

DIE FÜR! ZEITUNG

NEUES VON DER INTERESSENGEMEINSCHAFT FÜR GESUNDE LEBENSMITTEL e. V. NR. 2/2015

Große
Bildergalerie zum
**IG FÜR
Symposium**

Zur Lage des Wassers: Das Märchen vom besten Lebensmittel

ab Seite 4

Werden Lebensmittel knapp?

ab Seite 8

Mit Genuss den Boden retten

ab Seite 12

Interview mit Prof. Dr. Götz Rehn Bio-Produkte „Sinnvoll für Mensch und Erde“

ab Seite 16

Inhalt

Briefe an die Redaktion	2
Grußwort	3
Unsere neuen IG FÜR Mitglieder	3
Neue Mitglieder werben	3
Zur Lage des Wassers: Das Märchen vom besten Lebensmittel	4
Werden Lebensmittel knapp? Rückblick 8. IG FÜR Symposium	8
Bildergalerie 8. IG FÜR Symposiums	10
Mit Genuss den Boden retten	12
Kurz und kompakt	14
Interview Prof. Dr. Götz Rehn Bio-Produkte „Sinnvoll für Mensch und Erde“	16
Buchvorstellung: Es ist genug da. Für alle.	13
Vorstellung IG FÜR Mitglieder	18
Rezept	20
Zippert... Spargel bis zum Mars	20

In eigener Sache:

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

Redaktionsschluss:
14. September 2015

Bis dahin wünschen wir Ihnen eine stimmungs- und genussvolle Sommerzeit.

Ihre IG FÜR Redaktion

Briefe an die Redaktion

Sehr geehrter Herr Sedlmaier,

... Mit der „Interessengemeinschaft für gesunde Lebensmittel“ machen Sie sich stark für ökologisch verantwortlich produzierte und vertriebene Lebensmittel, die, wie Sie im Vorwort Ihres Buches schreiben, wirklich „Mittel zum Leben“ sein können. ... Gerade deswegen dankt der Landesbischof (=Prof. Dr. Heinrich Bedford-Strohm) Ihnen aber sehr herzlich für Ihr Engagement – und den anregenden „Blick über den Tellerrand“, den Sie ihm durch Ihr Buch ermöglicht haben.

**Mit freundlichen Grüßen,
Kathrin Neeb, Pfarrerin**

Lieber Georg Sedlmaier,

... Ich bin froh, dass es Menschen wie Sie gibt, die in Ihrer Freizeit unermüdlich sozial engagiert sind und zolle meinen größten Respekt vor 30 Jahren ehrenamtlicher Tätigkeit!

**Mit herzlichen Grüßen aus dem Bregenzerwald
Jürgen Sutterlüty, Sutterlüty Handels GmbH**

Lieber Herr Sedlmaier,

... Über das Buch und Ihre lieben Worte habe ich mich sehr gefreut. Wir waren alle überglücklich über die rundum gelungene Veranstaltung und unser schöner Abschluss im Restaurant des Johannesbergs war noch das i-Tüpfelchen. Sie können einfach wunderbar erzählen. ... Ich werde Werbung für die IG FÜR machen und sicher demnächst zu einer Veranstaltung kommen.

**Herzliche Grüße
Claudia Blum, Lauterbacher Anzeiger**

Sehr geehrter Herr Sedlmaier,

Ihre anerkennenden Worte zur Entwicklung unseres Unternehmens anlässlich des Geburtstages von Herrn Professor Rehn haben mich sehr gefreut. Ebenfalls freut mich natürlich, dass Sie uns den „IG FÜR“-Ehrenbrief verleihen wollen. ...

**Herzliche Grüße aus St. Wendel, auch von meiner Frau
Thomas Bruch, Globus Holding GmbH & Co. KG**

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 | fotolia: fovito, Iakov Kalinin, pixel&korn,
zest_marina | Dorothee van Bömmel | Marc Do-
radzillo | Christian Kaufmann | Ute Kirst | Knaur
Taschenbuch Verlag | Nature & More | tegut...
Druck:
www.druckerei-wilkniess.de



Grußwort

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

je älter ich werde, desto schneller ver-
geht die Zeit. So kommt es mir zumin-
dest manchmal vor. Allerdings ist in
den letzten Monaten bei der IG FÜR
auch wirklich viel passiert.

Wir freuen uns seit Januar wieder
über elf neue Mitglieder.

Unsere IG FÜR Vortragsabende in
Fulda und Kempten erfreuen sich
nach wie vor großer Beliebtheit. Bis
zu 150 Besucher folgten unseren Ver-
anstaltungen.

Das Kölner IG FÜR Symposium am
11. März fand in einer guten und kon-
struktiven Arbeitsatmosphäre statt.
Leider hat sich die Kernfrage unse-
res Symposiums jedoch bestätigt:
Wenn wir so weitermachen wie bis-
her, produzieren wir den Lebensmit-
telmangel von morgen.

