

DIE FÜR! ZEITUNG

NEUES VON DER INTERESSENGEMEINSCHAFT FÜR GESUNDE LEBENSMITTEL e. V. NR. 3/2014

Save the date
IG FÜR
Symposium
11. März 2015

Briefe gegen Patente

ab Seite 4

Bio-Lebensmittel sind doch gesünder

Seite 6

Kräfte stärken

ab Seite 10

VCH – Nachhaltig Schöpfung bewahren

Seite 14

Inhalt

Briefe an die Redaktion	2
Grußwort	3
Unsere neuen IG FÜR Mitglieder	3
Neue Mitglieder werben	3
Briefe gegen Patente	4
Offener Brief – Stopp von Patenten auf Saatgut!	4
Neue Untersuchung: Bio-Lebensmittel sind doch gesünder	6
„fair 2015“	6
Lesenswertes im Herbst	7
Kurz und kompakt	8
Gute Kräfte stärken!	10
Sutterlüty Handels GmbH	11
Vorstellung IG FÜR Mitglieder	12
VCH – Nachhaltig Schöpfung bewahren	14
Rezept	16
Zippert... Das Pferdefleisch	16

In eigener Sache:

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

Redaktionsschluss:
15. Januar 2015

Bis dahin wünschen wir Ihnen eine angenehme Herbstzeit.

Ihre IG FÜR Redaktion

Briefe an die Redaktion

Sehr geehrter Herr Sedlmaier,

... Für Ihr Engagement „Lebensmittel als Mittel zum Leben“ kann man sich nur bei Ihnen recht herzlich bedanken und Ihnen weiterhin viel Glück und Erfolg wünschen.

Mit besten Grüßen aus München
Armin Geiger, Prokurist Alois Dallmayr Kaffee oHG

Sehr geehrter Herr Pabst,

die von Ihnen formulierte Sorge teile ich, denn die Patentierung von Nutztieren und -pflanzen ist ethisch und juristisch hoch umstritten. Sogenannte „Biopatente“ bergen die Gefahr, den Züchtungsfortschritt massiv zu behindern, die Monopolisierung im Saatgutmarkt zu verschärfen und mittelfristig zu erheblichen Kosten für Landwirte, Züchter und letztlich auch Verbraucher zu führen.

Mit freundlichen Grüßen
Rita Schwarzelühr-Sutter, Parlamentarische Staatssekretärin des Bundesministeriums für Umwelt, Naturschutz, Bau und Reaktorsicherheit

Sehr geehrter Herr Sedlmaier,

Bundespräsident a.D. Walter Scheel dankt für die Übersendung der neuen Ausgabe der „IG FÜR Zeitung“, die wieder sehr viele wichtige Informationen auf wenigen Seiten zusammenfasst und in unserem Büro aufmerksam gelesen wird.

Mit freundlichen Grüßen
Angelika Kieler

Sehr geehrter Herr Sedlmaier,

besten Dank für Ihr Buchgeschenk, über das ich mich sehr gefreut habe. Eine hervorragende Idee, zu der ich Ihnen herzlich gratulieren darf. Ich habe mich über unser Wiedersehen sehr gefreut und danke Ihnen herzlich für Ihren großartigen Einsatz für unser gemeinsames Anliegen.

Mit besten Grüßen
Prof. Dr. Hubert Weigert, Vorsitzender Bund Naturschutz in Bayern e.V.

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

Bilder:
IG FÜR | fotolia: eyetronic, FikMik, Stefan Körber
Öko-Institut e.V. | Office Johann Lafer
Quell Verlag | VERBRAUCHER INITIATIVE e.V.
Sutterlüty Handels GmbH

Druck:
www.druckerei-wilkniess.de



Grußwort

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

uns bewegten in den vergangenen Monaten wieder viele wichtige Themen:

„7.600 Patentanmeldungen für Pflanzen und Tiere beim Europäischen Patentamt“ – Eine kleine IG FÜR Arbeitsgruppe bestehend aus Vertretern unterschiedlicher Lebensmittelunternehmen und ein paar IG FÜR Vorstandsmitglieder traf sich am 17. Juni 2014 in Köln bei einem halbtägigen Workshop zur Beratung. Namhafte Lebensmittelunternehmen haben nun einen „Offenen Brief – Stopp von Patenten auf Saatgut“ mit ihrem Firmensignet an Politiker und Entscheider versandt. Parteiübergreifend kamen bereits erste positive Politikerantworten. Bitte verwenden auch Sie diesen „Offenen Brief“ als Grundmuster. Ein Musterbrief für Sie ist in dieser IG FÜR Zeitung.

„Vielfalt statt Einfalt“ – unser neues 4. IG FÜR Buch wurde national in der Lebensmittelzeitung, in der LZ direkt, in der Lebensmittel Praxis und verschiedenen regionalen Zeitungen sehr positiv vorgestellt. Nach dem „FÜR-Motto“ zeigt das Buch Praxiswege zum „Leben und Essen im Einklang mit der Natur“ – ohne Agrogentechnik, künstliche Aromen und Geschmacksverstärker – auf. Der Verkaufserlös geht wie gewohnt an die IG FÜR und die SOS Kinderdörfer.

„TTIP Freihandelsabkommen“ – Die Süddeutsche Zeitung (SZ) hat vom 11. bis 16. August sehr detailliert und vielseitig über das TTIP Freihandelsabkommen berichtet. Im Wirtschaftsenteil am 16. August hieß es unter der Überschrift „Der große Irrtum“ in der SZ: „Die Wirtschaft muss den Menschen dienen und nicht umgekehrt. Dieses Prinzip haben die Macher des

Freihandelsabkommen missachtet. Das rächt sich nun. Ein Neustart der Gespräche wäre die beste Lösung. Dass die prognostizierten Zuwächse gering ausfallen und auf unzuverlässigen Rechenmodellen basieren, ist inzwischen bekannt. Die bescheidenen Effekte dürften frühestens nach zehn Jahren voll zum Tragen kommen. 0,049 Prozent Wachstum nach einer von EU-Kommissar Karel de Gucht in Auftrag gegebenen Studie.“

Als ich vor 18 Jahren mit 17 Gründungsmitgliedern die IG FÜR ins Leben rief, dachte ich nur an die in den USA erlebten „schwabbelig“, dicken, jungen Menschen und an die künstlichen Aromen und Geschmacksverstärker, welche den natürlichen Appetit durcheinander bringen und fehlleiten können.

Vielleicht war es ganz gut, dass uns die jetzigen Aufgaben und Probleme, wie zum Beispiel die Versprechen zur Agro-Gentechnik, die in der Praxis nicht erfüllt werden, damals noch nicht bewusst waren.

Wir Menschen dürfen ja lebenslang dazulernen und immer wieder „gute Kräfte stärken“. Bitte machen Sie kräftig Mundpropaganda für die IG FÜR Ziele und die gesunden „Mittel zum Leben“!

