestmarsch gegen gentechnisch veränderte Lebensmittel lernte ich Georg Sedlmaier und die IG FÜR kennen, deren Mitglied ich seit 2008 bin.

Ich unterstütze die IG FÜR weil ...

... ich es für sehr wichtig halte, dass Menschen ihr Bewusstsein für qualitative Lebensmittel schulen und beim Einkauf die entsprechenden Entscheidungen treffen. Die IG FÜR bietet eine Plattform für vorurteilsfreien Austausch über berufliche, politische und konfessionelle Grenzen hinweg.

Wie definieren Sie

„gesunde Lebensmittel“?

Gesunde Lebensmittel sind für mich Mittel zum Leben, bei denen die ursprüngliche Lebendigkeit der Zutaten so weit wie möglich erhalten bleibt. Sie haben für mich einen möglichst geringen Verarbeitungsgrad und sind möglichst frei von Zusatzstoffen. Sie haben noch ihren charakteristischen Duft und Geschmack. Mit gesunden Lebensmitteln macht es Spaß zu kochen.

Welche Rolle spielen Verbraucher und Handel in Bezug auf

verbänden und Aufsichtsrat-Gremien.

Wie definieren Sie den Begriff „gesunde Lebensmittel“?

Ein altes Sprichwort besagt: „Gesund beginnt im Mund“, und ich denke, daran ist viel Wahres. Essen und Trinken sollten gesund, ethisch, nachhaltig und kostenmäßig erschwinglich sein. Auch der Genuss darf nicht zu kurz kommen - gesunde Lebensmittel müssen schmecken! Gesunde Lebensmittel allein reichen aber für unser Wohlbefinden nicht aus, unsere Ernährungsweise ist genauso entscheidend.

Ich unterstütze die IG FÜR, weil ...

... ich Georg Sedlmaier als einen seriösen und aufrechten ‚Kämpfer‘ für ‚Gesunde Lebensmittel‘ kennengelernt habe und bislang keine andere Organisation kenne, die sich so engagiert. Wir brauen unsere Biere nach

„gesunde Lebensmittel?“

Letztlich ist der Kunde König: Er kann/könnte darüber entscheiden, was geht und was nicht geht. Allerdings müsste die große Masse der Kunden dazu bereit sein, für Qualität mehr Geld auszugeben und ihre Kaufentscheidung nicht nur über den Preis fällen. Das setzt mündige Verbraucher voraus, die sich über das Thema Ernährung informieren und denen es nicht egal ist, was auf ihrem Teller landet. Die Zeitung Quell möchte in diese Richtung Impulse geben. Das versuchen auch die einen oder anderen Handelsunternehmen und ich wünsche mir, dass diese „Selbstermächtigung“ zum mündigen Konsumenten vom Handel noch mehr gefördert wird.

Was erhoffen Sie sich von der IG FÜR?

Die IG FÜR schafft interessante Anlässe für anregenden und angeregten Austausch über die oben beschriebenen Grenzen hinweg. Ich wünsche mir, dass diese positive und konstruktive Grundstimmung erhalten bleibt und noch mehr Menschen dazu motiviert, sich mit diesen Themen auseinander zu setzen. ■

dem Bayerischen Reinheitsgebot von 1516, dem ältesten existierenden Lebensmittelgesetz der Welt, nur aus Wasser, Malz, Hopfen und Hefe. Wir Brauer wissen also, wie wichtig saubere und unbelastete Rohstoffe sind und deshalb unterstützen wir gerne das Engagement der IG FÜR.

Was erhoffen Sie sich von der IG FÜR?

Wichtig ist für mich die permanente Aufklärung und Sensibilisierung der Verbraucher hinsichtlich der besseren Wertschätzung gesunder Lebensmittel. Damit einher geht eine neue Verantwortung für sich selbst und für ein neues Genussverständnis. Genauso wichtig ist die Aufklärung über die Bedeutung der Regionalität für einen gesunden Wirtschaftskreislauf, für die Wertschöpfung aus der Region. ■



Herbert Zötler

Kurzvita

Geboren wurde ich 1952 in Rettenberg. Ich habe die Freude und Ehre, unser traditionsreiches Familien-Unternehmen, die Privat-Brauerei Zötler, in der 20. Generation zu führen. Damit ist unsere Brauerei wohl die älteste Familien-Brauerei der Welt. Nach 18 Jahren im Gemeinderat bin ich seit 2008 Mitglied im Kreistag Oberallgäu und bekleide verschiedene Posten in Berufs-