Ganz nach dem Motto „Gute Kräfte
stärken“ konnten wir am 2. März er-
neut einen IG FÜR Ehrenbrief ver-
leihen: an Alnatura Gründer Prof.
Dr. Götz Rehn. Und das in besonders
schönem Rahmen: Denn er feierte zu-
gleich seinen 65. Geburtstag im Zir-
kus Waldoni in Darmstadt. Keine Fra-
ge, dass sich das das „Who's Who“ der
Lebensmittelbranche nicht entgehen
ließ.

Außerdem zeigt sich, dass die Themen
„Gesunde Lebensmittel“ und Gen-
technik im öffentlichen Bewusstsein
mehr und mehr an Bedeutung gewin-
nen. Besonders freue ich mich, dass
am 31. Januar im Radio Vatikan ein
Interview mit Papst Franziskus zum
Thema „Abläufe bei der Herstellung
von Nahrung neu denken“ gesendet
wurde. Bereits seit 10 Jahren versor-
ge ich die Päpste mit aktuellen Doku-
menten zum Thema „Bewahrung der
Schöpfung“. Und auch unser IG FÜR
Mitglied Joseph Wilhelm, Geschäfts-
führer von Rapunzel Naturkost, plant,

die katholische Kirche für den Kampf
für gesunde Lebensmittel zu gewin-
nen. Mit einem neuen Genfrei Gehen-
Marsch von München zum Vatikan
will er noch mehr Aufmerksamkeit
für dieses wichtige Thema erreichen.

Und auch in den Medien geraten die
grüne Gentechnik und die Machen-
schaften der großen Agrarkonzerne
vermehrt in die Kritik. So berichte-
te der Bayerische Rundfunk darüber,
dass sich in Argentinien in den Ge-
genden, in denen gentechnisch verän-
dertes Soja angebaut wird, die Krebs-
erkrankungen und Fehl- und Miss-
geburten auffällig häufen. Und eben
dieses Soja wird wiederum den Tie-
ren in Massentierhaltung verfüttert.
Das machte mich sehr nachdenklich.

Bitte informieren Sie sich und spre-
chen Sie unbedingt mit Ihrem Abge-
ordneten. Ich empfehle Ihnen zur Ver-
tiefung das Buch „Tödliche Ernte“ von
Richard Rickelmann, das im Ullstein
Verlag erschienen ist. Die IG FÜR will
mit Ihrer tatkräftigen Hilfe weiterhin
„Gute Kräfte stärken!“ Das bedeutet
allerdings Bescheid zu wissen.

Danke, dass Sie uns die Treue halten!

Ihr Georg Sedlmaier
im Namen des ehrenamtlichen
IG FÜR Vorstandes



Georg Sedlmaier

Unsere neuen Mitglieder

Rupert Ebbers
katholischer Pfarrer, Kempten

Ulrich Fürst
Fürst Schädlingsbekämpfungs GmbH,
Kaufbeuren

Harald Hofmann
Vertriebsleiter Develey Feinkost,
Rath

Thomas Kirst
Vertriebsleiter
Schweizer Projekt Ladenbau, Glött

Stefan Ladage
Inhaber Edeka Märkte, Wennigsen

Volker Miem
selbstständiger Edeka Kaufmann,
Hamburg

Dipl. Ing. Florian Fritz Preuß
Quant Qualitätssicherung,
Fulda

Jakob Rapp
Burgcafe und Biolandwirt,
Immenstadt

Britta Sarge
Bildungsreferentin, Marburg

Otto Spodat
Rewe Spodat OHG, Stadtkyll

Ute Wichtmann
Referentin der Geschäftsleitung,
Rewe Group, Köln

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

Zur Lage des Wassers: Das Märchen vom besten Lebensmittel

von Manfred Mödinger

Wer einen Blick in die verschiedenen Medien wagt, wird schnell feststellen, dass diese Botschaft Konsens ist: „Deutsches Trinkwasser ist besser, ökologischer und auch noch preiswerter als Mineralwasser“ – und das „bestkontrollierte Lebensmittel“ sei es sowieso. Doch die Fakten sehen anders aus.

Eine Auswertung der aktuellen staatlichen Berichte zur Wasserqualität aus vier Bundesländern zeigt, dass insbesondere die konventionelle Landwirtschaft zu einer nicht mehr überschaubaren, flächendeckenden Wasserverschmutzung führt. So meldet Bayern in 5,9 Prozent aller Grundwassermessstellen Nitratgehalte über dem Trinkwassergrenzwert von 50 mg/l. In Baden-Württemberg sind es landesweit 10,2 Prozent aller Messstellen, Nordrhein-Westfalen meldet 15,9 Prozent und im Paradiesland der Massentierhaltung, in Niedersachsen, überschreiten sogar mehr als 20 Prozent aller Messstellen den Grenzwert. Dabei sagen diese landesweiten Durchschnittswerte, in die auch relativ unbelastete Regionen wie der Schwarzwald, der Alpenraum oder das Sauerland eingehen, nur die halbe Wahrheit. Einzelne Landkreise in

NRW liegen bei 40 Prozent aller Messstellen über dem Nitratgrenzwert und in Niedersachsen gibt es große Wasserwerke mit keinem einzigen Brunnen mehr, der noch gesetzeskonform getrunken werden könnte.