Ihr Georg Sedlmaier
Lebensmittelkaufmann
und IG FÜR Gründer



*Herzlichst
Ihr Georg Sedlmaier*

Unsere neuen Mitglieder

Matthias Kollmann, Geschäftsführer Herzberger Bäckerei, Fulda

Sabine Wendorff, Geschäftsführerin Maillith GmbH, Lauterbach

Andreas Prechtel, Dipl. Betriebswirt Frischecenter Raubling

Dr. Elisabeth Wagner-Wehrborn, Geschäftsführerin Emmi, Düsseldorf

Birgit Geppert, Stadträtin Bruno Geppert, Kürschnermeister Stadt Kempten

Guido Siebenmorgen, Lebensmitteltechnologe REWE, Hürth

Ronald Zieger Stephan Paulke, Geschäftsführer Basic AG, München

Magister Josef Siess, Andrea Witz und Tanja Dietrich-Hübner Billa AG, Wiener Neudorf

Helmut Hitscherich, Oberst a. D. Stadtrat Kempten

Bettina und Thomas Kraus, Geschäftsführer Euronics Kraus, Kempten

Heiner Sindel Bundesverband der Regional-Bewegung e.V., Feuchtwangen

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

Patente auf Tiere und Lebensmittel ist ein Thema, das die IG FÜR seit langem beschäftigt, aber immer mehr an Brisanz gewinnt: Es gibt inzwischen 7.600 Patentanmeldungen für Pflanzen und Tiere, aber kaum eine öffentliche Debatte darüber. Und dabei sind die Auswirkungen für die gesamte Wertschöpfungskette für Lebensmittel, die durch die Monopolisierung einiger weniger internationaler Konzerne wie Monsanto zustande kommen, gravierend. Es darf nicht sein, dass zukünftig Konzerne bestimmen, wie hoch ein Abgabepreis ist oder ein Landwirt Lizenzgebühren für sein Saatgut an Konzerne bezahlen muss. Das ist eine Problematik, wie sie bereits in Indien und anderen Ländern der Eine-Welt besteht. Die Abhängigkeit und die Kostenauswirkungen auf die gesamte Wertschöpfungskette sind nicht absehbar. Schon jetzt gibt es Patente auf Brokkoli, Tomaten oder Melonen, ebenso auf bestimmte Schweinerassen. Als Ziel der Patentinhaber kann man die Kontrolle über den Lebensmittelmarkt erkennen.



Aus diesem Grund trafen sich Teile des IG FÜR Vorstandes mit Vertretern des Handels. In einem gemeinsamen Workshop diskutierten sie die aktuellen Entwicklungen. Dabei wurde deutlich, wie wichtig es ist, möglichst viele Unternehmen, Interessensvertretungen, NGOs, Verbände und auch Privatpersonen zu informieren, um gemeinsam die Politik aufzurütteln und um eine Stellungnahme zu bitten.

Die ersten Briefe sind bereits verschickt und beantwortet worden – erste kleine Erfolge, aber auch nur erste Schritte!

Als Ergebnis des Workshops wurde eine Briefvorlage für einen „Offenen Brief – Stopp von Patenten auf Saatgut!“ verfasst, mit dem sich insbesondere Lebensmittelhersteller und Handelsunternehmen, aber natürlich

auch NGOs oder Privatpersonen an ihre politischen Vertreter – vom Landtags- bis zum Europaabgeordneten – wenden können. Der Brief ist als Grundlage zu verstehen. Jeder sollte ihn auf sein Unternehmen, seine Organisation oder seine Bedürfnisse individuell anpassen.

Die Vorlage können Sie sich auch auf www.ig-fuer.de herunterladen. ■



Die Teilnehmer des Workshops „Patente“: Vertreter des Handels und einige IG FÜR Vorstandsmitglieder

Offener Brief – Stopp von Patenten auf Saatgut!

Sehr geehrter Herr Bundesminister,

mit großer Sorge beobachten wir, dass vom Europäischen Patentamt (EPA) in München immer weitere Patente auf Pflanzen aus konventioneller Zucht erteilt werden – obwohl bereits Millionen Menschen mit ihrer Unterschrift gegen Patente auf konventionelle Züchtung protestiert haben und obwohl sich das Europäische Parlament und der Deutsche Bundestag für einen Stopp derartiger Patente ausgesprochen haben. Jüngst wurden Patente auf konventionell gezüchtete Melonen (EP 1816908) auf Brokkoli (EP1597965) auf Paprika (EP2140025) und Tomaten (EP1812575) erteilt. Derartige Patente können alle Ebenen der Produktion von Lebensmitteln betreffen- von der Landwirtschaft, über die Ernte bis hin zur Verarbeitung.

Wir begrüßen Maßnahmen auf der politischen Ebene – wie sie auch im Koalitionsvertrag der Bundesregierung beschlossen wurden – und halten rasche politische Aktivitäten für unbedingt notwendig. Nachdem das Europäische Patentamt mehrfach mit seiner Praxis gezeigt hat, dass von dieser Seite keine Lösung zu erwarten ist, muss Deutschland jetzt eine Initiative unter den Mitgliedsländern des Europäischen Patentübereinkommens (EPÜ) und der EU starten.

Der Verwaltungsrat des Europäischen Patentamtes, in dem die Repräsentanten der Mitgliedsländer sitzen, kann die derzeitige Auslegung der Gesetze durch das EPA ändern, auf einer restriktiveren Auslegung bestehen und auf diese Weise zumindest Maßnahmen gegen die Aushöhlung der bestehenden Verbote ergreifen. Wir sind der Ansicht, dass hier das Votum des Europäischen Parlaments vom Mai 2012 als Leitlinie dienen muss. Das Europäische Parlament fordert: „Das EPA ebenfalls auf alle Erzeugnisse aus konventioneller Zucht und alle herkömmlichen Zuchtverfahren von der Patentierbarkeit auszuschließen, auch die Präzisionszucht (SMART Breeding) und Zuchtmaterial, das bei der konventionellen Zucht eingesetzt wird.“ Zudem fordert das Europäische Parlament, dass es nicht länger möglich sein soll, bestehende Verbote einfach durch gezielte Formulierungen der Patentansprüche zu unterlaufen.

Insbesondere sollten möglichst rasch folgende Ziele erreicht werden:

- Verbot der Patentierung von Verfahren und Produkten der konventionellen Züchtung
- Klarstellung, dass landwirtschaftliche Nutztiere nicht patentiert werden können

Mittelfristig sollte die Patentierung von Pflanzen und Tieren generell verboten werden.

Die Unterzeichner fordern Sie auf, jetzt aktiv zu werden und der derzeitigen Praxis des EPA ein Ende zu setzen. Auf der Ebene des Verwaltungsrat des EPA muss eine Initiative gestartet werden, um die Ausführungsordnung des EPÜ so rasch wie möglich zu ändern. Es ist zu erwarten, dass entsprechende Initiativen u.a. auch von den Regierungen in Frankreich und der Niederlande unterstützt werden. In einem zweiten Schritt ist dann zu prüfen, ob der Text des Patentübereinkommens und der EU-Patent-Richtlinie 98/44 selbst geändert werden müssen, um offensichtlichen Fehlentwicklungen gegen zu steuern.

Wenn es hier nicht gelingt, die gegenwärtige Entwicklung zu stoppen, steht zu befürchten, dass durch die Patente die Marktkonzentration in Tier- und Pflanzenzucht weiter vorangetrieben wird und die Grundlagen der Ernährung in die weitgehende Abhängigkeit von internationalen Konzernen geraten.

Bitte teilen Sie uns mit, welche Maßnahmen die Bundesregierung plant. Gerne stehen wir Ihnen für ein Gespräch zur Verfügung, um die Probleme zu diskutieren und eventuelle Unklarheiten auszuräumen.

