

DIE FÜR! ZEITUNG

NEUES VON DER INTERESSENGEMEINSCHAFT FÜR GESUNDE LEBENSMITTEL e. V. NR. 3/2015

Positionspapier
BÖLW zu TTIP
Seite 10 bis 13

„SOS – Amsterdam-Erklärung“
appelliert an die Regierenden der Welt

ab Seite 4

Süchtig nach Zucker?

ab Seite 6

Alternativen, bitte!

ab Seite 8

Interview mit Thomas Bruch
„Ein Unternehmen ist geprägt von
Beziehungen zwischen Menschen“

ab Seite 16

Inhalt

Briefe an die Redaktion	2
Grußwort	3
Unsere neuen IG FÜR Mitglieder	3
Neue Mitglieder werben	3
„SOS – Amsterdam-Erklärung“ appelliert an die Regierenden der Welt	4
Süchtig nach Zucker?	6
Alternativen, bitte!	8
Buchvorstellung: Gesund Backen im Herbst.	9
BÖLW-Position zu TTIP: Freihandel ja, Abschaffen europäischer Ernährungskultur nein	10
Kurz und kompakt	14
Interview mit Thomas Bruch „Ein Unternehmen ist geprägt von Beziehungen zwischen Menschen“	16
Vorstellung IG FÜR Mitglieder	18
Rezept	20
Zippert... Coffee-to-go Wahn	20

In eigener Sache:

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

Redaktionsschluss:
15. Januar 2016

Bis dahin wünschen wir Ihnen einen beschaulichen Herbst.

Ihre IG FÜR Redaktion

Briefe an die Redaktion

Lieber Georg,

... Ich gratuliere Dir ganz herzlich zu Deiner herausragenden Leistung sowohl für SOS-Kinderdörfer als auch die IG FÜR über so lange Zeit hinweg und freue mich, dass diese in der Presse auch dementsprechend gewürdigt wurde.

Leider ist es so, wie Du in Deinem Brief erwähnst. Sehr oft nimmt man sich wirklich nicht die Zeit, sich mit derlei Gedanken zu befassen, da man meistens vom Tagesgeschäft in Anspruch genommen wird. Gäbe es da nicht Menschen wie Dich, sähe es oft düster aus. Danke für Dein Engagement! Bleibe, wie Du bist – gerne auch „hartnäckig“ und „engagiert aufdringlich“!

Herzliche Grüße
Friedhelm Dornseifer,
Friedhelm Dornseifer Grundstücks- und Beteiligungs GmbH & Co. KG,
Rewe Kaufmann und MLF-Präsident

Sehr geehrter Herr Sedlmaier,

herzlichen Dank für die lieben Zeilen Ihres Briefes und die mitgesandten Anlagen. Es ist schon sehr eindrucksvoll, was Sie da auf den Weg bringen. Ich wünsche Ihnen dafür auch weiterhin viel Kraft und erbitte für Sie und die Ihren Gottes reichen Segen.

Mit freundlichen Grüßen
Erzbischof Dr. Heiner Koch,
Apostolischer Administrator des Bistums Dresden-Meißen

Sehr geehrter Herr Sedlmaier,

haben Sie vielen Dank für Ihr freundliches Schreiben vom 26. Mai 2015 sowie die Übersendung des Buchs „Handbuch Agro-Gentechnik“ von Christoph Then. Insgesamt ein sehr brisantes Thema, dass wir bei der REWE Group ganz genau verfolgen. Zur Gentechnikfreiheit in Futtermitteln (bzw. bei Soja) haben wir ja schon maßgebliche Veränderungen erreicht und bleiben weiter dran. Umso mehr freut es mich, dass Frau Dr. Büchel die IG FÜR bei ihrer wichtigen Arbeit bereits seit einiger Zeit unterstützt.

Für Ihr Engagement wünsche ich Ihnen weiterhin alles Gute!

Freundliche Grüße
Alain Caparros
Vorstandsvorsitzender der REWE Group

Impressum

Herausgeber:
Interessengemeinschaft FÜR gesunde Lebensmittel e. V. (kurz: IG FÜR)
Georg Sedlmaier (V.i.S.d.P.)
Gerloser Weg 72 | 36039 Fulda
E-Mail: info@ig-fuer.de
www.ig-fuer.de

Redaktion, Layout, Satz, Schlussredaktion:
www.organic-communication.de

Bilder:
IG FÜR | B & K Bonenberger & Klos | CB-EVENTS:
Alexander Kraft | fotolia: dickov, eisenhans |
Gerstoni | Lebensmittel Praxis | Nature & More |
Neun Zehn Verlag: Sven Cichowicz | Shutterstock:
Ruth Black, Tischenko Irina

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

Druck:
www.reuffurth.net



Grußwort

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

wir freuen uns seit Mai wieder über 13 neue Mitglieder, für dieses Jahr macht das bereits 24 neue Mitglieder.

Unsere Themen finden in der Öffentlichkeit erfreulicherweise immer mehr Beachtung:

1. Papst Franziskus kritisiert in seiner neuen Enzyklika „Laudato Si“ die rücksichtslose Ausbeutung der Natur zu kommerziellen Zwecken. Die „unangemessene oder exzessive Anwendung“ der Gentechnik lehnt das Oberhaupt der katholischen Kirche ab: durch sie entstünden Risiken. Fruchtbarer Boden sei „in den Händen einiger weniger konzentriert“ und das mache die Bauern von Saatgutkonzernen zunehmend abhängig.

In drei Kapiteln betont er die gesellschaftliche Aufgabe von Nichtregierungsorganisationen: „Dank eines solchen Engagements sind die Umweltfragen immer stärker in die öffentliche Tagesordnung eingegangen und haben sich in eine ständige Einladung verwandelt, langfristig zu denken.“

2. Die Lebensmittel Praxis widmete sich in ihrer Juni-Ausgabe 10/2015 auf insgesamt 16 Seiten dem Thema Patente und lud zu einem „Runden Tisch“. Die zentrale Frage: Kann und vor allem darf man Pflanzen und Tiere patentieren? Das Europäische Patentamt in München zählt zurzeit 7500 Patentanträge auf Leben: Saatgut, Pflanzen und Tiere werden immer stärker von wenigen Multis für ihr Gewinnstreben vereinnahmt.

3. Die Lebensmittel Praxis 12/2015 stellte im Artikel „Richtige Reaktion auf kritische Kunden“ die Arbeit der IG FÜR in der gesellschaftlichen Bewusstseinsbildung dar. Dabei war es

mir wichtig, die Bedeutung der Händler im öffentlichen Diskurs zu betonen: „Händler sollen sich informieren und ihr Wissen gegenüber Kunden, aber auch Lieferanten und der Politik einsetzen.“ Und noch ein weiteres zentrales Thema der IG FÜR behandelte die LP in ihrer Ausgabe: die Nanotechnologie.

Außerdem darf ich Sie bereits heute auf eine interessante Veranstaltung im Herbst hinweisen: Der Bund katholischer Unternehmer (BKU) veranstaltet am Dienstag, den 10. November 2015, ab 16 Uhr in Münster eine Dialogveranstaltung zum Thema: „Wettbewerbsvorteil Nachhaltigkeit – Innovative Lösungen für Unternehmen“. Ich selbst spreche zum Thema: „Steigende Marktchancen für gesunde Lebensmittel“. Auch Michael Radau, Vorstandsvorsitzender der SuperBioMarkt AG und IG FÜR Mitglied, wird einen Vortrag übernehmen. Ich lade Sie schon heute herzlich ein!

Und nun bitte ich Sie, wie immer, um eine gute Mundpropaganda für die IG FÜR. Denn so können wir auch in Zukunft erfolgreich „gute Kräfte stärken und die Schöpfung bewahren“.

Ihr Georg Sedlmaier
im Namen des ehrenamtlichen IG FÜR Vorstandes



Herzlichst,
Ihr Georg Sedlmaier

Unsere neuen Mitglieder

Rodolf Daltrozzo
Kaufmann, Kempten

Karin Dieckmann
Kauffrau Dieckmann Cereals GmbH, Rinteln

Markus Draht
REWE Kaufmann, Menden

Paul Greineder
Dipl. Braumeister und Dipl. Betriebswirt, Uffing

Josef Herz
katholischer Priester,
Studiendirektor i. R., BGR, Kempten

Hans Richard Hoffmann,
Sucht- & Mentalcoach clean and free,
Malta und München

Andrea Salansky
Kneipp-Verein, Wiggensbach

Martin Sigel
Geschäftsführer Edeka Aktivmarkt,
Esslingen

Pharmos Natur Green Luxury GmbH,
Uffing

Frank Servos
Natur Sinn International, Augsburg

Martina Werner
MdEP SPD, Europabüro Nordhessen, Kassel

Wirtschaftsförderung des
Lebensmittelhandels e.V., Berlin

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

„SOS – Amsterdam-Erklärung“ appelliert an die Regierenden der Welt

von IG FÜR Redaktion

Fruchtbaren Boden auch für künftige Generationen erhalten: Dieses Ziel verfolgt die „Amsterdam-Erklärung“, die die Teilnehmer der internationalen Konferenz „Celebrating Soil! Celebrating Life!“ im Juni feierlich in Amsterdam veröffentlichten.