Auszeichnung für IG FÜR Mitglied: Nature & More gewinnt den Sustainable Entrepreneurship Award

Eosta, dessen Geschäftsführer IG FÜR Mitglied Volkert Engelsman ist, wurde für sein „Trace and Tell“-System Nature & More mit dem Sustainable Entrepreneurship Award 2015 ausgezeichnet. Der Award ehrt Unternehmen und Personen für ihre Vorreiterrolle bei innovativen Projekten des nachhaltigen Unternehmertums. Volkert Engelsman, der auch Mitglied im IFOAM Weltvorstand ist, erklärt: „Für uns gibt es keine Nachhaltigkeit ohne Transparenz und der Award bestätigt uns ein weiteres Mal, dass wir auf dem richtigen Weg sind.“

Nicht nur für uns, auch für unsere Erzeuger und die Verbraucher ist das eine tolle Motivation“. Nature & More durchbricht die Anonymität zwischen Erzeuger und Konsument, indem der Verbraucher über einen Code auf dem Produkt auf der Unternehmenswebsite zur Geschichte des Erzeugers gelangt und mehr über ihn und seine sozialen und ökologischen Leistungen erfährt. Für sein ganzheitliches Konzept wurde Nature & More bereits mehrfach ausgezeichnet. 2012 gewannen sie gemeinsam mit dem IG FÜR Mitglied

tegut... auch den ECOCARE-Award, der herausragende Beiträge zum Thema Nachhaltigkeit in der Food- und Nonfood-Branche auszeichnet. ■



IG FÜR Themen kennen keine Grenzen

Georg Sedlmaier war auf Einladung der Konrad-Adenauer-Stiftung in Berlin. Gemeinsam mit der Berliner Staatssekretärin Sabine Toepfer-Kataw durfte er einen Nachmittag vor StudentenInnen aus 30 Ländern dieser Erde, u.a. Ägypten, Armenien, Bulgarien, Estland, Frankreich, Georgien, Polen, Serbien, Ukraine, Ungarn und den USA sprechen. Diskutiert wurde über aktuelle Lebensmittel-Themen: Achtsamkeit und eine besse-

re Wertschätzung gesunder Lebensmittel, Lebensmittelverschwendung: Jedes achte Lebensmittel wird in Deutschland weggeworfen, Erkenntnisse aus dem Weltagrarrbericht, Wege aus der Hungerkrise, Hunger und Fettsucht: zwei globale Seuchen, Agrarökologie: Vielfalt statt Monokulturen für alle. Für alle war dieser so offene und friedliche Ideenaustausch in Berlin ein völkerverbindendes Erlebnis. Man reichte sich die Hand bleibt über Internet in Kontakt. ■



Danke ...

An dieser Stelle bedankt sich die IG FÜR herzlich bei den Unternehmen, die die IG FÜR in Ihre Kommunikation eingebunden haben:

EASY GOURMET – Kochen wie die Profis

Der Name ist Programm. Denn wir möchten Sie zum Profi machen, zum Profi Ihrer eigenen Küche. Und das ganz einfach: Qualität findet Geschmack, Natürlichkeit trifft Vielfalt, Handlichkeit hat Design ... bei jedem unserer Produkte! Wir garantieren eine praktische Verwendung, Inspiration und Genuss. Mit unseren Gourmet-Produkten verfeinern Sie all Ihre Köstlichkeiten und Gaumenfreuden im Handumdrehen: Pfiffig, außergewöhnlich, einfach professionell. Wir verwenden für jedes unserer Gourmet-Produkte hochwertige Zutaten, die nach ausgewählten Rezepturen sorgfältig verarbeitet werden. Darüber hinaus verzichten wir bewusst auf künstliche Zusätze wie Geschmacksverstärker oder Konservierungsmittel. Der Geschmack unserer Produkte zeichnet sich allein durch die Natürlichkeit und wohlschmeckende Kombination der einzelnen Zutaten aus. Alle unsere Produkte sind im gut sortierten Lebensmittelhandel erhältlich. ■

Sie wollen die IG FÜR auch in Ihre Kommunikation einbinden und in der IG FÜR Zeitung vorgestellt werden? Schicken Sie eine E-Mail an: ig-fuer@organic-communication.de



Wem gehört das Saatgut?