Mit freundlichen Grüßen

Neue Untersuchung: Bio-Lebensmittel sind doch gesünder

von IG FÜR Redaktion

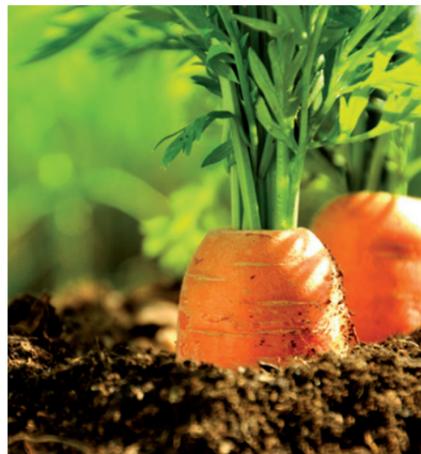
Sind Bio-Lebensmittel gesünder oder nicht? Auf diese Frage geben immer wieder neue Studien immer wieder andere Antworten. Eine neue, groß-angelegte Untersuchung der Universität Newcastle, die auch von der EU mit finanziert wurde, zeigt nun: Die Art, wie unsere Lebensmittel erzeugt werden, hat einen großen Einfluss auf die Inhaltsstoffe.

Die Studie belegt, dass die Konzentration an Antioxidantien wie Polyphenolen in biologisch angebauten Kulturen um 18 bis 69 Prozent höher ist, als in konventionell erzeugten. Je dichter der Nährstoff- und Antioxidationsgehalt, desto mehr zählt jeder Bissen Obst und Gemüse, ohne dabei mehr Kalorien zu sich nehmen zu müssen. Die ermittelte Differenz der Menge Antioxidantien entspricht der, die ein bis zwei Portionen Obst und Gemüse enthalten, heißt es in der Analyse. Das wäre „signifikant/bedeutend in Bezug auf die menschliche Ernährung“, falls sich die Hinweise auf

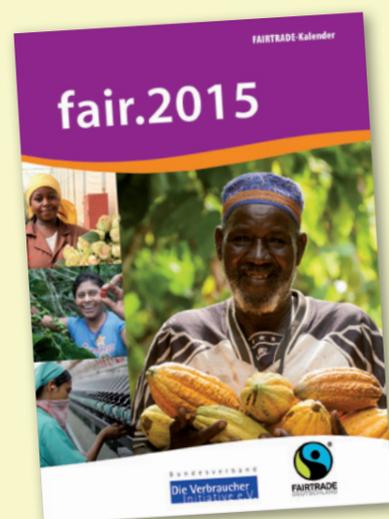
die gesundheitsfördernde Wirkung dieser Stoffe bestätigten. Weiter gehen die Autoren nicht ein und räumen ein, dass noch Ernährungsstudien zu den potenziellen Gesundheitseffekten biologischer Lebensmittel fehlten. Antioxidantien schützen vor freien Radikalen, die Körperzellen angreifen. Diese Stoffe sind also sehr nützlich, da sie einen Schutz gegen zahlreiche Beschwerden bieten: Herz-Kreislauf-Krankheiten, neurodegenerativen Krankheiten sowie einige Formen von Krebs.

Zudem bestätigt die Studie die viel geringeren Pestizidrückstände bei Bio-Produkten. Genauer gesagt, finden sich in Gemüse, Weizen und Obst aus Bio-Anbau zehn- bis hundertmal weniger Pestizidrückstände als bei ihren konventionellen Pendanten.

Die aktuelle Untersuchung hat 343 Studien ausgewertet, die konventionelle und biologische Nahrungsmittel vergleichen. Allerdings gibt es auch



Vorbehalte gegen diese Art Metastudien. Denn sie sortieren nicht nach Qualität der Untersuchung aus und beziehen geographische Unterschiede beim Pestizid- und Herbizideinsatz nicht mit ein. So kann der Unterschied zwischen bio- und herkömmlichen Nahrungsmitteln in den USA oder China anders ausfallen, als beispielsweise in Deutschland. ■



„fair.2015“

Der neue FAIRTRADE Taschenkalender ist da – „fair.2015“ lautet der Titel des informativen und praktischen Jahreskalenders, der pünktlich zur Fairen Woche 2014 von TransFair und der VERBRAUCHER INITIATIVE herausgegeben wird.

Im handlichen DIN A6-Format bietet er auf rund 200 Seiten Hintergrundinformationen zum Fairen Handel im Allgemeinen sowie zu fair gehandelten Produkten und verschiedenen Akteuren im Besonderen. Ein um-

fangreicher Serviceteil bietet unter anderem eine Übersicht wichtiger Internetadressen und viel Platz für persönliche Daten von A bis Z. Das praktische Kalendarium bietet zusätzlich zu Monats-, Wochen- und Tagesübersichten auch einen Schulferienüberblick. Der FAIRTRADE Taschenkalender erscheint bereits zum 9. Mal.

Gegen Versandkosten kann der Taschenkalender „fair.2015“ – einzeln oder auch in größerer Auflage – auf www.oeko-fair.de bestellt werden.

Lesenswertes im Herbst

von IG FÜR Redaktion

Nachhaltig kochen! Die Kosten verschiedener Ernährungsstile – ein politisches Kochbuch des Öko-Instituts

Ist gutes Essen wirklich teuer, was macht gutes Essen aus und welche Kosten verbergen sich hinter unserer Ernährung? Diesen Fragen ging das Öko-Institut in einer Studie 2012 nach und präsentiert die Ergebnisse in Form eines „politischen Kochbuchs“.

Die allgemeine Ernährung der Deutschen ist heute alles andere als nachhaltig und gesund: zu viel Fleisch, Fett und Zucker. Mehr als die Hälfte der Deutschen ist übergewichtig, fast ein Viertel leidet an Fettleibigkeit und anderen ernährungsbedingten Krankheiten. Die dem Kochbuch zugrundeliegende Studie zeigt, dass bei einer Umstellung des Einkaufsverhaltens auf fair gehandelte und Bio-Lebensmittel so gut wie keine Mehrkosten entstehen, wenn diese mit einer Veränderung des Ernährungsverhaltens einhergeht. Eine Umstellung vom durchschnittlichen deutschen Ernährungsstil auf eine gesunde Ernährungsweise, wie sie die DGE empfiehlt, fängt die Mehrkosten von Bio-

Lebensmitteln nahezu auf. Die gesunde Ernährung kostet jährlich lediglich 81 Euro mehr – das sind nicht einmal sieben Euro pro Monat.

Die extensive Nahrungsmittelproduktion in der konventionellen Landwirtschaft verursacht darüber hinaus weitere Kosten: Böden müssen saniert oder neu umgebrochen, Wasser muss gereinigt oder neue Quellen aufgetan werden. Die Folgen durch die Klimaveränderung sind kostenmäßig noch nicht absehbar. Berücksichtigt man diese externen Kosten, ist der durchschnittliche deutsche Ernährungsstil sogar teurer als eine Ernährung mit Bio-Lebensmitteln. Zudem belasten ernährungsbedingte Krankheiten das Gesundheitssystem. Und diese Kosten trägt die Gesellschaft – und damit letztlich jeder Einzelne von uns.