„Bitte kümmert euch um diese Erde! Gebt sie verantwortungsvoll an uns weiter, denn dann werden wir es euch nachtun! Bitte achtet auf unseren Boden!“ Mit dieser glühenden Bitte richtete sich der 20-jährige Nyakallo Makgoba in der Abschlusszeremonie der „Celebrating Soil! Celebrating Life!“-Konferenz am 26. Juni an alle Verantwortlichen aus Politik, Königshäusern und Wirtschaft. Gemeinsam mit Joszi Smeets von der Youth Food Bewegung forderte er alle Anwesenden auf, jetzt gegen Bodenerosion und -abbau aktiv zu werden. Denn ohne gesunden Boden gäbe es für die nachfolgenden Generationen keine Nahrungsversorgung – und damit auch keine Zukunft.

„Celebrating Soil! Celebrating Life!“

Im „Königlichen Tropeninstitut“ in Amsterdam waren am 26. und 27. Juni rund 500 Teilnehmer zur internationalen Konferenz „Celebrating Soil! Celebrating Life!“ zusammengekommen, um dem Boden eine Stimme zu geben. Mit dabei waren zahlreiche prominente Vertreter aus Unternehmen, Politik und Geistesleben, darunter u.a. Umweltaktivistin Vandana Shiva, die ehemaligen Agrarminister von Deutschland und Bhutan, Renate Künast und Pema Gyamtsho, sowie Alnatura Geschäftsführer Prof. Dr. Götz Rehn. Als Teil der Kampagne „Save Our Soils – Rettet unsere Böden“,



die die IG FÜR als Partner unterstützt, machte die Konferenz deutlich, dass sofortiges Handeln notwendig ist. Denn jedes Jahr gehen 24 Milliarden Tonnen fruchtbarer Boden verloren, ein wirtschaftlicher Verlust von 1,5 Billionen Euro. Wird diese Entwicklung nicht gestoppt, sind die Folgen verheerend: Schließlich braucht es, um Klimaziele und Nahrungssicherheit zu erreichen, gesunden Boden.



Rund 500 Gäste waren zur Boden-Konferenz nach Amsterdam gekommen.

Zahlreiche Prominente wie Julia Roberts haben diese Gefahr erkannt und unterstützen die Kampagne „Save Our Soils – Rettet unsere Böden“. Denn nur so haben auch künftige Generationen eine faire Lebensgrundlage.

Die „Amsterdam-Erklärung“

Doch was lässt sich gegen die fortschreitende Zerstörung der Böden tun? Als Antwort auf diese Frage und als Versprechen an zukünftige Generationen haben Prominente und einige der 200 Partner der Kampagne „Save Our Soils – Rettet unsere Böden“ Lösungsmöglichkeiten und Verpflichtungen gesammelt und diese in der „Amsterdam-Erklärung“ zusammengetragen. Darin setzen sie sich für die ökologische Landwirtschaft und einen nachhaltigen Umgang mit dem Boden ein. So heißt es dort: „Entscheidungs-träger, Regierungen, Wirtschaftsvertreter und die Zivilgesellschaft sollten erkennen, dass diese Form der Landwirtschaft die beste Lösung ist, um Biodiversität sowie Klima- und Nahrungssicherheit zu erhalten.“ Eine der Mitwirkenden, die frühere Agrarministerin Renate Künast, betonte: „Es ist Zeit, dass das Thema Boden auf die globale Agenda kommt.“

Ein Zeichen für den Boden

Ein symbolisches Zeichen an die künftigen Generationen hatten die Teilnehmer der Konferenz bereits früh am Tag gesetzt: Umweltaktivistin Vandana Shiva, Nature & More Geschäftsführer Volkert Engelsman, Alnatura Geschäftsführer Prof. Dr. Götz Rehn, Köchin Sarah Wiener und einige mehr kamen vor dem Kongressgebäude für eine gemeinsame Guerilla Gardening-Aktion zusammen. Ausgerüstet mit einem Spaten, lösten sie Steinplatten aus dem Amsterdamer Gehweg und gaben Bio-Samen und Bio-Kompost in die Erde. „Lebendige Böden und gesunde Samen sind der Ursprung unserer Gesellschaft“, betonte Vandana Shiva.

Volkert Engelsman, der die „Save Our Soils – Rettet unsere Böden“-Kampagne zusammen mit FAO und IFOAM ins Leben gerufen hat, zeigte sich nach der Aktion hoffnungsvoll: „Bauern, die sich um ihre Böden kümmern, sind die Ärzte der Zukunft. Doch die Verbraucher haben letztlich die Macht: Nur wenn diese entscheiden, in Zukunft nachhaltig angebaute Produkte zu kaufen, kann sich wirklich etwas verändern.“ Jeder Einkauf ist eben ein Stimmzettel! ■



Über „Save Our Soils – Rettet unsere Böden“

Die Kampagne „Save Our Soils – Rettet unsere Böden“ wurde von Nature & More, einem international führenden Distributor von frischem Bio-Obst und Bio-Gemüse und der Welternährungsorganisation der Vereinten Nationen (FAO) ins Leben gerufen, um auf die Bedeutung gesunder Böden aufmerksam zu machen. Die Kampagne wird neben vielen Partnern auch von zahlreichen Prominenten wie z. B. Julia Roberts, dem Dalai Lama, Dr. Vandana Shiva und dem früheren Erzbischof Desmond Tutu unterstützt.

www.rettetunsereboeden.de

Der „Save Our Soils – Rettet unsere Böden“-Fonds wurde im Februar 2015 eröffnet und konnte bisher bereits 200.000 Euro sammeln, um Bauern weltweit bei ihrem Einsatz für fruchtbare, gesunde Böden und eine ökologische Landwirtschaft zu unterstützen. Wie Sie den Fonds unterstützen können, erfahren Sie im Internet. www.saveoursoilsfund.org.



Die 8-jährige Meike aus den Niederlanden präsentierte die „Amsterdam Erklärung“, die die gesammelten Ideen zum Bodenschutz enthält.

Süchtig nach Zucker?

von IG FÜR Mitglied Hans R. Hoffmann



Er steckt in Kuchen, in Schokolade, in Gummibärchen. Er verfeinert Süßspeisen und erfrischende Getränke. Dem Heißhunger auf den süßen Moment lässt sich oft nur schwer widerstehen. Und das obwohl die gesundheitlichen Gefahren hoch sind. Sind wir süchtig nach Zucker? Wie stark der Stoff unser Gehirn und unseren Körper dominiert, erklärt Naturheilpraktiker und Suchtcoach Hans R. Hoffmann.

Seit über 20 Jahren arbeite ich in der europäischen Suchthilfe. Ich habe ein natürliches Suchthilfe-Konzept entwickelt, das jedem Betroffenen gestattet, sich innerhalb einer Woche von seiner Sucht zu befreien. Ohne schmerzliche Entzugssymptome, ohne Verabreichung von süchtig machenden Medikamenten, wie es heute in der herkömmlichen Suchttherapie oftmals der Fall ist.

Aufmerksam auf die „Droge“ Zucker wurde ich durch meine Klienten. Während ihres Entzugs entwickelten sie oft eine unbändige Lust nach Süßem. In der Suchttherapie nennt man das Suchtverlagerung. Ich kannte dies schon von Klienten mit Alkoholproblematik, die später auf Kaffee und/oder Zigaretten umgestiegen waren oder eben zu Süßem gewechselt sind.

Die Lust auf Zucker entsteht im Gehirn

Zucker hat starke Wirkungen auf unsere Physiologie. Der handelsübliche Haushaltszucker besteht zu 50 Prozent aus Glukose und zu 50 Prozent aus Fruktose. Diese Kombination wirkt vor allem in unserem Belohnungszentrum, dem Nucleus accumbens. Neurowissenschaftler des Massachusetts Institute of Technology (MIT) gehen davon aus, dass an diesem Zentrum vermutlich zwei Teile des Gehirns beteiligt sind: Ein belohnungs-gesteuertes System, das als late-

raler Hypothalamus (LH) bezeichnet wird, und eine weitere Gehirnregion, das ventrale Tegmentum (VT). Das Zusammenspiel der beiden hat dann eine übermäßige Zuckeraufnahme zur Folge.

Die Forscher des MIT untersuchten diese Theorie an genetisch veränderten Mäusen. Um die Aktivität zwischen dem LH und dem VT zu ermitteln, wurden in den Zellen beider Regionen lichtempfindliche Proteine produziert. Durch ein dünnes Glasfaserkabel, das am Kopf der Mäuse angebracht war, konnten die Forscher blaues oder gelbes Licht schicken. Das blaue Licht aktivierte und das gelbe Licht deaktivierte dann die veränderten Zellen. Die Verbindung zwischen dem LH und dem VT konnte somit an- und ausgeschaltet werden.