Von Dr. Christoph Then (Keine Patente auf Saatgut!, www.no-patents-on-seeds.org)



Patente auf „unser täglich Brot“

Seit einigen Jahren werden vom Europäischen Patentamt (EPA) vermehrt Patente auf Pflanzen aus konventioneller Züchtung erteilt. Aus trivialen technischen Leistungen wie der Analyse natürlicher Gene, der Nutzung von Mutationen oder der Messung bestimmter Inhaltsstoffe werden weitreichende Patentansprüche abgeleitet, die sich über die gesamte Kette der Lebensmittelproduktion erstrecken, vom Sonnenblumenkern bis zum Salatöl, von Bitterstoffen des Brokkoli bis zum Brokkoligemüse.

Die Gentechnik hat bei komplexen genetischen Merkmalen wie Ertragssteigerung, Krankheits- und Stressresistenz bisher nicht die erwünschten Fortschritte erbracht, die unter anderem für Probleme wie die Sicherung der Welternährung in Zeiten des Klimawandels von großer Relevanz sind. Gerade bei diesen Züchtungszielen hat es aber bei der konventionellen Züchtung in den letzten Jahren erhebliche Fortschritte gegeben – das erklärt, warum auch Konzerne wie Monsanto immer mehr Patente auf die konventionelle Züchtung anmelden. Zugleich kaufen sie die traditionellen Züchter auf. Zuletzt erwarb

Monsanto 2015 den deutschen Züchter Dieckmann.

Eingeführt wurden die Patente vor allem in Zusammenhang mit der Gentechnik: 1988 wurde in den USA erstmals ein Patent auf ein Säugetier erteilt, die sogenannte ‚Krebsmaus‘. Das Patent wurde 1992 auch vom EPA erteilt. Die Patentierung wurde damit gerechtfertigt, dass diese Tiere für die medizinische Forschung unverzichtbar seien. Einen konkreten medizinischen Nutzen gab es zwar nicht, doch die ‚Krebsmaus‘ wurde zum Türöffner für eine wahre Flut von Patenten auf Pflanzen und Tiere. Inzwischen sind tausende von Patenten auf Pflanzen und Tiere erteilt – etwa hundert Patente erstrecken sich bereits auf die konventionelle Züchtung. Während gentechnisch verändertes Saatgut in Europa kaum Abnehmer findet, geht es bei diesen Patenten um unser „täglich Brot“: Wer das Saatgut kontrolliert, entscheidet darüber, was der Landwirt anbaut, was Saatgut kostet und welche Lebensmittel auf den Markt kommen. Und da zusammen mit dem Saatgut auch gleich die Ernte patentiert wird, können die Patentinhaber auch über den Preis für Lebensmittel entscheiden.

Große Konzerne auf dem Vormarsch

Der Vergleich zum bisher üblichen Urheberrecht, dem Sortenschutz, hinkt: Zwar ermöglicht es dieser, vom Landwirt Gebühren für eine erneute Aussaat aus der Ernte zu verlangen, aber die Reichweite der Patentmonopole ist erheblich größer. Diese Monopole betreffen nicht nur Saatgut und bestimmte Pflanzensorten, sondern pflanzliches Material in allen Variationen (von einzelnen Genen über Sorten bis hin zu ganzen Pflanzenarten) und die Patente greifen auf allen Stufen der Züchtung und der Produktion von Lebensmitteln oder Biomasse. Zudem kann, im Gegensatz zum Sortenschutz, anderen Züchtern der Zugang zu biologischem Material verweigert werden, das diese für die weitere Züchtung benötigen. Durch den Wechsel vom Sortenschutz zum Patentrecht wird die Züchtung in die Hände der Konzerne überführt, die über die wirtschaftliche Macht verfügen, sich bei Patentstreitigkeiten durchzusetzen, Wettbewerber und deren Patente aufzukaufen und die mittelständische Konkurrenz vom Markt zu drängen.