„Nachhaltig kochen! Die Kosten unterschiedlicher Ernährungsstile – Ein politisches Kochbuch des Öko-Instituts“ fasst die Ergebnisse der Studie zusammen und illustriert mit schönen



Rezepten, dass eine Kost mit weniger oder gar ohne Fleisch gesund, sättigend und lecker ist. Die Rezepte sind einfach nachzukochen und beinhalten saisonale und regionale Zutaten. Sie wurden von den bekannten Köchinnen und Köchen Dagmar von Cramm, Vincent Klink, Cornelia Polletto und Hans-Albert Stechl freundlicherweise zur Verfügung gestellt. ■

Bei Interesse ist das Buch für 15 Euro beim Öko-Institut erhältlich. Überweisen Sie den Betrag einfach unter Angabe des Verwendungszwecks „Spendenprojekt 2012-Kochbuch“, Ihres Namens und Ihrer Adresse an:

**Konto-Inhaber: Öko-Institut e.V.
Kredit-Institut: GLS Bank
IBAN: DE50430609677922009900
BIC: GENODEM1GLS**



Die besten Dinge kosten nichts – Sieben wirksame Verhaltensweisen, die uns gesünder, glücklicher und gelassener machen.

hen hilft, der häufigsten Todesursache – Herz-Kreislauf-Krankheiten – vorbeugen, das Wohlbefinden und die Fitness zu erhöhen.

Im Rahmen ihrer journalistischen Recherchen ist IG FÜR Mitglied Andrea Tichy immer wieder darauf gestoßen: Gerade die Dinge, die nichts kosten, sind oft die wirkungsvollsten. Fasten hilft, Krankheiten zu kurieren. Sonnenbaden hilft, die Produktion des lebenswichtigen Vitamin D anzukurbeln. Zu Fuß ge-

In ihrem neuem Buch bringt Andrea Tichy beeindruckende Beweise dafür, dass die Natur für uns Menschen eine breite Palette an kostenlosen Vitaminen und Heilmitteln zu bieten hat und dass der Mensch sich nur auf seine Grundausrüstung besinnen muss, um in guter körperlicher und seelischer Gesundheit leben zu können.

Autorin, Volkswirtin und Journalistin Andrea Tichy beschäftigt sich seit über 30 Jahren mit den Themen Ökologie, Gesundheit und Nachhaltigkeit. In den 80er Jahren war sie die Erste, die das Thema Umweltschutz bei einem Wirtschaftsmagazin einführte. 2006 gründete sie die Zeitung Quell und das Internetportal www.quell-online.de

**„Die besten Dinge kosten nichts“ ist das 7. Sachbuch der Autorin. ISBN 978-3-9815402-4-6
Quell Edition | 17,90 Euro.**

IG FÜR zu Gast auf der Hamburger Klimawoche 2014



Vom 24. bis 30. August fand die 6. Hamburger Klimawoche statt. Auch die IG FÜR war mit Vorstandsmitglied Paul Werner Hildebrand vertreten. Auf einem Gemeinschaftsstand mit dem Verband Christlicher Hoteliers e.V. präsentierte die IG FÜR sich und ihre Themen in der Hamburger St. Petri Kirche dem interessierten Publikum.

Auch in diesem Jahr waren wieder zahlreiche Akteure dabei, die anhand von konkreten Beispielen und Exponaten gezeigt haben, wie Innovationen und Investitionen in Nachhaltigkeit profitabel sein können. Das gemeinsame Ziel, der größten europäischen Klimakommunikationsveranstaltung, ist und bleibt: Das Bewusstsein der Bevölkerung zu schärfen, denn jede Kaufentscheidung ist eine Klimaschutzentscheidung.

IG FÜR
vor Ort

IG FÜR Klausurtagung Vorstand

Am 12. und 13. September tagte der erweiterte IG FÜR Vorstand in Klausur wieder in naturnaher Umgebung direkt am Jakobsweg im Jagdhaus Klein Heilig Kreuz, Kleinludern. Acht Vorstandsmitglieder informierten sich über das zurück liegende Jahr mit seinen vielfältigen Aktivitäten. Neben den Informationsabenden der Arbeitsgruppen in Fulda und Kempten, die wieder zahlreich besucht wurden, dem erfolgreichen Symposium zum Thema „artgerechte Tierhaltung“, wurde in diesem Jahr viel Lobbyarbeit geleistet in Richtung von Ministerien, Landes- und Bundesminister. Ein voller Erfolg ist nach wie vor die Vermarktung des vierten IG FÜR Buches.



8. IG FÜR Symposium

„Einfalt statt Vielfalt“
Lebensmittel ausverkauft – produzieren wir den Mangel von morgen?

11. März 2015

im Conference Center von GS1 Germany, Köln

Es erwartet Sie ein interessantes und brisantes Thema mit aktiven Workshops und Top-Referenten der Lebensmittelbranche. Mehr dazu in den nächsten Wochen auf www-ig-fuer.de

SAVE THE
DATE



Georg Sedlmaier bei einem gemeinsamen Treffen mit Thomas Gutberlet, Geschäftsführer tegut... gute Lebensmittel, und Jörg Blunski, Geschäftsleiter der Genossenschaft Migros Zürich, in Fulda

In Kempten traf Georg Sedlmaier Joachim Herrmann, Bayerischer Staatsminister des Innern, und übergab ihm sein Buch „Vielfalt statt Einfalt“.



Die beiden Vorsitzenden des Kneipp-Verein Kempten e.V. Ida Anna Braun (rechts) und Gisela Anthon (links) mit Georg Sedlmaier



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

Gute Kräfte stärken!

von IG FÜR Redaktion

Gemäß dem Motto „Lebensmittel sind Mittel zum Leben! Und jeder Einkauf ist Ihr Stimmzettel!“ verfolgt die IG FÜR das Ziel ein Bewusstsein zu schaffen für Voraussetzungen, Bedingungen und den Wert von gesunden Lebensmitteln.

Dabei wendet sich die IG FÜR an alle Personen und Institutionen, die einen Wandel beeinflussen können: an Bauern und Lebensmittelproduzenten, an die Lebensmittelindustrie, die Vermarkter, an politische Institutionen und Wissenschaftler und nicht zuletzt auch an die Kunden und den Handel. Dabei strebt die IG FÜR nach einem partnerschaftlichen Denken und Handeln.

Seit der Gründungszeit haben sich nicht nur viele Privatpersonen, sondern auch Unternehmen, Verbände

und Organisationen der IG FÜR und ihren Zielen angeschlossen und unterstützen sie auf ihrem Weg. Weil die IG FÜR erst durch ihre Mitgliedern und Partner und ihren Ideen zu dem wird was sie ist, möchte sich die IG FÜR bei allen Mitgliedern herzlich bedanken. Um zu verdeutlichen, welches Potential in der IG FÜR steckt und auch zu motivieren, die Zukunft der IG FÜR aktiv mitzugestalten, möchten wir Ihnen in dieser und den kommenden Ausgaben zeigen, welche partei-, markt- und interessensübergreifende Kräfte in der IG FÜR stecken.

Beginnen möchten wir mit dem Lebensmittelhandel, denn auch hier haben sich viele Unternehmen und ihre Persönlichkeiten der IG FÜR angeschlossen. Ob große nationale Handelskette, Bio-Supermarkt oder lokaler Spezialist, in der IG FÜR tref-

fen sich viele Kräfte, die mit ihrem Know-how die IG FÜR bereichern und dieses auch tatkräftig, beispielsweise bei den IG FÜR Symposien, zur Verfügung stellen. Ganz gleich ob das ganze Unternehmen Mitglied ist oder nur einzelne Personen. Die IG FÜR dankt Ihnen!