Ebenso finden sich in den Wasserproben Rückstände von Pflanzenschutzmitteln und ihrer „Abbauprodukte“, die in relevant und nichtrelevant eingeteilt werden. Im Lichte des geringen Wissens um die Wirkungen dieser Abbauprodukte wirkt dies geradezu zynisch. Hier haben bisher nur die süddeutschen Bundesländer Daten veröffentlicht und diese zeigen Nachweise in bis zu 50 Prozent aller Messstellen. Angesichts der Tatsache, dass an der Spitze der Nachweise ein seit 1991 verbotenes Maispestizid steht, fordert das Bayerische Landes-

amt für Umwelt, „das Atrazin-Anwendungsverbot endlich zu überwachen und Verstöße zu ahnden.“ Das war offenbar bisher nie der Fall.

Andere Wasserprobleme tauchen bisher nur punktuell auf, sind deshalb aber nicht weniger alarmierend: Eine Prüfung von 57 risikobasiert ausgewählten Grundwassermessstellen in Baden-Württemberg zeigte bei 86 Prozent Rückstände von künstlichen Süsstoffen, die ihren Ursprung vor allem in kalorienreduzierten Erfrischungsgetränken haben.



78,6 Prozent enthielten perfluorierte Tenside, die z.B. aus Imprägniermitteln stammen und 42,1 Prozent glänzten mit Arzneimittelrückständen und Röntgenkontrastmitteln. Das Wasser vergisst nie, was man ihm antut.

Verbraucherschutz & industrielle Landwirtschaft: ein seltsames Bündnis

Doch selbst in Artikeln, die diese Fakten sachlich darstellen, erdreisten sich Verbraucherschützer das hohe Lied des besten Lebensmittels zu singen: „Keiner muss Mineralwasser in der Flasche kaufen“, heißt es etwa in einem Artikel der Süddeutschen Zeitung vom 29.12.2014. Es ist eine seltsame Allianz aus Bauernverbänden, Umwelt- und Verbraucherschützern, die mit aller Macht das Märchen des perfekten Trinkwassers erzählen will. Die einen wollen sich ihre profitable Wirtschaftsweise nicht kaputt machen lassen, während die anderen nicht zugeben können, dass sie sich geirrt haben. Und so entwickeln sich Menschen, die sonst um jede Biokarotte kämpfen, zu den Stützen der industriellen Landwirtschaft.

Und auch die Phrase vom „bestkontrollierten“ Lebensmittel ist ein Märchen. So zeigt der bayerische Bericht, dass es 15 Prozent aller Wassergewinnungsanlagen noch nicht einmal schaffen, Nitratwerte im Wasser zu melden. Eine Kontrolle auf Pflanzenschutzmittel findet nur „stichprobenweise, etwa in Abständen von 5 Jahren statt“ und „nichtrelevante“ Metabolite werden überhaupt nicht untersucht.

Ein Blick in die Trinkwasserverordnung zeigt, was wirklich gilt: Das angeblich bestkontrollierte Lebensmittel braucht nur auf Pestizide untersucht zu werden, „deren Vorhandensein (...) wahrscheinlich ist.“ Während der ahnungslose Trinkwasserkonsument denkt, beim Überschreiten eines Grenzwertes würde auf andere Quel-

len umgestellt, wird er nach Lektüre der Paragraphen 9 und 10 eines Beseren belehrt. So wird ein sofortiges Eingreifen des Gesundheitsamtes nur dann verlangt, „wenn die Gesundheit der betroffenen Verbraucher gefährdet ist.“ Diese direkte Gefahr besteht nahezu immer nur beim Eindringen von Fäkalkeimen in die Brunnen, aber nie bei landwirtschaftlich-chemischer Langzeitverschmutzung.

Dabei gibt es Kuriosa, die kaum bekannt sind: So darf ein Mineralwasser, das seine Eignung zur Babynahrung auslobt u.a. nicht mehr als 10 mg/l Nitrat und 0,02 mg/l Nitrit enthalten. Die meiste Babynahrung in Deutschland wird jedoch mit Trinkwasser aus der Leitung zubereitet, bei dem (oft noch nicht einmal eingehaltene) Grenzwerte von 50 mg/l für Nitrat und 0,5 mg/l für Nitrit gelten.