In den letzten 20-30 Jahren ist der Konzentrationsprozess in der Saatgutbranche mit enormer Geschwindigkeit voran geschritten. Befördert wurde die Entwicklung ganz wesentlich durch die Einführung gentechnisch veränderten Saatgutes und Patente. Konzerne aus dem Bereich der Agrochemie investierten zunehmend im Bereich Saatgut, kauften Züchtungsfirmen und deren Saatgutbanken auf. Konzerne aus dem Bereich der Agrochemie wie Monsanto, Dupont, Syngenta und Bayer dominieren inzwischen den internationalen Saatgutmarkt. Diese Konzerne beherrschen bereits den Handel mit Pestiziden und Düngemittel. Jetzt sind auch Saatgut, Pflanzen und Lebensmittel ihre patentierte Erfindung. Die Folgen der marktbeherrschenden Stellung der großen Konzerne zeigen sich insbesondere dort, wo Patente auf Saatgut schon länger erteilt werden: Seit einigen

Jahren steigen in den USA die Preise für patentiertes, gentechnisch verändertes Saatgut steil an. Einen tatsächlichen Wettbewerb zwischen den Anbietern von Saatgut gibt es nicht mehr.

Die Marktkonzentration ist bereits sehr weit fortgeschritten: Der US Konzern Monsanto, der beim Handel mit gentechnisch verändertem Saatgut führend ist, soll inzwischen einen weltweiten Anteil von 27 Prozent am gesamten internationalen Saatgutmarkt haben. Nummer zwei ist der US Konzern Dupont. Die beiden Konzerne zusammen erreichen demnach einen Marktanteil von 44 Prozent. Zusammen mit Syngenta, der Nummer drei der größten Saatgutkonzerne, wird ein Marktanteil von über 50 Prozent abgedeckt.

Ein Bericht, der 2012 in der Schweiz veröffentlicht wurde, zeigt insbesondere ein alarmierendes Bild für den Bereich der Gemüsezucht in Europa. Nach diesem Report kontrolliert Monsanto bereits 36 Prozent des Saatguts bei Tomaten, die beim Europäischen Amt für Sortenschutz registriert sind. Zudem gehören Monsanto 52 Prozent des Saatguts bei Paprikasorten und 49 Prozent der Blumenkohlsorten. Ein zweiter großer Konzern im Bereich der Gemüsezüchter, Syngenta, besitzt 26 Prozent des Saatguts bei Tomaten, 24 Prozent bei Paprika und 22 Prozent bei den Blumenkohlsorten. Im Ergebnis kontrollieren Monsanto und Syngenta zusammen bereits mehr als 50 Prozent der gehandelten Sorten bei diesen drei Gemüsearten.

Auch viele der aktuellen Patentanmeldungen zielen auf Gemüse – es ist sehr wahrscheinlich, dass gerade diese Patente deutliche Auswirkungen auf den Markt für Lebensmittel haben werden. Die Patentierung von Pflanzen und Tieren wird letztlich dazu führen, dass die Preise für Lebensmittel steigen, die Auswahl für Landwirte und Verbraucher reduziert wird und die Bemühungen, noch bessere Pflanzen zu züchten, behindert werden.

Wie aus Gemüse eine „Erfindung“ wird

Es gibt verschiedene Wege, mit denen versucht wird, Pflanzen und Saatgut als Erfindung zu deklarieren. So werden Patente auf folgende Methoden oder pflanzliche Eigenschaften beansprucht:

- Inhaltsstoffe von Pflanzen (wie Bitterstoffe, Öle oder Proteine)
- äußerliche Merkmale wie die Zahl der Blätter oder die Größe von Pflanzen
- natürliche Resistenzen gegen Infektionen oder Umweltstress
- natürliche genetische Veranlagungen
- Mutationszüchtungen

In den meisten Fällen ist die technische Leistung gering. Zum Beispiel versucht Monsanto große Teile des Erbgutes von wichtigen Nutzpflanzen wie Mais und Soja zu monopolisieren, indem die Firma einfach eine Art von genetischem Fingerabdruck erstellt und versucht diese statistisch mit Eigenschaften wie Ertrag und Krankheitsresistenz in Verbindung zu bringen.

Verbote ohne Wirkung

Die Patente werden in einer rechtlichen Grauzone erteilt: Pflanzensorten und Tierarten sowie Verfahren zur konventionellen Züchtung dürfen laut Patentgesetzen nicht patentiert werden. Das Europäische Patentamt interpretiert die Gesetze aber so, dass diese Patente doch erteilt werden: Wird beispielsweise eine bestimmte Tomaten-Sorte mit großen Früchten beansprucht, ist diese nicht patentierbar. Werden dagegen ganz allgemein Tomaten-Pflanzen mit großen Früchten beansprucht, kann das Patent gewährt werden, obwohl es im Ergebnis gleich dutzende von Pflanzensorten umfassen kann. Durch eine wörtliche Auslegung der Gesetze (einzelne Sorten dürfen nicht patentiert werden)

umgeht man die Verbote und erteilt Patente ganz allgemein auf Pflanzen. Im Dezember 2010 wurde dann die Patentierung von Verfahren zur konventionellen Züchtung gestoppt. Weiterhin patentiert werden aber Pflanzen und Saatgut und Ernte aus konventioneller Züchtung – dadurch wird auch dieses Verbot völlig wirkungslos.