Bei einer Aktivierung des Schaltkreises verbrachten wohlgenährte Mäuse mehr Zeit mit Fressen. Außerdem steckten sie ihre Nasen öfter in eine Luke, um zusätzlich Zuckerstückchen als Belohnung zu erhalten. Und das, obwohl sie dafür über eine Plattform laufen mussten, die ihnen kleine Stromstöße verpasste. Wenn der Schaltkreis im Gehirn per Lichtsignal ausgeschaltet war, ließen die Mäuse den Zucker liegen. Sie waren nicht mehr süchtig nach Süßem.

Die Forscher schlossen aus ihren Ergebnissen: Zu dem schon bekannten Gehirnschaltkreis, der unseren Hunger regelt, gibt es einen zweiten, der

nur für das Suchtverhalten bei der Zuckereinnahme zuständig ist.

Eine Welt mit einer Fülle von Zucker

Eine weitere Studie im Journal „Cell“ berichtet von einer Neuronengruppe, die im LH für die Nahrungsaufnahme und das Belohnungssystem zuständig ist. Die Erkenntnisse des Forscherteams um Garret Stuber ergänzen somit die Ergebnisse vom MIT.

Aber weshalb gibt es überhaupt diesen zusätzlichen Schaltkreis in unserem Gehirn, der uns dazu verleitet Zucker zu essen, obwohl wir satt sind? Die Theorie von Kay Tye, der Hauptautorin der MIT-Studie: Im Verlauf der Evolution machte es Sinn, einen Schaltkreis zu entwickeln, der dazu verleitete, zuckerhaltige Nahrung auf Vorrat zu essen: Vor allem während bestimmter Jahreszeiten, etwa im Winter, wo Nahrung nicht immer verfügbar war.

Das Problem an der Sache: „Wir haben uns noch nicht an eine Welt angepasst, in der es eine Fülle von Zucker gibt. Die Schaltkreise treiben uns dazu, uns mit Süßigkeiten vollzustopfen und das führt zu neuen Gesundheitsproblemen“, warnt Tye. Die Entdeckung des Schaltkreises, der zu zwanghafter Zuckereinnahme führt, könnte bei der Entwicklung neuer Medikamente helfen, die diese weit verbreiteten Probleme effektiv behandeln, glaubt die Forscherin.

Haushaltszucker hat einen höheren Reiz als Kokain

Zucker wirkt also direkt auf unser Belohnungszentrum. Und das ist zugleich auch das Suchtzentrum unseres Gehirns. Denn: Wenn wir Dinge finden, die unser Belohnungssystem intensiv aktivieren und uns ein gutes Gefühl geben, wollen wir mehr davon.

Das Fatale: Haushaltszucker gibt uns kurzfristig ein sehr gutes Gefühl. Studien konnten sogar zeigen, dass Zucker noch stärker auf unser Belohnungszentrum wirkt als Kokain. Wir wollen mehr und mehr und bekommen genau das. Inklusive aller Nebenwirkungen: Denn bei hohem und regelmäßigem Haushaltszuckerkonsum und mangelnder Bewegung wird der Zucker im Körper als Fett gespeichert. Die Folgen: ein steigender Körperfettanteil, wachsender Bauchumfang, höherer Blutdruck, Fettstoffwechselstörungen, eine sich entwickelnde Diabetes Typ 2 und Entzündungen im Körper. Mediziner fassen all diese Krankheitsbilder unter dem Sammelbegriff des „Metabolischen Syndroms“. In den Industrienationen sind rund 30 Prozent der Bevölkerung davon betroffen. Tendenz steigend.

Zucker wirkt wie eine Droge

Früh habe ich daher erkannt, dass ich meinen Klienten keinen Gefallen tue, sie mit Süßem zu versorgen! Mein Suchthilfe-Programm sorgt daher schon während der Entzugsphase für eine Umstellung: Kein Kaffee, bis zu 4 Liter ionisiertes Wasser pro Tag, frisches Obst und eine ausgewogene Ernährung mit viel Salat und Gemüse machen letztendlich einen großen Teil meines Erfolges in dieser wichtigen Arbeit aus. Durch die ausgewogene Ernährung verschwindet die Lust auf Süßes innerhalb weniger Tage.

Der US-Wissenschaftler Robert Lustig, einer der schärfsten Mahner vor dem süßen Stoff weltweit, sagt, Zucker wirke wie eine Droge, da er ähnlich wie Alkohol die Leber schädigen und den



Stoffwechsel aus dem Gleichgewicht bringen kann. Ein anderthalbstündiger Vortrag von Lustig mit dem Titel „Sugar, the bitter truth“ (Zucker, die bittere Wahrheit), wurde auf Youtube schon über 4,5 Mio. Mal abgerufen.

Mein Selbstversuch

In den nächsten Monaten werde ich mit meinem Team auch eine Zuckerentzugswoche anbieten, in der erlernt werden kann, wie eine zuckerlose Ernährung umzusetzen ist. Ich habe sie an mir selbst getestet, da ich auch ein „süßer Junkie“ war. Ich liebte den Zucker im Espresso, Eis war meine Leidenschaft und bei Pralinen und Schokolade aß ich oft auch viel zu viel.

Mit dem Zuckerentzug habe ich innerhalb kürzester Zeit 6 kg an Körperfett abgebaut. Und auch in Zukunft werde ich auf Haushaltszucker verzichten und nur gesunde Lebensmittel zu mir nehmen.

Deshalb unterstütze ich die IG FÜR, denn wir benötigen gesunde Lebensmittel als Medizin und unsere Medizin sollten gesunde Lebensmittel sein! ■

Literatur

Nieh, Edward H. u.a.: Decoding Neural Circuits that Control Compulsive Sucrose Seeking. In: Cell 2015, Volume 160, Issue 3, S. 528-541.

Jennings, Joshua H. u.a.: Visualizing Hypothalamic Network Dynamics for Appetitive and Consummatory Behaviors. In: Cell 2015, Volume 160, Issue 3, S. 516-527.

Weiterführende Literatur:

Hans-Ulrich Grimm: Vom Verzehr wird abgeraten: Wie uns die Industrie mit Gesundheitsnahrung krank macht. Droemer 2012.

Hans-Ulrich Grimm: Garantiert gesundheitsgefährdend. Wie uns die Zucker-Mafia krank macht. Droemer 2013.

Die Nachfrage nach vegetarischen und veganen Varianten von Schnitzel und Bratwurst wächst. Discounter und Fleisch-Produzenten besetzen das Segment.

Der Gang ins Reformhaus ist längst nicht mehr nötig. Wer noch vor einigen Jahren Extrawege auf sich nehmen musste, um seinen vegetarischen oder veganen Speiseplan auch mal durch fleischfreie Schnitzel oder Würstchen pimpen zu können, freut sich heute über die wachsende Auswahl im Supermarkt. Ein Umsatzplus von rund 30 Prozent verzeichnet der Lebensmittelhandel seit 2008 jährlich allein mit vegetarischen Teilfertig-gerichten. Nach Schätzungen des Vegetarierbundes Deutschland (Vebu) wurden mit dieser Produktgruppe bis Ende 2014 im klassischen LEH mehr als 100 Mio. Euro erzielt.

2015 dürfte die Umsatzmarke erneut deutlich nach oben verschoben werden. „Die Infrastruktur für vegetarisch und vegan lebende Verbraucher wird von Jahr zu Jahr besser“, beobachtet Vebu-Geschäftsführer Sebastian Zösch.

So bietet die Edeka vegetarische Bolognese und Frikadellen unter eigener Marke im Kühlregal an, Globus und Kaiser's Tengelmann lassen sich von Veganz beliefern, dem Spezialisten für vegane Vollsortimente.

Eine ganz neue Dynamik erhält der Markt zweifellos durch den Einstieg der Discounter. So etwa Aldi Süd. Seit Mitte 2014 bieten die Mülheimer 18 vegetarische bzw. vegane Produkte mit dem V-Label des Vebu an, vom Aufschnitt, über das Soja-Schnitzel bis zu Süßwaren. Weitere Produkte sollen in den Bereichen Tiefkühlkost, Backwaren, Fertiggerichte und Feinkost folgen. Noch weiter geht Norma. Der Discounter prüft das gesamte Sortiment auf die Verwendung des V-Labels hin. „Unser Ziel ist es, alle Eigenmarken, die die Kriterien des V-Labels erfüllen, entsprechend einheitlich zu



kennzeichnen und unseren Kunden dadurch eine einfache Orientierung zu ermöglichen. Bei bestimmten Produkten werden wir zusätzlich die Rezepturen gezielt verändern, um eine vegane Auslobung zu ermöglichen“, erklärt Wolfgang Stütz, Mitglied der Norma-Geschäftsleitung sowie Leitung Zentraleinkauf Deutschland. Insgesamt sollen mehr als 500 Norma-Eigenmarken-Artikel das Label nutzen.