Eine zentrale Idee der IG FÜR ist es sich auszutauschen und von den Erfahrungen anderer zu lernen. Deshalb stellt Ihnen die IG FÜR ab sofort in jeder Ausgabe IG FÜR Mitgliedsunternehmen vor und fragt nach: Wie bewerten sie die Ziele der IG FÜR? Worin sehen sie die größten Herausforderungen unserer Zeit? Was leisten die Unternehmen um Lebensmittel als Mittel zum Leben zu erhalten? Den Anfang macht die Sutterlüty Handels GmbH. ■

MIGROS

BILLA

sagt der Hausverstand.



REWE



tegut...

gute Lebensmittel

SPAR 



PERFETTO

FEINE KOST BEI **KARSTADT**

Glaubwürdigkeit durch Regionalität

Interview mit den Geschäftsführern der Sutterlüty Handels GmbH Jürgen Sutterlüty, Alexander Kappaurer und Barbara Boucek



Die Sutterlüty Handels GmbH ist ein echtes Familienunternehmen mit einer über 60-jährigen Tradition. Entstanden aus einem kleinen Hofladen, ist sie heute einer der erfolgreichsten Lebensmittelhandelsketten in Österreich. Mit den 1998 eingeführten Marken „Ländle“ und „Ländle Pur“ übernahm Sutterlüty bereits 1998 bei der Kennzeichnung regionaler Produkte eine Vorreiterrolle. Heute ist Sutterlüty mit rund 3000 Produkten aus dem heimischen Vorarlberge Weltmeister bei regionalen Lebensmitteln.

Skizzieren Sie uns doch bitte kurz Ihre Unternehmensphilosophie?

In einem Wort: b'sundrig – so nennen wir es in Vorarlberg. Wir glauben an starke Wurzeln und ehrliches Handwerk, daran dass nur Ehrlichkeit zum langfristigen Erfolg führt. Wir glauben an Nachhaltigkeit und auch, dass die Qualität unseres Angebots maßgeblich vom Engagement unserer Teammitglieder abhängt.

Was waren die Beweggründe die Regionalsiegel „Ländle“ und „Ländle Pur“ ins Leben zu rufen?

Die Menschen sehnen sich vermehrt nach Sicherheit und einem „hier bin ich daheim“- Gefühl. Regionalität ist

für uns kein Marketinggag oder Instrument, sondern war bereits bei der Firmengründung ehrliche Lebenseinstellung – unser ganzes Herzblut stecken wir in die bestmögliche Umsetzung. Alle Kunden sollen auf Anhieb sehen und spüren, wie wichtig dieses Thema für Sutterlüty ist. Damit es für unsere KundInnen noch einfacher wird, regionale Produkte auf den ersten Blick zu erkennen, haben wir 1998 die „Ländle“ und „Ländle Pur“-Herzen als Kennzeichnung entwickelt. Das „Ländle“-Herz tragen alle Produkte, die in Vorarlberg in garantiert hochwertiger „Ländle“-Qualität verarbeitet und fertiggestellt werden. Damit bleiben der überwiegende Teil der Wertschöpfung und die Arbeitsplätze im Ländle erhalten. Unser „Ländle Pur“-Herz zeichnet alle Produkte aus, in denen reine Vorarlberger Qualität steckt. Auch Herstellung und Verarbeitung finden in Vorarlberg statt. Ein Beispiel: wenn wir Kalbfleisch mit dem „Ländle Pur“-Herz auszeichnen, dann muss dieses Kalb hier geboren, hier gemästet und hier geschlachtet sein.

Außerdem haben wir mit „Sutterlüty's“, der ersten regionalen Premiummarke Österreichs, schon 2008 ein wichtiges Zeichen für Qualität aus der Region gesetzt. Mittlerweile tragen über 150 b'sundrige Spezialitäten diesen Namen.

Wie erklären Sie sich den Erfolg dieser und anderer Regionalsiegel?

Für uns ist der Trend zur Region eine logische Folge der weltweiten Entwicklungen. Je größer Strukturen und Dimensionen werden, desto größer wird das Bedürfnis des Individuums nach Kleinem. Regionalität ist Ausdruck dessen. Wir hatten in den letzten Jahren und Jahrzehnten die Industrialisierung des Agrarmarktes und der Lebensmittelbranche, die Produktion setzte auf riesige Konglomerate, die Herstellung der Produkte ist für den Konsumenten nicht mehr nachvollziehbar, wurde aber billiger und schneller. Die Frage nach dem Ursprung und die Unsicherheit im Umgang mit unbekanntem Herstellungsverfahren haben uns den Trend

der Regionalität gebracht. Menschen wollen wieder wissen, woher Lebensmittel kommen, sie wollen bewusst erleben und schmecken.

Welche Bedeutung hat das Vertrauen der Kunden in diesem Zusammenhang? Suchen sie dieses in regionalen Produkten?

Ja, das glauben wir. Ein Beispiel: Vorarlberger betrachten deutschen Qualitätssalat oder Tomaten mit Vorsicht, Reichenauer Salat und Gemüse nicht. Es hat mit Entfernung und Erreichbarkeit zu tun, man kennt die Insel Reichenau, da haben die Menschen Vertrauen. Das ist ein hochsensibles Thema...

Kunden - geben mit jedem Einkauf ihren Stimmzettel ab. Was kann der Handel tun, um den Kunden den Wert gesunder Lebensmittel zu verdeutlichen? Wie wichtig ist dabei Transparenz?

Diese Stimmzettel sind immens wichtig und wir verwerten diese an verschiedenen Stellen. Im Kassabereich gibt es in jedem Markt eine große Tafel, die zeigt, wie viele regionale Produkte in der letzten Woche in diesem Markt gekauft wurden. Transparenz und Geschichten sind sehr wichtig. Unsere Partner sind im ganzen Markt gegenwärtig. Mit großen Bildern und Zitaten zieren sie die Wände im Markt. Die Kunden sehen ein Gesicht zum Produkt. Die Betriebe unserer Partner können jederzeit besichtigt werden – gerade im kleinen Land Vorarlberg wo „jeder jeden kennt“ ist dies wichtig.

Wie bewerten Sie die IG FÜR und was wünschen Sie ihr in der Zukunft?

Herr Sedlmaier sagte auf der MLF-Tagung, die wir im Frühjahr 2014 veranstaltet haben, dass er nicht gedacht hätte, jemals so etwas zu sagen, aber nach allem was er gesehen hat, lebt Sutterlüty den Grundsatz der IG FÜR in Reinkultur. Darauf sind wir sehr stolz. IG FÜR steht für die gleichen Werte wie Sutterlüty und daher arbeiten wir eng zusammen.

Vorstellung IG FÜR Mitglieder



Agnes Streber

Kurzvita

Agnes Streber Dipl. Oecotrophologin, Köchin, Familientherapeutin und Projektleiterin der Bayerischen Infokampagne *essensWert* zur Reduzierung von Lebensmittelabfall wurde 2012 von der Stiftung Rufezeichen Gesundheit der Sonderpreis Motiva verliehen.