Widerstand aus Politik und Gesellschaft

Vor diesem Hintergrund treten die Begründer der Initiative „No Patents on Seeds“, die insgesamt von über 300 Organisationen unterstützt wird (siehe www.no-patents-on-seeds.org), für klare und eindeutige Verbote im Europäischen Patentrecht. Insbesondere werden Verbote der Patentierung von Züchtungsverfahren, von Züchtungsmaterial, von Pflanzen und Tieren sowie von Lebensmitteln, die aus diesen gewonnen werden, gefordert.

Gegen die Patente haben sich 2012 der Bundestag und die Bundesregierung sowie das Europäische Parlament ausgesprochen. Als 2015 trotzdem eine neue Welle von Patenten erteilt wurde, startete das Internet-Aktionsnetzwerk zur Unterstützung der Kampagne eine Unterschriftenaktion und sammelte in kurzer Zeit zwei Millionen Unterschriften. Zentrale Forderung: Die Politik soll dem Patentamt endlich wirkungsvolle Grenzen setzen. ■





Symposium „Feines Essen und Trinken“

Beim Münchner Symposium „Feines Essen und Trinken“ traf Georg Sedlmaier Karl-Erivan W. Haub, den Geschäftsführer und persönlich haftenden Gesellschafter der Unternehmensgruppe Tengelman und übergab ihm sein Buch: „Begegnungen“ und IG FÜR Infomaterial.

Prof. Claus Leitzmann zu Gast bei der IG FÜR

Prof. em. Dr. rer. nat. Claus Leitzmann referierte in Fulda vor 40 interessierten Zuhörern zum Thema „Vegetarische Ernährung eine zeitgemäße und nachhaltige Kostform“.



Georg Sedlmaier trifft ...

Bernhard und Hans-Jochen Vogel



Aschermittwochstreffen in Immenstadt

Georg Sedlmaier mit Jürgen Trittin beim Grünen Aschermittwochstreffen



Georg Sedlmaier war zu Gast beim Forum "Wertschätzung von Lebensmitteln" in Berlin. Diskutiert wurde die Frage, wie jeder dazu beitragen kann, dass weniger Lebensmittel weggeworfen werden? Dabei erarbeitete Georg Sedlmaier eine Liste mit praktischen Hinweisen und Tipps als motivierende Unterstützung im Alltagsleben:

- Wertschätzung und Achtsamkeit gegenüber den "Mitteln zum Leben" und dem eigenen Körper fördern
- Bewusster Einkauf nach dem Motto "Jeder Einkauf ist auch mein Stimmzettel"
- Einkaufszettel schreiben: Was brauche ich wirklich?
- Zutatenliste lesen: Unterstütze ich durch meinen Einkauf Produkte, welche mir und Anderen nicht gut tun?
- Nicht hungrig einkaufen gehen
- Problembewusstsein schaffen für "vergessene Lebensmittel" durch überfüllte Kühlschränke
- Sinnvolle Verwertungen planen: Obstsalat, Brotsuppe, Gröstl, Eintopf etc.
- Ernährungsbildung und Kochunterricht in Schulen
- Kinder und Schüler in die Essens- und Einkaufsplanung ebenso wie in die Zubereitung einbeziehen
- Dem Verlust an Esskultur entgegen wirken, zum Beispiel in der Bewusstseinsbildung als Mitglied in der IG FÜR
- Auf klare Verhältnisse Wert legen und bevorzugt regional, saisonal und bio kaufen nach dem Motto: "Leben und Essen im Einklang mit der Natur"
- Ein "Müllvermeidungskünstler" werden
- Bei Lebensmittelanbietern: Weitergabe an "Tafeln für Bedürftige" oder an Gastwirte und zusätzliche Abnehmer suchen
- Bei Kalt-Warmen Buffets in Hotels zuerst nur die Hälfte der Menge präsentieren und nachfüllen lassen
- Dauerpreise führen zu überlegtem, bewusstem und bedarfsorientiertem Konsum. Sie geben Zeit, in Ruhe nachdenken zu können.
- Frischevorgriff - Verlustvorgriff praktizieren und bei Überbeständen rechtzeitig reagieren

Georg Sedlmaier trifft Winfried Kretschmann

Der IG FÜR Gründer überreichte dem baden-württembergische Ministerpräsident sein neues Buch: „Mehr tun, als man tun muß“ zusammen mit einem persönlichen Brief und Infomaterial über die Ziele der IG FÜR.