Vor allem die Markenartikelindustrie widmet sich mit Hochdruck dem fleischfreien Segment. Dabei können die Entwickler offenbar gar nicht schnell genug arbeiten. „Der Lebensmittelhandel listet aktuell alles“, weiß Jan Bredack, Gründer und Geschäftsführer von Veganz, Großhändler und Betreiber veganer Supermärkte. Absätze und Listungen liegen deutlich über den Erwartungen, heißt es so auch unisono aus der Industrie. So musste etwa das Unternehmen Tofutown im vergangenen Jahr in zwei Werken bereits eine dritte Schicht einführen. Ein zweistelliger Millionenbetrag wird in den Ausbau der Kapazitäten investiert.

Auch traditionelle Fleisch- und Wurstproduzenten sind bereits in den Markt eingestiegen. So brachte die Rügenwalder Mühle ihre ersten vegetarischen Aufschnitt-Produkte unter der klassischen Marke in die Regale des Han-

dels. Keine Produktinnovation zuvor sei dem Unternehmen so aus der Hand gerissen worden, erklärt Godo Röben, Geschäftsleiter Marketing, Forschung und Entwicklung. Mindestens 30 Prozent des Unternehmensumsatzes will die Rügenwalder Mühle innerhalb der nächsten fünf Jahre mit fleischfreien Produkten erwirtschaften, so das erklärte Ziel. In den nächsten Monaten wird das Sortiment um eine Reihe neuer Produkte ergänzt.

Die Zielgruppe der Vegetarier und Veganer hat sich auch die Halberstädter Würstchen- und Konservenfabrik vor-

genommen. Unter der Marke Halvega gibt es nun die ersten Brotaufstriche und Suppen. Schnell soll das Angebot erweitert werden.

Ohne Fleisch, ohne Soja und ohne Gluten sind Kriterien, die das österreichische Unternehmen Landhof verspricht, ebenfalls ein Wurst- und Schinkenspezialist. Bisher sind Aufschnittprodukte der Marke „Die Ohne“ bereits erfolgreich bei Rewe und Co. gelistet. Fleischfreie Grillspezialitäten und Leberkäse für die Bedientheke sollen den Absatz im Handel 2015 weiter ankurbeln.

Ob die traditionellen Fleischunternehmen auch vom Verbraucher akzeptiert werden, ist fraglich, meint Peter Mischer, Geschäftsführer Vegafit. „Wir bei Vegafit begrüßen den Schritt, stellen uns aber die Frage, warum?“ Viele Vegetarier entschieden sich ja gerade wegen der Massentierhaltung für Fleischalternativen. „Mit dem Kauf solcher Produkte würden sie die Tierfabriken unterstützen.“ Vegafit arbeitet gerade daran, sein komplettes vegetarisches Portfolio auf vegane Rezepturen umzustellen. ■

Erschienen in der Lebensmittel Praxis 02/15

Gesund Backen im Herbst

von IG FÜR Redaktion



Stina Spiegelberg und ihr veganer Rezepteblog Veganpassion sind eine reine Erfolgsgeschichte: Seit 2008 lebt sie vegan. Da damals das Angebot an veganen Rezepten noch überschaubar war, begann sie kurzerhand eigene Rezepte zu kreieren. Im Mai ist nun ihr viertes Buch „Gesund backen mit Veganpassion“ erschienen.

Stina Spiegelberg weiß, was sie macht. Bekannt wurde sie durch ihren veganen Food-Blog. Neben der Veröffentlichung neuer Blogbeiträge, entwickelt sie mittlerweile Rezepte für Rapunzel Naturkost, gibt Koch- und Backkurse für Privatpersonen und Unternehmen und veröffentlicht Koch- und Backbücher.

„Gesund backen mit Veganpassion“ ist ein Backbuch, wie man es von ihr erwartet: voller „einzigartiger Rezepte mit ästhetischem Anspruch“, wie sie es im Vorwort selbst sagt. Den Leser erwartet nicht einfach eine „Schwarzwälder Kirschtorte“ in vegan, sondern Stina spielt mit den veganen Zutaten und entwickelt dabei spannende Kreationen. Ob Kokos-Kirsch-Biscotti mit Lemongras als Teegebäck, saftige Schoko-Physalis-Muffins oder Maulbeer-Honigkuchen: Die Rezepte sind nicht nur lecker und kreativ, sondern vor allem auch gesund.

Alle Rezepte sind mit übersichtlichen Kennzeichnungen versehen: Die Markierungen Glutenfrei, Vollwert, Zuckerreduziert, Fettreduziert, Sojafrei und Antioxidantien geben dem Leser einen schnellen Überblick über die Zutaten. So verwendet Stina bei der Kategorie „Vollwert“ statt Weißmehl höherwertige Mehlsorten oder Vollkornmehl. Und bei „zuckerreduzierten“ Rezepten kommen statt Haushaltszucker alternative Süßungsmittel wie Agavendicksaft oder Stevia zum Einsatz. Auf diese Weise ist das Buch ideal für Allergiker. Doch auch wer einfach nur gesund und bewusst naschen will, kommt hier sicherlich auf den Geschmack. ■

Stina Spiegelberg: Gesund backen mit Veganpassion. 216 S., Gebundene Ausgabe ISBN: 978-3942491570 NeunZehn Verlag, 19,95 Euro

Vegetarisch und Vegan – Ein Stimmungsbild



BÖLW-Position zu TTIP: Freihandel ja, Abschaffen europäischer Ernährungskultur nein

BÖLW-Position

„Freihandel darf jedoch nicht zu einem Dumping bei Umwelt- oder Tierschutzleistungen führen ...“

Das Transatlantische Freihandelsabkommen (TTIP) ist umstritten: Befürworter schwärmen von Wohlstand und Wachstum, doch tatsächlich gefährdet TTIP grundlegende Werte Europas. Der Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft (BÖLW) bezieht in einem im Juli veröffentlichten Positionspapier klar Stellung. Die IG FÜR, die die Verhandlungen ebenfalls kritisch verfolgt, kann sich dieser Position nur anschließen.

Investitionen beiderseits des Atlantiks. Kritiker befürchten, dass Sozial-, Umwelt- und Verbraucherstandards abgesenkt und demokratische Prozesse ausgehebelt werden.

Für die Ökologische Lebensmittelwirtschaft bedeutet Handel, dass – neben Waren – auch Leistungen für den Natur- und Umweltschutz über Grenzen hinweg ausgetauscht werden können. Globaler Handel und Freihandelsverträge wie TTIP dürfen allerdings nicht dazu führen, dass die hohen EU-Standards an Umwelt-, und Verbraucherschutz, unsere Sozialstandards sowie das kulturelle Grundverständnis davon, wie Landwirtschaft und Ernährung in unserer Gesellschaft aussehen, darf nicht zur Disposition gestellt werden. Globalisierung braucht starke Regeln.“ Hier finden Sie das ausführliche Positionspapier:

Transatlantic Trade and Investment Partnership (TTIP) BÖLW-Position

Seit Juli 2013 verhandeln die USA und die EU über eine transatlantische Handels- und Investitionspartnerschaft, das Freihandelsabkommen TTIP. Als Ziel geben die Verhandlungspartner an, dass mit TTIP in vielen Wirtschaftsbereichen Handelshemmnisse abgebaut und Standards angeglichen werden sollen. Befürworter des Abkommens erhoffen Wirtschaftswachstum und steigende

1. Handelspolitik auf Wohlfahrtseffekte ausrichten!

Bilaterale Handelsabkommen müssen Wohlfahrtsgewinne für die Bürger beider Partner und auch die Länder bringen, die nicht am Verhandlungstisch sitzen. Wohlfahrtsgewinn lässt sich aber nicht mit „Wachstum des Handelsvolumens“ oder „Vergrößerung des Bruttoinlandproduktes“ gleichsetzen. Wohlfahrtsgewinne für alle betroffenen Akteure und für eine nachhaltige Nutzung natürlicher Res-

ourcen können nur in fairen Handelsbeziehungen realisiert werden. Mit Abkommen wie TTIP muss deshalb vor allem dafür gesorgt werden, dass nicht mehr diejenigen die größten Chancen im internationalen Handel haben, die den größten Anteil ihrer Kosten auf den Schultern sozial Schwacher, auf künftige Generationen und auf Natur und Umwelt abladen. Mit TTIP müssen die jeweils höchsten Standards der Maßstab sein und die weitere Erhöhung von Standards in Bezug auf diese Zielsetzung ermöglicht werden.