Sie gilt als eine Pionierin in der Ernährungswissenschaft. 1999 gründete sie das Ernährungsinstitut Kinderleicht in München und führt zusammen mit Netzwerkpartnern verschiedene Gesundheitsprojekte durch. Ihre Themenschwerpunkte sind Ge-

sundheitsförderung, Übergewicht im Kindes- und Jugendalter, Ernährung, Nachhaltigkeit sowie Ökologie.

Ich unterstütze die IG FÜR, weil ... Lebensmittel, Ernährung und Genuss Themen sind, die uns alle täglich betreffen. Als Geschäftsführerin und auch privat ist es mir ein großes Anliegen, das Bewusstsein für gesunde und nachhaltige Ernährung zu stärken und dabei das gesamte Ökosystem im Blick zu haben. Die Ziele der IG FÜR sind auch die Ziele des Ernährungsinstituts Kinderleicht und wir freuen uns über das gemeinsame Engagement für gesunde Lebensmittel.

Wie definieren Sie den Begriff „gesunde Lebensmittel“?

Ich bin auf dem Bauernhof groß geworden. Mir ist sozusagen die Wertschöpfungskette von Lebensmitteln - vom Acker bis zum Teller - in die Wiege gelegt worden. Ich wuchs damit auf, das zu essen und zu genießen, was direkt vom Garten kommt. Für mich sind gesunde Lebensmittel saisonale und regionale Produkte. Sie stammen aus ökologischem Landbau, werden im Einklang mit der Natur, dem

Klima und dem Menschen produziert, sind wenig verarbeitet und möglichst frei von Zusatzstoffen. Gesunde Ernährung ist die Basis des Ernährungsinstituts Kinderleicht. Zudem stehen Genuss und Wertschätzung im Mittelpunkt unserer Arbeit.

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

Als Konsumenten haben wir jeden Tag die Chance durch unsere Kaufentscheidung und Konsumverhalten zu beeinflussen, was produziert wird. Der Kauf von Lebensmitteln ist damit eine ökologische und ethische Entscheidung mit politischer Relevanz. Wir als Ernährungsinstitut tragen dazu bei, den Verbraucher aufzuklären und mit dem Handel innovative Konzepte zu entwickeln.

Was wünschen/erhoffen Sie sich von der IG FÜR?

Im Sinne von „Gemeinsam ist man stärker“ wollen wir uns zukünftig mit vereinten Kräften für das Thema gesunde Ernährung und Nachhaltigkeit einsetzen. Wir freuen uns auf gemeinsame Aktionen mit der IG FÜR. ■

gelischen Kirche im Allgäu zwischen Lindau und Füssen, Kleinwalsertal und Kaufbeuren.

Ich unterstütze die IG FÜR, weil ... mir seit dieser Zeit regelmäßig und immer eindrucksvoll Herr Sedlmaier mit seinem glühenden Engagement für die IG FÜR begegnete. Da ich in einem oberfränkischen Dorf aufgewachsen bin und meine Wurzeln in der bäuerlichen Verantwortung für Acker und Vieh und Haus und Hof habe, liegt mir am Herzen, mich für gesunde, fair und gerecht und nachhaltig erzeugte Lebensmittel einzusetzen und sie auch für mich und meine Familie auszuwählen. Irgendwann also musste ich mich gewinnen lassen für die IG FÜR.

Und natürlich hat dieses Engagement auch theologische Wurzeln: Frieden, Gerechtigkeit und Bewahrung der Schöpfung - in diesem Dreiklang formulieren sich die ethischen Kernaufgaben der Kirchen. Wie gehen wir um mit der Schöpfung? Wie gehen wir um mit den Geschöpfen? Welches Leid fügen wir Tieren zu? Unter welchen Bedingungen müssen Menschen arbeiten und leben? Wie lebenswert wird die Welt unserer Kinder sein?

Diese Fragen können mir keine Ruhe lassen - schon gar nicht, wenn wir als Konsumenten Spielräume haben und als Bürger Mitbestimmungsrechte. Aber die muss man kennen und nutzen können. Dafür gibt es Initiativen wie die IG FÜR ... Gott sei Dank! ■



Jörg Dittmar

Kurzvita

Jörg Dittmar (45) ist evangelischer Pfarrer und Dekan im Allgäu. Seit 2008 leitet er den Dekanatsbezirk mit seinen ca. 67.000 evangelischen Christen, den 24 Kirchengemeinden, ungefähr 50 Pfarrstellen und all den Einrichtungen und Werken der evan-

Kurzvita

Sabine Winter ist Sopranistin und stammt aus dem österreichischen Kleinwalsertal und lebt in Feldkirch/Österr. Sie studierte in München die Hauptfächer Gesang und Querflöte und schloss beide mit dem Hochschuldiplom ab. Außerdem bildete sie sich bei Marion Treupel-Frank mit der Traversflöte weiter. Daraufhin folgte eine zweijährige Meisterklasse bei Prof. Krizstina Laki. Meisterkurse erhielt sie u.a. bei B. Bonney, Edith Mathis, KS Brigitte Fassbaender, Ingrid Figur und Ingeborg Hallstein.

Sie konzertierte bereits mit namhaften Orchestern, wie z.B. den Münchner Symphonikern, dem Bachkollegium Stuttgart im Rahmen der Bachakademie unter Helmuth Rilling, dem Bachorchester des Gewandhauses zu Leipzig, der Capella Istrapolitana, dem Hassler Consort, dem Kairo Opernorchester, der Südwestdeutschen Kammerphilharmonie Konstanz u.a.

Kurzvita

Der Großhandelskaufmann Harald Bottin, geboren 1956, war viele Jahre im Vertrieb als Filialgeschäftsführer und Gebietsverkaufsleiter tätig. Harald Bottin ist Gründungsmitglied der IG FÜR und engagiert sich seit vielen Jahren für SOS Kinderdorf e.V. Deutschland. In seiner Freizeit kocht und angelt er gern.

Ich unterstütze die IG FÜR, weil ... ich auch 16 Jahre nach der Veröffentlichung des Fuldaer Lebensmittelmanifestes davon überzeugt bin, dass wir uns einsetzen müssen, damit Lebensmittel, Mittel zum Leben im Einklang mit der Natur bleiben.

Wie definieren Sie den Begriff „gesunde Lebensmittel“?

Lebensmittel in Bio-Qualität nach den Anbauvorschriften der deutschen Anbauverbände, wie beispielsweise Bioland oder Demeter.

Im März 2015 sang Sabine Winter mit großem Erfolg in Ulm und Ravensburg die Rolle der Cleopatra in Handels Giulio Cesare. In den letzten Jahren sang sie Rundfunkaufnahmen mit dem SWR, BR und WDR. Sie erhielt den Musikförderpreis der Raiffeisenbank, ist Stipendiatin des Richard Wagner Verbandes München und Preisträgerin des Bruno-Frey Musikpreises.

Ich unterstütze die IG FÜR, weil ... es wichtig ist das Mitspracherecht zu behalten, um uns und unseren Kindern eine Zukunft in Sachen gesunden Lebensmitteln zu geben.

Wie definieren Sie den Begriff „gesunde Lebensmittel“?