Mit der Honigbiene nach vorne denken

von Jürgen Tautz und Kristina Vonend



Ein Bewusstsein für morgen schaffen und Wissen vermitteln. Wo macht das mehr Sinn als in der Schule? Wer ist neugieriger als junge Menschen? Wer wird die Zukunft gestalten, wenn nicht die nachfolgenden Generationen? Die Schlussfolgerung erscheint einfach: Man erstelle Lernblöcke für Schulen und Universitäten, die sich mit wichtigen Fragen und Einsichten unserer Welt befassen und schon hat man ein aufmerksames Publikum! Doch die Wissenschaft weiß immer mehr bei gleichzeitig wachsenden Problemen. Das Wissen ist selten vernetzt, für Nicht-Fachleute (das sind mit Abstand die meisten Menschen!) völlig unverständlich aufbereitet oder gar nicht verfügbar und es werden selten praktische Konsequenzen gezogen. Man muss also etwas tun, um Fehlentwicklungen in der Zukunft zu vermeiden, aber wie und was?

Die Honigbienen und die Lebensmittel

Mit der Honigbiene haben wir einen idealen Verbündeten, wie er optimaler kaum sein könnte. Honigbienen sind sympathisch und sprechen jeden an. Sie sind in ihrer Lebensweise hoch komplex und vernetzen dabei unter-

schiedlichste Fachgebiete, zum Beispiel die Soziologie mit der Wirtschaft, der Architektur und der Biologie. Unverzichtbar ist die Honigbiene für die Aufrechterhaltung der Biodiversität in der Natur und die Ernährung der Menschheit mit Obst und Gemüse (Abbildung Artischoke)! Als dritt wichtigstes Nutztier des Menschen nach Rind und Schwein ist die Honigbiene für diese vielen Lebensmittel verantwortlich (Abbildung Rind-Schwein-Honigbiene). Ein Drittel aller Lebensmittel wächst ausschließlich nach der Bestäubung durch die Bienen, z.B. Äpfel, Birnen, Pflaumen und Kirschen. Überraschenderweise bringt sogar eine Mehrfachbestäubung der Blüten Vorteile: Erträge, Gewicht, Gestalt, Zucker-Säure-Gehalt, Keimkraft, Fruchtbarkeit und Lagerfähigkeit werden erheblich gesteigert. Und ohne Bienen würde es keine Lebensmittelvielfalt mehr geben, die so gesund für den Menschen ist. Der Nutzwert der Honigbiene ergibt sich aus der Bestäubung der hundert wichtigsten Kulturpflanzen. Bienen erwirtschaften für die Volkswirtschaft in Deutschland jährlich rund zwei Milliarden Euro durch ihre Bestäubungsleistung. Der Wert ihrer Bestäubung wird weltweit sogar auf 153 Milliarden Euro geschätzt, das entspricht 9,5 Prozent der

gesamten für die Ernährung des Menschen genutzten Agrarproduktion.

Bienen als umfassender Schulstoff

Grundsätzlich: Wieso sollten wir uns überhaupt mit Honigbienen befassen? Wieso sollten wir dazu Unterrichtsstoff für die Schulen entwickeln? Es gibt dafür vornehmlich drei gute Gründe:

1. Honigbienen sind unverzichtbare Bestäuber der Blütenpflanzen. Das betrifft sowohl Wildblumen als auch Nutzpflanzen, wie alle Obst- und die meisten Gemüsesorten. Ohne die Bestäubungsleistung der Honigbienen würden Ökosysteme stark verarmen. Ein Rückgang der Pflanzenvielfalt hätte ein Rückgang aller Organismen zur Folge, die direkt oder indirekt von diesen Pflanzen abhängen (samenfressende Vögel, blattfressende Insekten, usw.). Eine Verarmung der Artenvielfalt würde einen Lebensraum schließlich extrem instabil und anfällig für Krankheits- und Parasitenbefall machen.