Solche langfristigen und nachhaltigen Wohlfahrtseffekte werden allerdings nur dann im gesamten Welthandel erzielt, wenn verbindliche Regeln und Standards für alle Länder aufgestellt werden. Nach wie vor muss deshalb das Ziel lauten, vor allem die wirtschaftlich und politisch schwachen Länder des Südens in multilaterale Abkommen einzubeziehen. Mit bilateralen Verträgen wird riskiert, diesen Prozess zu blockieren, indem verbindliche Regeln für alle Länder – wie etwa durch die WTO beschlossen – ausgehebelt werden. Mit bilateralen Abkommen besteht die Gefahr, dass wenige Staaten, Unternehmen und Bürger profitieren; den anderen Ländern wird hingegen der Marktzugang erschwert bzw. sie verlieren Handelspartner.

2. Das Vorsorgeprinzip muss der Maßstab bleiben!

Ziel des TTIP ist es, nicht-tarifäre Handelshemmnisse abzubauen. Dazu sollen Standards oder Verfahren beider Handelsräume gegenseitig anerkannt werden. Es ist in diesem Zusammenhang unabdingbar, dass das in den europäischen Verträgen verankerte Vorsorgeprinzip, das staatliches Handeln bereits bei Risiken und möglichen Schäden für Umwelt und Gesundheit erlaubt, aufrechtzuerhalten. Das Vorsorgeprinzip hat grundlegende Bedeutung für die europäische Umwelt- und Gesundheitspolitik, spielt eine wichtige Rolle für den Verbraucherschutz und entspricht dem europäischen Selbstverständnis. Es darf nicht durch scheinbare Harmoni-

sierungen oder gegenseitige Anerkennung aufgeweicht oder ausgehebelt werden. Der BÖLW tritt zudem dafür ein, dass die in der EU und in den USA einheitlich oder national geltenden Standards – bei unterschiedlichen Schutzniveaus – auf keinen Fall reduziert werden.

Das Abkommen muss zudem eine Vereinbarung enthalten, die den Partnern zusichert, in Zukunft in Ausübung ihrer demokratischen Rechte weiter Standards entwickeln zu können und – wenn sie sich mit dem anderen nicht auf ein gleiches Vorgehen einigen können – von diesem verlangen zu dürfen, dass Produkte, die er zu ihnen einführt, nach denselben Standards produziert werden müssen.

3. Regulatorische Kooperation: Empfehlungen ja, Demokratieabbau nein!

Im Zuge von TTIP sollen neue Verfahren zur sogenannten „regulatorischen Kooperation“ eingeführt werden. Da die regulatorische Kooperation in der Regel aus Zielvorgaben zur Angleichung rechtlicher Normen besteht und vor allem auf der Vorgabe fußt, bei neuen Entwicklungen erst gar keine Handelshemmnisse entstehen zu lassen, besteht die Gefahr, dass in die staatliche Souveränität eingegriffen wird. Die demokratischen Rechte in der EU könnten dabei untergraben werden. Der BÖLW lehnt es ab, dass durch regulatorische Kooperation entscheidende Fragen der Gestaltung des Gemeinwesens in intergouverne-



Georg Sedlmaier auf einer Anti-TTIP Demo in München

mentale Beratungsgremien verlagert werden, da das der Demokratisierung der EU zuwiderläuft. Neue Regeln müssen weiterhin in demokratischen Gesetzgebungsprozessen erarbeitet und durch die entsprechenden Gremien legitimiert werden. Transparent gestaltete fachliche Kooperation von Regulierungsexperten und Wissenschaft der Verhandlungspartner unter Einbeziehung der Zivilgesellschaft, die in Empfehlungen münden, werden bereits praktiziert und können ausgebaut werden.

4. Zollabbau im Agrarbereich: Die wahren Produktionskosten berücksichtigen!

Den USA geht es bei den Verhandlungen unter anderem schwerpunktmäßig um einen Abbau von Zöllen. In diesem Bereich soll TTIP einen neuen Standard markieren, da innerhalb des Abkommens – im Gegensatz zu den WTO-Verpflichtungen – sämtliche Zölle im bilateralen Handel zwischen den USA und der EU abgeschafft werden sollen.

Besondere Relevanz hätte der Zollabbau im Agrarbereich. Denn während aktuell nur etwa 4 Prozent Zoll auf Industrieprodukte angesetzt sind, müssen amerikanische Produzenten für Agrar-Einfuhren in die EU bis zu 205 Prozent zahlen. Unterschiedliche Schutzniveaus bei Tierwohl, Umwelt, bäuerlicher Agrarstruktur oder sozialer Rechte müssen, soweit es auf die Produktionskosten wirkt, weiterhin durch Zölle ausgeglichen werden. USA und EU müssen zudem im TTIP festlegen, dass sie zum Ausgleich externalisierter Kosten der Produktion von Agrarrohstoffen, die aus Drittländern eingeführt werden, gemeinsam Abgaben auf betroffene Produkte erheben. Der Ertrag aus diesen Abgaben sollte an die Exportländer zurückgegeben und zweckgebunden an Vorhaben des Umwelt- und Naturschutz sowie Maßnahmen zur Stärkung des ländlichen Raumes eingesetzt werden.

5. Rechtssicherheit für Investoren nur im Rahmen ordentlicher Gerichtsbarkeit!

Wer in anderen Staaten investiert, hat ein Anrecht auf den Schutz seiner Investition vor rechtswidrigen Übergriffen. Gleichmaßen müssen Staaten und ihre Zivilgesellschaften die Einhaltung von Verpflichtungen einklagen können, die Investoren zu übernehmen haben. Ein solcher Schutz muss in den gültigen nationalen Rechtssystemen und, soweit diese für internationales Recht nicht zuständig sind, durch ordentliche internationale Gerichtsbarkeiten erfolgen.

In Handelsabkommen wie TTIP dürfen deshalb keine Streitschlichtungsverfahren in nichtöffentlichen Verfahren und ohne Berufungsmöglichkeiten vorgesehen werden – wie sie beispielsweise im verhandelten Entwurf des CETA-Abkommens stehen (ISDS). Der BÖLW unterstützt den Vorschlag, einen internationalen Handelsgerichtshof unter dem Dach der Vereinten Nationen einzurichten, der als Berufungsinstanz nach Inanspruchnahme der nationalen Rechtswege fungieren kann. Dort müssen auch Verbände der Zivilgesellschaft Klagerecht erhalten. Einen bilateralen, lediglich von EU und USA eingerichteten Gerichtshof lehnt der BÖLW ebenso ab wie die vorgeschlagene zwischenzeitliche „private“ Schiedsgerichtslösung.

6. Beteiligung nationaler Parlamente!

Angesichts der weitreichenden gesellschaftlichen Folgen von TTIP erwartet der BÖLW, dass Abkommen dieser Art nicht als reine Handelsabkommen betrachtet werden und daher nicht nur im EU-Parlament, sondern in den Parlamenten aller EU-Mitgliedsstaaten zur Abstimmung gestellt werden.

7. Fazit

Beim derzeitigen Verhandlungsstand von TTIP, soweit er bekannt geworden ist und unter Berücksichtigung der bereits ausgehandelten Bedingungen des europäisch-kanadischen Abkommens CETA, gibt es nach den Maßstäben eines echten Wohlfahrtsgewinns nur eine Schlussfolgerung: TTIP und Co. sind abzulehnen!

Die Mitglieder des BÖLW stellen sich aber weder grundsätzlich gegen globalen Handel noch gegen Handelsabkommen. Sie bekunden ihre Bereitschaft, an der Diskussion um solche Abkommen konstruktiv und ihm Rahmen ihrer Kompetenz und Möglichkeiten mitzuarbeiten. Das Ziel ist dann, zu Regeln für einen fairen Handel zu kommen, die Allgemeingüter, soziale Gerechtigkeit und demokratische Rechte fördern. ■



Über den BÖLW

Der Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft e.V. (BÖLW) ist der Spitzenverband landwirtschaftlicher Erzeuger, Verarbeiter und Händler ökologischer Lebensmittel in Deutschland. Ziel des Vereins ist es, dass die ökologischen, ökonomischen und sozialen Leistungen der Ökologischen Lebensmittelwirtschaft in Politik und Gesellschaft angemessen wahrgenommen werden.