Gesunde Lebensmittel sind für mich nicht nur chemiefreie- und unverfälschte Lebensmittel, sondern dazu gehört auch Nachhaltigkeit, Ressourcen schonen, Händler fair bezahlen sowie ethisch vertretbare Tierhaltung. Verantwortungsvoller Einkauf

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

Den Verbrauchern müssen wir klar machen, welche Macht sie haben und wie sie durch gute Einkaufsentscheidungen Einfluss nehmen können. Wir benötigen künftig mehr Wissen und ein Weg dahin könnte eine Bildungsinitiative in den Schulen sein. Es wäre eine gute Investition, die sich durch niedrigere Kosten auf dem Gesundheitssektor rechnen lässt.

Auch der Handel kann noch mehr auf das Thema eingehen, aber an Whiskey-Degustationen oder Schlemmerabende scheint man mehr Freude zu haben. Aus meiner Sicht, werden diejenigen im Handel gewinnen, die sich dem Thema ehrlich und überzeugend stellen. Mitarbeiterschulungen zum Thema „gesunde Ernährung“ oder die Eigenmarkeninitiativen mit



Sabine Winter

von Seiten der Händler und Käufer: Aufklärung der Kunden!

Was wünschen/erhoffen Sie sich von der IG FÜR?

Ich erhoffe mir, dass die IG FÜR durch ihr großes Netzwerk zum Einzelhandel die Lebensmittelmärkte beeinflussen kann und so dem Kunden gesunde Lebensmittel als Selbstverständnis anbieten. Ich wünsche mir viel Engagement für gute politische Beschlüsse für das Gemeinwohl. ■



Harald Bottin

Reinheitsversprechen wie beispielsweise bei tegut... sind gute Wege.

Was wünschen/erhoffen Sie sich von der IG FÜR?

Das es uns, wie in den letzten Jahren, weiterhin gelingt, mit Offenheit, Transparenz und Ehrlichkeit die Zukunft „Gesunder Lebensmittel“ zu sichern. ■

VCH – Nachhaltig Schöpfung bewahren

Interview mit Horst Ermert, Geschäftsführer des VCH und langjähriges IG FÜR-Mitglied

Der Verband Christlicher Hoteliers e.V. – kurz VCH – hat ein klares Selbstverständnis: „Nachhaltig Schöpfung bewahren“. Damit teilt der VCH eine große Schnittmenge mit der IG FÜR und „Mittel zum Leben“, die im Einklang mit der Schöpfung stehen. Seit über 100 Jahren verbindet der VCH Tradition und Moderne mit werteorientierter Gastfreundschaft. Jährlich besuchen mehr als 1,5 Millionen Gäste die 80 individuellen VCH-Hotels in ganz Deutschland. Im vergangenen Jahr rief der VCH nun eine großangelegte Nachhaltigkeitsstrategie ins Leben. Was sich dahinter verbirgt und für den Umgang der Hotels mit der Umwelt, den Ressourcen, aber auch dem täglichen Umgang mit den Mitmenschen bedeutet, erklärt Horst Ermert, Geschäftsführer des VCH und langjähriges IG FÜR-Mitglied im Interview.



Sehr geehrter Herr Ermert, wie ist die VCH Nachhaltigkeitsstrategie entstanden?

Nachhaltigkeit ist in unseren Häusern schon immer ein Thema. Neben unserem besonderen, bis heute verbindlichen christlichen Auftrag ‚Herbergetert‘, besteht bei uns die Verpflichtung, „nachhaltig die Schöpfung bewahren“. Und in einem Hotelbetrieb gibt es sehr viele Ansatzpunkte sich sozial und ökologisch nachhaltig zu engagieren: In der Gastronomie, bei der Energieeffizienz oder im fairen Umgang miteinander. Unsere einzelnen Häuser engagieren sich auch bereits seit langem in den unterschiedlichsten Bereichen – das war und ist selbstverständlich. Mit der VCH Nachhaltigkeitsstrategie bündeln wir nun das individuelle Engagement und geben dem eine Plattform.

Was wollen Sie erreichen?

Nur durch nachhaltiges Denken und Handeln kann man die Zukunft nachfolgender Generationen sichern! Deshalb übernehmen wir Verantwortung und zwar gemeinsam mit unseren Mitarbeitern, Lieferanten und Gästen. Das zu vernetzen und über die Bedeutung von nachhaltigem Handeln aufzuklären, ist eines der zentralen Elemente der Nachhaltigkeitsstrategie. Aus diesem Grund haben wir dem Thema auf unserer Internetseite einen eigenen Bereich gewidmet und auch einen Film entwickelt.

Aber über Nachhaltigkeit muss nicht nur gesprochen werden, sondern man muss sie aktiv leben. In den Häusern bedeutet das die Mitarbeiter zu informieren und ihnen aufzuzeigen, wo jeder in seinem Arbeitsbereich einen

Beitrag leisten kann. Um den Hotels dabei eine Hilfestellung zu geben, haben wir beispielsweise einen nachhaltigen Einkaufsguide entwickelt. Dieser dient dem Hotel oder den Verantwortlichen im Haus als Orientierungshilfe und zeigt worauf er bei der Warenbeschaffung achten kann, z.B. bei Bio-Lebensmitteln.

Und wie wollen Sie den Gast einbinden?

Auch Gäste können einen Beitrag leisten und oft sind es die kleinen Dinge, die den Unterschied machen. Vor allem wenn man diese „Kleinigkeiten“ auf all die vielen VCH Häuser hochrechnet. Für die Zimmer haben wir beispielsweise eine Badeente entwickelt, die die Gäste spielerisch daran erinnert Wasser zu sparen. Ein weiterer Aufkleber macht die Gäste darauf aufmerksam, nicht ihr Handtuch unachtsam auf dem Boden liegen zu lassen und so ein Neues zu fordern. Wer hier aktiv mit den Gästen kommuniziert und ihn einbindet, kann gemeinsam viel leisten.

Zugleich bemerken wir, dass Gäste auch immer kritischer werden. Zuhause wie auf Reisen ist das Thema für viele Menschen wichtig und auch ein Entscheidungskriterium bei der Buchung ihres Hotels. Deshalb ist es entscheidend unser nachhaltiges Engagement deutlich zu kommunizieren. Wir

haben ein spezielles „Nachhaltigkeits-Logo“ entwickelt. Das weist die Gäste auf dessen Nachhaltigkeitsengagement hin. Um diesen wichtigen Dialog mit dem Gast so einfach wie möglich zu gestalten, haben wir verschiedene Kommunikationsmaterialien entwickelt, die die Hotels nutzen können. Ein Beispiel sind die Buffetkärtchen: Viele unsere Hotels nutzen selbstverständlich Lebensmittel aus fairem, regionalen und ökologischen Anbau. Das müssen und wollen wir dem Gast aber auch mitteilen, nicht zuletzt auch um bei ihm ein Nachdenken über die Bedeutung und Herkunft seiner Mittel zum Leben herzustellen.

Wie engagieren sich die einzelnen Hotels?

Pauschal kann man das nicht sagen. Das Engagement ist so individuell und vielfältig wie die Häuser selbst. Viele nutzen regionale, fair gehandelte Lebensmittel und ökologische Reinigungsmittel, beziehen Ökostrom, nutzen eigenes erzeugte Solarenergie oder haben aufwendig in energetische Sanierungen investiert. Aber wir begreifen uns auch als sinnstiftende Dienstleister, also hat das Thema für uns auch immer eine soziale Dimension. Hier setzen wir beispielsweise auf werteorientierte Führung und ein ausgeklügeltes Aus- und Weiterbildungsprogramm. Wir planen gemeinsam mit unseren Mitarbeitern und viele arbeiten auch schon seit vielen Jahren bei uns. Das gleiche gilt natürlich auch für unsere Lieferanten und Dienstleister: Erfolgreich für die Zukunft zu planen, funktioniert nur mit einem respektvollen und fairen Miteinander.