2. Die weltweit auftretenden Probleme in der Gesunderhaltung der Bienenvölker sind ein Signal über den Zustand der Welt, die auch die Umgebung für uns Menschen ist. Das sollte uns nachdenklich machen und zum Handeln bewegen.
3. Honigbienen bieten uns Menschen ein Stück Lebensqualität. Summende Bienen in blühenden Obstbäumen (Abbildung Kirsche) gehören zum Frühjahr wie der Vogelgesang. Ein stummer Frühling wäre eine Schreckensvision!

Komplexität und Zerbrechlichkeit der Natur erfahrbar machen

Der Interessengemeinschaft FÜR gesunde Lebensmittel ist es wichtig, „Wissen zu vermitteln und Alternativen aufzuzeigen hinsichtlich der positiven Auswirkungen und fördernden Effekte gesunder Lebensmittel für Produzenten, Händler und Konsumenten“. HOBOS zieht schon den Schritt davor in Betracht, nämlich „Wissen zu vermitteln über die Voraussetzungen zur nachhaltigen Erzeugung gesunder Lebensmittel, über die Komplexität der dafür wichtigen Zusammenhänge und deren Zerbrechlichkeit“. Die neuartige Lehr-, Lern- und Forschungsplattform HOBOS (www.hobos.de) (Abbildung HOBOS-Logo) versucht als Non-Profit-Projekt solches Wissen fächer- und schulartübergreifend zu vermitteln, oder besser noch, über das Internet live erlebbar zu machen. Bereits Konfuzius (wahrscheinlich von 551 v. Chr. bis 479 v. Chr.) hatte erkannt: Erzähle es mir - und ich werde es vergessen, zeige es mir - und ich werde mich erinnern. Lass es mich tun - und ich werde es behalten.

Das Non-Profit-Projekt HOBOS, das auf Sponsorengelder angewiesen ist, bringt Nachhaltigkeitsstrategien auf den Weg. Denn das Projekt ermuntert jedermann dazu, eigene Forschungen

am Bienenstock über bereitgestellte Daten und Videos anzustellen und so selbst zu Einsichten zu gelangen. Das HOBOS-Team stellt seine Leistungsbereitschaft in den Dienst von Mensch und Umwelt. Dafür engagiert sich das kleine HOBOS-Team überdurchschnittlich und bietet seinen vielfältigen Zielgruppen weltweit über die zweisprachige Webseite – Lehrern, Schülern, Eltern, Studenten, Wissenschaftlern, Imkern und Naturliebhabern – ein einmaliges Forschungsinstrument.

Als Non-Profit-Projekt ist HOBOS auf Unterstützer und Partner angewiesen. Mehr Informationen zu HOBOS und darüber wie Sie das Projekt unterstützen können, erhalten Sie auf www.hobos.de ■



Termine

Mittwoch, 26. Juni 2013, 19.30 Uhr
„Granderwasser (= belebtes Wasser) im Spannungsfeld zwischen Wissenschaft und Esoterik“
 Dipl.-Ing. Johannes Larch
 Ort: „Schöner Saal“ der Sing- und Musikschule gegenüber dem Haus Hochland, Kempten, Eintritt frei

Montag, 02. September 2013, 17.00 Uhr
„Das Immunsystem stärken mit Kneipp-Anwendungen gesund werden (oder bleiben)“
 Gisela Antor, Kneipp Vorstandsmitglied
 Kempten
 Ort: tegut... Zentrale, Fulda, Eintritt frei

Donnerstag, 26. Sept. 2013, 19.30 Uhr
„Agrarethik - Landwirtschaft mit Zukunft“
Praktische und bereits eingeführte Systeme in der Agrar- und Forstwirtschaft
 Dr. Uwe Meier, Agrarwissenschaftler, Buchautor
 Ort: Haus Hochland, Kempten, Eintritt frei

Montag, 07. Oktober 2013, 17.00 Uhr
„Verpackungen - Quelle für Schadstoffe in Lebensmitteln? Was ist in der Entwicklung - was ist bereits im Einsatz? Risiken, intelligente Verpackungen, Müllvermeidung“
 Dr. Renate Pusch-Beier, Dipl. Biochemikerin
 Ort: tegut... Zentrale, Fulda, Eintritt frei

Mittwoch 30. Okt. 2013, 19.30 Uhr
„Was Sie über Milch wissen sollten“
 Oliver Schöpf, Heilpraktiker und Journalist
 Ort: Haus Hochland, Kempten, Eintritt frei