Einsatz für gesunde Lebensmittel

von IG FÜR Redaktion

Großer Einsatz für gesunde Lebensmittel muss belohnt werden. Deshalb zeichnet die IG FÜR schon seit 2001 Unternehmen und Inhaber mit dem IG FÜR Ehrenbrief aus, die sich auf hervorragende Weise im Sinne der Ideen und Ziele der IG FÜR einsetzen und so einen wesentlichen Beitrag zur Bewusstseinsbildung leisten. Hier finden Sie alle Ehrenbrief-Inhaber:



Nov. 2001	Bundesminister a.D. Ignaz Kiechle
Nov. 2001	Georg Scheitz, Andechser Molkerei
Mai 2002	Rainer Sippel, St. Antoniusheim Fulda
Juni 2002	Helmut Schätzlein, Gebietswinzergenossenschaft Franken
Aug. 2002	Dr. Franz Ehrnsperger, Neumarkter Lammsbräu
Juni 2003	Karl Schmiedbauer, Wiesbauer Österreichische Wurstspezialitäten, Wien
März 2004	Hannes Feneberg, Feneberg Lebensmittel Kempten
Mai 2004	Per E. Sørensen, Danske Slagterier, Kopenhagen
Dez. 2004	Karlheinz Weigand, SOS Kinderdorf Hohenroth
Juli 2005	3 Bio-Landwirte: Familie Hartmann, Familie Henkel, Familie Jestädt
Sept. 2005	Joseph Wilhelm, Rapunzel Naturkost, Legau
Feb. 2006	Roger Ulke, Konsum Dresden eG
Juli 2006	Klaus Wilmsen, Karstadt Warenhaus AG
Sept. 2006	Consortium for Tomorrow's Healthier Foods
Mai 2007	Jörg Hieber, Hieber Frischmärkte Bienen
Okt. 2007	SOS Kinderdorf Hof Bockum, Einsatz für Bio-Landwirtschaft
Juni 2008	SOS Kinderdorf Grimmen, Einsatz für Bio-Landwirtschaft
März 2010	Ulrich Walter, Lebensbaum
März 2012	Susanna Gabler und Thomas Bürkel, Töpfer GmbH, Dietmannsried
April 2012	Wolfgang Gutberlet, tegut..., Fulda
Mai 2014	Friedhelm Dornseifer, Unternehmensgruppe Dornseifer
März 2015	Prof. Dr. Götz Rehn, Alnatura, Darmstadt



Übergabe an Prof. Dr. Götz Rehn, Alnatura



Übergabe Friedhelm Dornseifer, Unternehmensgruppe Dornseifer



Übergabe an Susanna Gabler und Thomas Bürkel, Töpfer GmbH

Für den besonderen Einsatz für gesunde Lebensmittel über einen Zeitraum von mindestens 10 Jahren wird die IG FÜR zusätzlich zum IG FÜR Ehrenbrief ab sofort die Goldene Ehrenurkunde verleihen.

Den Anfang wird Joseph Wilhelm, Gründer von Rapunzel Naturkost, machen. 2005 bekam er bereits den IG FÜR Ehrenbrief verliehen. Sein Unternehmen hat sich international enorm entwickelt. Zudem ist er ein engagier-

ter Kämpfer gegen Gentechnik, indem er mehrere Genfrei Gehen-Märsche in Europa und den USA organisierte. ■

Mehr zur Urkundenverleihung erfahren Sie in Kürze auf: www.ig-fuer.de

Georg Sedlmaier sammelt Geld für SOS-Kinderdörfer



Bereits seit mehr als dreißig Jahren trägt Georg Sedlmaier Geld für die SOS-Kinderdörfer zusammen. Ende Juni übergab „tegut... gute Lebensmittel“ auf Initiative Sedlmaiers nun einen Scheck über 25.000 Euro.

SOS-Kinderdorf-Präsident Helmut Kutin und SOS-Stiftungsvorsitzende Elke Tesarczyk (beide rechts im Bild) lobten bei der Entgegennahme des Schecks am 26. Juni, dem Internationalen Tag der Hilfsorganisationen, das unnachahmliche Engagement Georg Sedlmaiers. Denn für die SOS-Kinderdörfer, die Kindern weltweit ein Zuhause geben, hat der 69-jährige insgesamt über eine Million Euro – genau sind es 1.108.500 Euro – zusammengetragen und 228 Paten für die Kinder angeworben. Helmut Kutin scherzte, dass Georg Sedlmaier auch der erste Mann wäre, der ein SOS-Kinderdorf auf dem Monde bauen würde. Für den IG FÜR-Gründer ist eben nichts unmöglich.

Gemeinsam mit Harald Bottin, tegut...-Betriebsratsvorsitzender, und Karl Heinz Brand, Mitglied der tegut...-Geschäftsführung (beide links im Bild) übergab er den SOS-Kinderdörfern dieses Mal Schecks im Wert von 28.500 Euro. 25.000 Euro spendete tegut..., 3.500 Euro steuerte Georg Sedlmaier aus seinen Buchverkäufen bei.



Georg Sedlmaier zu Gast bei Rapunzel

Mit im Gepäck hatte er sein Buch „Vielfalt statt Einfach“, das er Dr. Ibrahim Abouleish, Gründer der SEKEM-Gruppe, überreichte. Außerdem besprachen Joseph Wilhelm, Gründer und Geschäftsführer Rapunzel, und er spannende Pläne für das nächste Jahr. Mehr erfahren Sie in Kürze.



Mehr Themenvielfalt auf der IG FÜR Webseite

Ab sofort finden Sie unter der Rubrik „Unsere Themen“ zwei neue Kategorien: „Wasser“ und „Tierwohl“. Beide Themen werden die IG FÜR in Zukunft verstärkt beschäftigen.

www.ig-fuer.de



Kempton blüht. Die IG FÜR unterstützt ein Urban Gardening-Projekt an der Mittelschule Hofmühle. Hier wurden neue Hochbeete mit Gemüse und Kräutern von den Schülern angelegt.



Gentechnik ist eines der zentralen Themen der IG FÜR. Unter dem Titel „Handbuch Agro-Gentechnik – Die Folgen für Landwirtschaft, Mensch und Umwelt“ hat IG FÜR Mitglied Dr. Christoph Then nun ein interessantes und verständliches Überblickswerk veröffentlicht. Lesenswert!



Am 28. August 2015 erhielt tegut... erneut die Auszeichnung „Nachhaltiges Einzelhandelsunternehmen 2015“ in Gold für vorbildliches Handeln im Bereich Umwelt- und Sozialverantwortung.

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

„Ein Unternehmen ist geprägt von Beziehungen zwischen Menschen“

Interview mit dem Geschäftsführer der Globus SB-Warenhaus Holding, Thomas Bruch

1828 im saarländischen St. Wendel gegründet zählt Globus als konzernunabhängiges Familienunternehmen zu den führenden Handelsunternehmen in Deutschland. Zur Globus Gruppe gehören heute SB-Warenhäuser in Deutschland, Tschechien und Russland sowie Baufachmärkte, Globus Drive und fridel markt & restaurant. Insgesamt beschäftigt Globus mehr als 39.500 Menschen. Als produzierender Händler zeichnen die Globus SB-Warenhäuser Qualität und Frische aus Eigenproduktion aus. Dies gilt für die Globus Meisterbäckerei und Fachmetzgerei ebenso wie für die Gastronomie und Frischetheken. Produkte regionaler Lieferanten runden dieses Sortiment ab.



Herr Bruch, Globus kann bereits auf 186 Jahre Firmengeschichte zurückblicken. Skizzieren Sie uns doch bitte kurz Ihre Unternehmensphilosophie.

Ein Unternehmen ist geprägt von Beziehungen zwischen Menschen. Mitarbeiter, Kunden, Partner etc. treffen aufeinander und erwecken Globus Tag für Tag zu neuem Leben. Daher fördern wir bei Globus die persönliche Entwicklung und das eigenverantwortliche Handeln unserer Mitarbeiter. Offene Sinne, Aufrichtig-

keit, die Begegnung auf Augenhöhe und Vertrauen ermöglichen eine zukunftsorientierte Zusammenarbeit. Diesen Anspruch haben wir auch an unsere Partner und pflegen langfristige und nachhaltige Beziehungen u.a. zu unseren Lieferanten. Als Händler mit regionaler Verwurzelung arbeiten wir besonders eng mit regionalen Handelspartnern zusammen und richten unser Sortiment nach der jeweiligen Region aus. Regionalität und Frische sind auch die Stichworte für unsere Eigenproduktion in Fachmetzgerei und Meisterbäckerei, an

der Frischetheke und im Globus-Restaurant. Alles ist danach ausgerichtet, täglich das Beste für unsere Kunden leisten zu können.

Wie definieren Sie den Begriff „gesunde Lebensmittel“?

Wir bei Globus sprechen oft von „Guten Lebensmitteln“, die wir selbst in unserer Meisterbäckerei, der Fachmetzgerei, an den Frischetheken oder in der Gastronomie herstellen. Diese, unsere Eigenproduktion steht in erster Linie für die Frische und damit für die Qualität der Produkte. „Gute oder gesunde Lebensmittel“ sind die Basis für gesunde Ernährung; und gesunde Ernährung ist bei Globus immer die bewusste Ernährung. Deswegen bieten wir unseren Kunden Seminare zur Warenkunde oder Ernährungsberatungen an und legen großen Wert auf die Fachberatung unserer Mitarbeiter.

Welche Rolle spielen regionale Lebensmittel bei Ihnen?

Für uns ist die Zusammenarbeit mit regionalen Produzenten selbstverständlich. Einerseits unterstützen wir Lieferanten vor Ort und fördern dadurch die heimische Wirtschaft. Andererseits verhindern wir lange Lieferwege, die nur zu Lasten der Umwelt und der Frische der Produkte gehen. In den Märkten sind die heimischen Produkte mit dem Label „Gutes von hier“ gekennzeichnet und unsere Kunden schätzen das Angebot, Lebensmittel vom Feld nebenan kaufen zu können, sehr.