Für dieses Engagement sind bereits einige unserer Häuser nach EMAS-Kriterien zertifiziert oder z.B. mit dem DEHOGA Umweltzeichen ausgezeichnet. Strebt ein Haus nach einer Zertifizierung oder will sein Umweltmanagementsystem aufbauen oder verbessern, unterstützen wir das selbstverständlich. Über die VCH Nachhaltigkeitsstrategie bieten wir nun eine Plattform, über die sich die Hotels besser vernetzen können und

von den Erfahrungen Anderer lernen können.

Was ist für die Zukunft geplant?

Für die Zukunft haben wir einen reichhaltigen Aktivitätenplan aufgestellt. Wichtige Punkte darin sind der CO2-Fußabdruck für all unsere VCH-Hotels und ein gezieltes Fort- und Weiterbildungsprogramm über unsere VCH Christliche Akademie zu allen relevanten Themen im Bereich Nachhaltigkeit. Darüber hinaus sind die verlässliche Barrierefrei-Beschreibung aller VCH-Hotels und die Förderung der Inklusion wichtige Punkte für die Zukunft. Über all diese Entwicklungen werden wir unsere Gäste, Partner, Freunde und Mitarbeiter natürlich aktuell, über unser VCH-Magazin, die VCH-Website und die Social Media-Kanäle, informieren. ■

Seit mehreren Jahren hat die IG FÜR mit dem VCH einen Rahmenvertrag, der unseren Mitgliedern in der Regel einen Rabatt von 10% gewährt.

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.

Rund 80 Hotels sind dem Verband angeschlossen: Business-Hotels in fast allen Großstädten, spezielle romantische Tagungshotels, sogar Tagungsmöglichkeiten im Kloster oder in Hotels auf Nord- und Ostseeinseln.

Termine

Montag, 27. Oktober 2014, 19.30 Uhr
„Agro-Gentechnik: Chancen und Risiken für unsere Ernährung“

Dr. Christoph Then
Ort: Pfarrzentrum St. Lorenz, Kempten, Eintritt frei

Montag, 3. November 2014, 17.00 Uhr
„Lichtbündel! Lebensmittel aus tropischen Früchten und nachhaltigen Agroförstsystemen“

Herwart Groll, Quant Qualitätssicherung GmbH
Ort: tegut... Zentrale, Fulda, Eintritt frei

Mittwoch, 26. November 2014, 19.30 Uhr
„Darf es mehr sein oder ist weniger auch genug? Warum Spiritualität zum Leben gehört!“

Ida Anna Braun, Kneipp-Verein Kempten
Ort: Haus Hochland, Kempten, Eintritt frei

Montag, 1. Dezember 2014, 17.00 Uhr
„Ernährung ist mehr als satt werden!“

Dr. Peter Hamel, Dipl. Ing. agrar. und traditioneller Landwirt, Initiator Zivilcourage Vogelsberg
Ort: tegut... Zentrale, Fulda, Eintritt frei

Mittwoch, 28. Januar 2015, 19.30 Uhr
„Deutschland ist der Schweine-Erzeuger Nr. 1 in Europa. Produzieren wir Masse statt Klasse?“

Dr. Renate Pusch-Beier, Dipl.-Biochemikerin
Ort: Haus Hochland, Kempten, Eintritt frei

Mittwoch, 25. Februar 2015, 19.30 Uhr
„Somatische Intelligenz – Hören, was der Körper braucht“

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

Mittwoch, 11. März 2015
8. IG FÜR Symposium
„Einfalt statt Vielfalt“

Lebensmittel ausverkauft – produzieren wir den Mangel von morgen? mit Top-Referenten der Lebensmittelbranche.
Ort: Conference Center von GS1 Germany, Köln



Teil der Nachhaltigkeitsstrategie: direkte Kommunikation mit dem Gast

Zippert...



Das Pferdefleisch

Ein Jahr nach dem Pferdefleisch-Skandal ist nach EU-Angaben in Rindfleischprodukten kaum noch Pferd zu finden. Liebhaber von Pferdefleisch müssen sich also umorientieren.

Selbst wenn die Ochsenschwanzsuppe stark nach Pferdeschweif schmeckt, ist die Wahrscheinlichkeit inzwischen doch sehr hoch, dass es sich wirklich um Ochsenschwanz handelt, zumindest um ochsenschwanzidentische Aromastoffe.

Was wird jetzt aus den ganzen Pferden, die man früher jahrelang unserer Lasagne oder dem Hackfleisch beimengte? Wo sind die jetzt drin? Woraus basteln die Schweden jetzt ihre Köttbullar, die man zur mentalen Stärkung beim Möbelkauf unbedingt essen sollte? Füllen die da Pressspanreste bzw. zerschrederte Billy-Regale rein?

Pferdefleisch ist jedenfalls nicht mehr in Köttbullar, und damit scheint auch klar, dass kein Pferdefleisch im Billy-Regal ist. Was bedeutet das Verschwinden des Pferdes aus der Lasagne? Droht uns jetzt etwa eine gigantische Pferdeplage?

Werden Pferdeherden wie Heuschreckenschwärme in unsere Felder einfallen und die Ernte vernichten? Wozu kann man Pferde eigentlich noch gebrauchen, außer zum Essen?

Gebackene Apfel-Knödel mit Cranberries-Gewürz-Ragout



Zutaten für 4-6 Portionen

100 g weiche Butter
220 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
je 1 Prise Salz und Zimt
4 Äpfel
Saft einer 1/2 Zitrone
100 g gemahlener Zwieback
2 Eier, verquirl
100 g Biskuitbrösel

Gewürze: 1 Vanillestange,
2 Sternanis, 3 Kardamomkapseln,
1 Zimtstange und 3 Nelken
100 ml Rotwein
150 ml Johannisbeersaft
300 g frische Cranberries
angerührte Speisestärke
Öl zum Frittieren
Puderzucker zum Bestäuben

LA FER REZEPTE

Zubereitung

1. Butter mit 80 g Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen und mit einer Prise Salz und Zimt würzen. Äpfel schälen, entkernen, in möglichst kleine Würfel schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Apfelwürfel mit fein gemahlendem Zwieback unter die Buttercreme mischen, zudecken und für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.
2. Inzwischen 100 g Zucker goldbraun karamellisieren, Gewürze zufügen und mit Rotwein und Johannisbeersaft ablöschen. Cranberries zufügen und bei reduzierter Hitze etwa 8 Minuten köcheln lassen. Ragout mit angerührter Speisestärke leicht binden. Abkühlen lassen.
3. Aus der Apfel-Masse kleine Knödel formen, diese erst durch die verquirlten Eier ziehen, dann in Biskuitbrösel panieren. Knödel Portionsweise in heißem Fett goldbraun frittieren, danach auf Küchenpapier abfetten lassen, nach belieben je ein kleines Stück Zimtstange rein stecken und zusammen mit dem Cranberries-Ragout anrichten und mit Puderzucker bestäubt servieren.