Montag, 04. November 2013, 17.00 Uhr
„Darm und Ernährung“
 Dr. med. Ulrich Kraft, Kinderarzt in Fulda
 Ort: tegut... Zentrale, Fulda, Eintritt frei

Mittwoch, 27. November 2013, 19.30 Uhr
„Unsere Zivilisationskrankheiten!“ Allergien, chronische Entzündungen, Reiz-Darm, Diabetes, Erschöpfung, Depression, Woher kommen sie, wie sind sie zu heilen?
 Dr. med. Sabine Schäfer, Fachärztin für Allgemeinmedizin
 Ort: Haus Hochland, Kempten, Eintritt frei

Zippert...



Text kann Spuren von Nüssen enthalten

Die EU hat die Fernsehsender aufgefordert, ihre Sendungen besser zu kennzeichnen. Ab 1. August müssen alle Inhaltsstoffe einer Fernsehproduktion deutlich sichtbar angegeben werden. Wichtig ist das für Allergiker, also Menschen, die beispielsweise an einer Veronika-Ferres-Unverträglichkeit (VFU) oder einer Christine-Neubauer-Intoleranz (CNI) leiden. Es reicht dabei, die drei oder vier Filme zu kennzeichnen, in denen die beiden nicht auftreten. Findet man die durchgestrichenen Buchstaben PSL in der Programmzeitschrift, dann kann man sich darauf verlassen, dass in einer Talkshow Peter Scholl-Latour ausnahmsweise nicht auftauchen wird. Ähnliche Hinweise liefern die Buchstaben HG, NB, HS, MS*, Der Zuschauer sollte auch wissen, ob irgendwo Geschmacksverstärker eingesetzt wurden oder ob die Moderatorinnen Silikon enthalten. Nicht fehlen darf der Hinweis, dass ein Programm für Vegetarier geeignet sein könnte. Das ist der Fall, wenn während der Produktion keine Tiere gequält, geärgert oder gegessen wurden. Für Veganer sind momentan leider nur Sendungen verträglich, in denen die Darsteller unbekleidet auftreten.

*Heiner Geissler, Norbert Blüm, Heide Simonis, Michael Spreng

Knusprige Strudelsäckchen auf Rhabarber-Erdbeer-Ragout



Zutaten für ca. 4-6 Personen

250g Rhabarber
250g reife Erdbeeren
50g Zucker
200ml Weißwein
50ml Grnadine
Saft von 1 Zitrone
1 TL Speisestärke, mit etwas kaltem Wasser verrührt

LA FER REZEPTE

Für die Füllung:

100g Magerquark
2 Tüten Vanillezucker
2 Eigelb
Saft und geriebene Schale von 1 Limone
100g gemahlene Mandeln
2 Blätter Strudelteig, ca. 40x30 cm (Tiefkühlware)
ca. 50g flüssige Butter zum Einstreichen
ca. 500ml Pflanzenöl zum Frittieren
Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

1. Rhabarber schälen und in Stücke schneiden. Erdbeeren waschen, putzen und halbieren oder vierteln. Wein mit Zucker, Grenadine und Zitronensaft in einem Topf aufkochen, Rhabarberstücke zufügen und bei geschlossenem Deckel in etwa 2-3 Minuten weich dünsten. Anschließend Rhabarber aus dem Sud nehmen, diesen um die Hälfte einkochen lassen und mit etwas angerührter Speisestärke leicht binden. Rhabarber- und Erdbeerstücke unter den Sirup mischen und auskühlen lassen.
2. Quark mit Vanillezucker, Eigelb, Limonenschale und -saft verrühren, gemahlene Mandeln untermischen.

Ein Strudelteigblatt mit flüssiger Butter bestreichen und mit einem zweiten Blatt belegen. Teigblatt mit der restlichen Butter bestreichen, in 4 gleich große Quadrate teilen. Mandel-Quark-Masse als Häufchen auf den Teigquadraten verteilen, Teigecken nach oben schlagen und zu Säckchen zusammendrücken. Jedes Säckchen mit einem Stück Küchengarn behutsam zubinden, in heißem Öl schwimmend goldbraun und knusprig ausbacken und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Das Küchengarn vorsichtig mit einer Schere entfernen. Gebackene Strudelsäckchen auf das Rhabarber-Erdbeer-Ragout setzen und mit Puderzucker bestäuben.