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

Um die Qualität unserer Waren zu gewährleisten, setzt Globus auf die langfristige Zusammenarbeit mit verlässlichen Partnern. Dieses Vertrauensverhältnis sowie unsere fortwährende Kontrolle auf allen Prozessstufen garantieren Produktsicherheit und Qualität der gelieferten Produkte.

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

Nicht zuletzt meine persönliche Mitgliedschaft bei der „Interessengemeinschaft für Gesunde Lebensmittel“ verdeutlicht, für wie wichtig wir bei Globus gesunde und bewusste Ernährung erachten. Die Kollegin-

nen und Kollegen in unseren Märkten werden regelmäßig geschult, um fachkompetent beraten zu können. So gibt es in unseren Märkten neben ausgebildeten Bäckern und Metzgern IHK-zertifizierte Fachkräfte z.B. für Obst & Gemüse, Fisch und Wein sowie Käsesommeliers, die Kundenfragen kompetent beantworten können. Kundenseminare in den Märkten und Berichte in unserer Kundenzeitschrift „mio“ ergänzen diese Wissensvermittlung.

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

Die größte Herausforderung wird sein, den Kunden dort zu erreichen, wo er es sich wünscht. Hier spielen die Entwicklungen in der digitalen Welt sicherlich eine entscheidende Rolle. Allerdings ist das persönliche Erleben gerade beim Lebensmittel-Einkauf nicht zu unterschätzen. Lebensmittel zu riechen und zu tasten, zu probieren und selbst auszuwählen ist für viele Kunden ein besonderes Erlebnis. Gleichzeitig sind die Vorzüge der Online-Bestellung und der bequemen Lieferung nach Hause sehr verlockend. Es gilt also, innovative Ansätze wie unser Globus Drive-Konzept oder die Kleinfläche fridel markt & restaurant weiterzuentwickeln und den Einkauf der Zukunft zu gestalten.

Was wünschen und erhoffen Sie sich von der IG FÜR?

Albert Einstein sagte mal: „Wichtig ist, dass man nicht aufhört zu fragen.“ Das erhoffe ich mir von Ihnen und weiterhin eine tolle Zusammenarbeit. ■



Heimische Produkte sind bei Globus extra gekennzeichnet.

Termine

Mittwoch, 23. September 2015, 19.30 Uhr
„Bakterien (Mikrobiom) als Schlüssel zur Gesundheit – Neueste Erkenntnisse aus der Forschung.“

Dr. med. Ulrich Kraft, Ernährungsmedizin Fulda
 Ort: Haus Hochland, Kempten, Eintritt frei

Montag, 05. Oktober 2015, 17 Uhr
„Wie kann ich mein Selbstwertgefühl steigern?“

Peter Bytow, Vorstand des Vereins Gesundheit und Lebensfreude e. V.
 Ort: tegut... Zentrale, Fulda, Eintritt frei

Mittwoch, 28. Oktober 2015, 19.30 Uhr
 Ort: Haus Hochland, Kempten, Eintritt frei

Freitag/Samstag, 30./31. Oktober 2015, 17 Uhr
IG FÜR Vorstandssitzung und Klausurtagung
 Ort: Jagdhof am Klein-Heilig-Kreuz
 36137 Großenlütder (nahe Fulda)

Montag, 04. November 2015, 17.00
„Beschwerden und Erkrankungen von Herz und Kreislauf und ihre Behandlung“

Dr. med. Sabine Schäfer,
 Fachärztin für Allgemeinmedizin
 Ort: tegut... Zentrale, Fulda, Eintritt frei

Dienstag, 10. November, 16 Uhr
„Wettbewerbsvorteil Nachhaltigkeit – Innovative Lösungen für Unternehmen“

Dialogveranstaltung des BKU
 Münster und Osnabrück
 Ort: Verlagshaus, An der Hansalinie, Münster

Mittwoch, 25. November 2015, 19.30 Uhr
„Was ist heilsam für Körper, Geist und Seele mit dem Hintergrund ärztlicher Heilkunst?“

Dr. Irmgard Leon-Goger, Ärztin
 Ort: Haus Hochland, Kempten, Eintritt frei

Montag, 07. Dezember 2015, 17 Uhr
„Kann unsere Ernährung unser Erbgut beeinflussen?“

Dr. rer. physiol. Judith Gutberlet,
 Humanbiologin und Heilpraktikerin
 Ort: tegut... Zentrale, Fulda, Eintritt frei

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



Karin Dieckmann

Kurzvita

Karin Dieckmann, geboren 1961 in Wuppertal, studierte an der Christian-Albrechts-Universität Kiel Oecotrophologie. Von 1986 bis 1992 war sie im Marketing und Vertrieb internationaler Süßwaren-Hersteller tätig. In den neunziger Jahren widmete sie sich der Erziehung ihrer vier Töchter und gründete im Rahmen ihrer ehrenamtlichen Tätigkeit zwei Kinderschutzbundgruppen in ihrer neuen Heimat, dem Schaumburger Land. 2007 stieg sie in das Pflanzenzuchtunternehmen ihres Mannes „Dieckmann Seeds“ bei Hannover ein. Seit 2013 vermarktet sie in ihrem eigenen Unternehmen „Dieckmann Cereals“ Gerstenprodukte als regionale Alternative zu

Reis und mit wissenschaftlich belegter, cholesterinsenkender Wirkung.

Ich unterstütze die IG FÜR, weil ... ich die Bedeutung eines Wandels im Denken und Handeln in Bezug auf unsere Ernährung, Gesundheit und Umwelt sehe. Eine bewusste Ernährung ist für mich der Kern für ein aktives Leben und dauerhafte Lebensfreude. Meinen Körper verstehe ich als meinen besten Freund und so möchte ich ihn auch jeden Tag behandeln. Durch gesunde und vollwertige Lebensmittel und ausreichend Bewegung können wir viel tun für unser Wohlbefinden. Viele Menschen haben diesen Wunsch und brauchen Informationen und entsprechende Angebotsvielfalt. Und ich möchte mit dazu beitragen, unsere Ernährung langfristig zu sichern und wieder stärker in Harmonie mit einer intakten Natur zu sehen. So können wir die Welt bewohnbar halten auch für kommende Generationen.

Wie definieren Sie den Begriff „gesunde Lebensmittel“?

Für mich bieten gesunde Lebensmittel dem Körper alle nötigen Nährstoffe in ausreichender Menge und in den verschiedensten Kombinationen. Sie überlassen ihm seine originäre Auf-

gabe der komplexen Verstoffwechslung. Daher bevorzuge ich wenig prozessierte Lebensmittel, kaufe möglichst saisonal ein und achte auf die Herkunft. Wann immer es geht, bereiten wir die Speisen frisch zu.

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

Ich freue mich über immer mehr Menschen, die der Nahrung wieder den Stellenwert einräumen, den sie für unser Leben hat und entsprechend einkaufen. Ich fühle mich den Menschen verbunden, denen eine gesunde Ernährung etwas Zeit und Energie wert ist. Der Handel ist sozusagen der Mittler zwischen Hersteller und Konsument. Eine gewissenhafte Information und hochwertige Warenpräsentation spiegelt für mich den Wert von Nahrung wieder.

Was wünschen/erhoffen Sie sich von der IG FÜR?

Kontakte zu anderen, aktiven Menschen, die ähnlich denken wie ich und sich dafür auch engagieren. Zusammen kann man mehr bewegen. ■

Wie definieren Sie den Begriff „gesunde Lebensmittel“?

Als gesunde Lebensmittel bezeichne ich frische, unbehandelte Lebensmittel, die dem Körper Energie zuführen und nicht abziehen. Als Fan von der Sepp Holzer Permakultur träume ich immer noch von einem „Holistic Detox & Rehab Center“ mitten in einer Permakultur, wo jeder nach Lust und Laune alles ernten und verzehren kann – direkt aus der Natur in den Mund.

Was wünschen/erhoffen Sie sich von der IG FÜR?

Ich wünsche mir von der IG FÜR weiterhin soviel Aufklärungsarbeit, so dass sich der Stellenwert der Lebensmittel bei den Verbrauchern bewusster ins Gedächtnis einprägt. ■



Hans Richard Hoffmann

Kurzvita

Hans Richard Hoffmann widmete sich nach seiner Ausbildung zum Einzelhandelskaufmann zunächst dem Turniertennis. Nach vielen Jahren auf den Tennisplätzen Europas suchte er eine neue Herausforderung: Er begann ei-

ne Ausbildung zum Naturheilpraktiker in der Schweiz und lernte viel über natürliche Heilmethoden, Psychotherapie und Quantenphysik. Nach einem Praktikum in der Drogenrehabilitation, machte er sich selbstständig und eröffnete 1995 die Therapie Collettiva Diana in Brissago/Schweiz.

Ich unterstütze die IG FÜR, weil ... ich als Entwickler eines Detox & Rehab-Programms erkannt habe, wie wichtig eine gute, natürliche Ernährung ist. In meinem Programm werden nur frische und unbehandelte Lebensmittel serviert, um eine schnelle Zellerneuerung bei meinen Klienten zu ermöglichen. In Rekordzeit werden sie wieder „clean“, ob es sich nun um Alkohol-, Drogen- oder Medikamentenabhängigkeit handelt.



Alexander Hold

Kurzvita

Alexander Hold studierte Rechtswissenschaften, Politik und Philosophie in München, ehe er Staatsanwalt und später Richter wurde. Nach über 10 Jahren Justiz wechselte er 2001 ins Fernsehen und hat seitdem in über 2.000 Folgen als „Richter Alexander Hold“ in Sat.1 geurteilt. Seit 2015 schlichtet er Streit in der Sat.1-Serie „Im Namen der Gerechtigkeit“. Nebenbei engagiert er sich vielseitig gesellschaftlich, unter anderem in seiner Heimatstadt Kempten als Stadtrat und als Bezirksrat im Bezirkstag Schwaben. In über 20 Jahren sammelte er zudem eine sechsstellige Summe für Straßenkinder in Brasilien und Haiti.

Ich unterstütze die IG FÜR, weil... mich der sorglose Umgang mit der Natur und die Ausbeutung unseres Planeten mit Sorge erfüllen. Außerdem glaube ich, dass das Bewusstsein für wirklich gute Lebensmittel noch stark verbesserungsbedürftig ist. Jenseits aller Light-, Bio-, Lifestyle-, Vegan- und sonstiger Moden, die zwischen Marketinglügen und ideologisch geprägten Glaubensbekenntnissen schwanken, liegt die Lösung in nachhaltig produzierten, regionalen und qualitativ hochwertigen Lebensmitteln. Dafür kann die IG FÜR das Bewusstsein schärfen.

Wie definieren Sie den Begriff „gesunde Lebensmittel“?

Gesunde Lebensmittel sind alles, was zum einen mir guttut, aber auch meinen Kindern, den nachfolgenden Generationen, der Natur, unserer Erde und den beteiligten Lebewesen ein artgerechtes und würdiges Leben und Sterben ermöglicht. Regionale und saisonale Produkte sind da bei mir ganz weit vorn. Ach ja: Und schmecken soll's auch noch – schließlich ist das Wohlfühlen beim Essen und Trinken ein ganz großes Stück Lebensqualität und ein nicht zu unterschätzender Gesundheitsfaktor.

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

Ein gutes Beispiel ist die Frischmilch. Wer auf den letzten Cent schaut, hilft den Landwirten die Luft zum Atmen abzdrehen und sorgt für unwürdige Tierhaltung und ökologisch unsinnige Transportwege. Wer bereit ist, ein paar Cent mehr zu bezahlen und dabei auf regionale Produkte achtet, die den Bauern einen fairen Milchpreis bezahlen, der hilft den kleinen, einheimischen Betrieben, mittelständischen Molkereien, dem Tier, dem Weltklima und hat obendrein noch die gesündere, besser schmeckende Milch. Besser kann man ein paar Cent doch gar nicht anlegen! Und wer behauptet, er allein könne doch gar nichts verändern, lügt sich selbst in die Tasche. Denn die Verbraucher bestimmen über Angebot und Nachfrage, welche Lebensmittel tatsächlich produziert werden.

Was wünschen/erhoffen Sie sich von der IG FÜR?

Ich weiß nicht, ob die IG FÜR die Welt verändern kann. Aber ich hoffe, sie lässt möglichst viele Menschen erkennen, dass wir alle gemeinsam die Welt für gesunde Lebensmittel ändern müssen. ■



Volker Wiem

Kurzvita

Volker Wiem, geboren 1969, ist in einer Spar Einzelhändler Familie aufgewachsen und wusste schon schnell, dass er den gleichen Weg wie seine Eltern einschlagen würde. Nach einer

Lehre zum Groß- und Außenhandelskaufmann bei der Spar AG in Schenefeld, wurde er 1995 Mitinhaber bei Edeka Niemerszeitin und Co. Mittlerweile betreibt der Vater von zwei Kindern gemeinsam mit seiner Frau 8 Edeka Märkte mit insgesamt 450 Mitarbeitern. Daneben engagiert er sich bei Dunkelziffer e.V., AWO Augen Auf, als Kuratoriumsmitglied bei der Hamburger Regenbogenstiftung und bei Osterstrassen e.V.

Ich unterstütze die IG FÜR, weil ... ich mir schon immer eine kritische, aber nicht dogmatisch verurteilende Gemeinschaft gewünscht habe, die eine bessere Lebensmittelherstellung und -erzeugung sowie einen besseren Verkauf unterstützt.

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

Wir haben es gemeinsam in der Hand, was verkauft und erzeugt wird. Wenn wir Gemeinnutz in der Produktion auch im Verkauf herausstellen, wird der Kunde das auch bevorzugen.

Was wünschen/erhoffen Sie sich von der IG FÜR?

Ich erhoffe mir einen lebendigen Austausch darüber, was man gemeinsam erreichen kann und muss. Außerdem eine umfassende Information über Fehlentwicklungen und was wir gemeinsam dagegen tun können. ■

Zippert...



Coffee-to-go Wahn

In Deutschland greift der to-go-Wahn um sich. Junge Menschen wissen häufig gar nicht mehr, dass man Kaffee auch im Sitzen trinken kann. Wann kommt endlich die Gegenbewegung: der Coffee-to-sleep?

Der überwiegende Teil der Bevölkerung kann Kaffee nur noch im Gehen zu sich nehmen. 43 Prozent aller Mahlzeiten werden im Gehen heruntergeschlungen, davon 22 Prozent im Rennen. In Stuttgart bietet ein Restaurant ein Menü-to-go an, ein Vier-Gänge-Menü zum Wegrennen.

Das To-go-Syndrom sorgt für Abfallberge, allein in Berlin fallen täglich 325.000 Pappbecher an, die entsorgt werden müssen. Die Deutsche Umwelthilfe fordert eine 20-Cent-Abgabe auf Coffee-to-go-Wegwerfbecher. Wer das vermeiden will, muss einen Coffee-to-sit oder einen Coffee-to-sleep in der Porzellantasse bestellen, die nur im Sitzen oder Liegen geleert werden darf.

Wer während des Kaffeelaufs die Richtung wechselt und wieder an der To-go-Ausgabestelle vorbeikommt, kann sich die Wegwerfabgabe erstatten lassen. Wer den To-go-Kaffee während der Fahrt im Auto trinkt, wandelt das Getränk in einen Coffee-to-drive um. Die Grünen wollen die Städte in verschiedene Kaffeezonen unterteilen und für den Coffee-to-go Tempo 30 und die Sahnehelmpflicht einführen.

Feines Gerstoni-Kürbis-Curry

von Karin Dieckmann, Gerstoni



Zutaten für 4 Personen

200 g Gerstoni Gourmet-Gerste
¾ l Gemüsebrühe
1 Hokkaidokürbis
1 EL Zucker
1 Zwiebel

1-5 Knoblauchzehen
1 EL mildes Currypulver
Salz, grüner Pfeffer aus der Mühle
3 EL Olivenöl
3 EL Koriander oder Petersilie

Zubereitung

1. Gerstoni Gourmet-Gerste Classic in der Gemüsebrühe 20 Minuten bei schwacher Hitze garen.
2. Kürbis entkernen und schälen. Kürbisfleisch in feine Würfel schneiden. Zucker in einer Pfanne bei schwacher Hitze schmelzen, die Kürbiswürfel dazugeben und unter ständigem Rühren karamellisieren.
3. Zwiebel und Knoblauchzehen fein hacken und in Olivenöl andünsten. Kürbiswürfel unterrühren und alles mit Curry, Salz und Pfeffer würzen.
4. Die Kräuter hacken und zwei Esslöffel zusammen mit den Kürbis-Curry unter die warmen Gerstoni mischen. Noch einmal abschmecken, mit den restlichen Kräutern garnieren und servieren.

Über Gerstoni Gourmet-Gerste

Gerstoni Gourmet-Gerste ist eine nährstoffreiche Speisegerste mit einem besonders zartkernigen Biss. Trotz ihrer hellen Farbe enthalten die schonend vorgegarten Gerstenkerne mehr als 12 Prozent Ballaststoffe und einen hohen Anteil an löslichen Gerstenballaststoffen, den Beta-Glucanen. Schon drei Gramm Beta-Glucan aus Gerste senken bei täglichem Verzehr, ausgewogener Ernährung und ausreichend Bewegung aktiv den Cholesterinspiegel im Blut. Ein erhöhter Cholesterinspiegel ist ein Risikofaktor für Herz-Kreislauferkrankungen. Und das Beste: Mit Gerstoni Gourmet-Gerste wird das älteste Getreide, das die Menschen kultivieren, neu entdeckt. Mehr unter www.gerstoni.de.