Während einen Mineralbrunnen bei Überschreitung der Grenzwerte sofort die Lebensmittelüberwachung verfolgt, spielt all das bei Trinkwasser keine Rolle. Eigentlich müssten Warnhinweise an viele deutsche Wasserhähne.

Trinkwasser – das Stiefkind der Lebensmittelproduzenten

Was müssen Lebensmittelunternehmer, erst recht aus der Biobranche, heute nicht an Aufwand treiben, um die Sicherheit ihrer Rohwaren zu garantieren. Aber haben sie schon einmal eine umfassende Wasseranalytik ihres Produktwassers durchgeführt? Umfassend meint nicht die Schmalspuranalytik der Trinkwasserverordnung, sondern eine Komplettuntersuchung auf alles, was sich derzeit im Wasser so finden lässt.

Wurst und Schinken enthalten um die 70 Prozent Wasser, Brot liegt bei 40 Prozent und Bier bei über 92 Prozent. Aber trotz dem vielen Wasser, das für die Herstellung dieser Lebensmittel erforderlich ist, verlassen

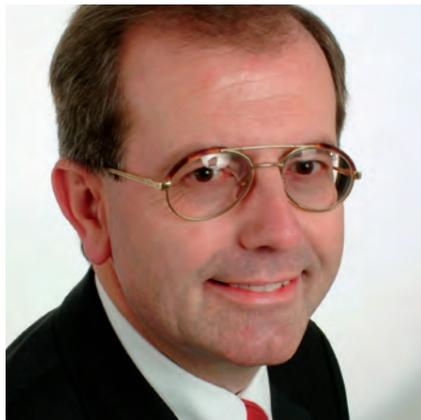
sich die meisten Hersteller auf ihren Trinkwasserversorger – Der wird's schon richten. So sind es nicht nur Journalisten und Verbraucherschützer, die an das Märchen vom Trinkwasser als bestes Lebensmittel glauben, sondern auch viele Produzenten von (Bio-)Lebensmitteln.

Es gibt auch nur zwei Möglichkeiten Wasserprobleme zu bekämpfen: Entweder politisch gegen die Verursacher vorzugehen oder in Aufbereitung zu investieren. Letzteres ist zwar teuer, aber natürlich bequemer.

Brita, Sodastream & Co. – Aufbereitung im Haushalt als Lösung?

Waren die Sprudlergeräte nach dem ersten Boom um die Jahrhundertwende wieder out, so erleben sie zurzeit eine bemerkenswerte Renaissance. Sodastream meldet hohe zweistellige Zuwachsraten und sieht sich mit konsumierten 400 Mio. Litern pro Jahr schon als „Deutschlands größte Wassermarken“. Der Wettbewerber Brita sieht hohes Wachstum in leitungsgebundenen Trinkwasserspendern für Büros, Schulen, Krankenhäuser und Gastronomie. Ohne die erfolgreiche Märchengeschichte vom besten Trinkwasser wäre diese Akzeptanz in der Bevölkerung völlig unmöglich.

Je mehr Wasserverschmutzung im Trinkwasser auftaucht, umso stärker wird die frohe Botschaft der Aufbereitungsbranche: Kein Problem, wir holen alles wieder raus. Einmal abgesehen davon, dass dies für einige Rückstandsstoffe derzeit technisch nicht möglich ist, droht hier eine Gegenüberstellung des „reinen, sauberen Aufbereitungswassers“ gegen die „verunreinigten“ Flaschenwasser aus der Natur. Gerade der wohlhabende Bürger wird dann zugänglich, sich für Tausende von Euro einen „Mercedes“ der Wasseraufbereitung in den Keller zu stellen.



Manfred Mödinger, Dipl.-Ing. für Brauwesen und Getränketechnologie, beschäftigt sich seit 1985 u.a. mit Wasserqualität und Biogetränken. Seit 1996 ist er selbstständiger Unternehmensberater mit den Schwerpunkten Marketing und Vertrieb, nachhaltigen Unternehmensstrategien sowie Qualitätsforschung zu Mineralwasser, Erfrischungsgetränken, Bier und Bio-Produkten.

Quellen:

Bayerisches Landesamt für Umwelt: „Grundwasser für die öffentliche Wasserversorgung: Nitrat und Pflanzenschutzmittel – Berichtsjahre 2008 bis 2012“

Landesanstalt für Umwelt, Messungen und Naturschutz Baden-Württemberg: „Grundwasserüberwachungsprogramm – Ergebnisse der Beprobung 2013“

Landesamt für Natur, Umwelt und Verbraucherschutz: „Nitrat im Grundwasser – Situation 2010 bis 2013 und Entwicklung 1992 bis 2011 in Nordrhein-Westfalen“

Gewässerüberwachungssystem Niedersachsen
www.umwelt.niedersachsen.de

Mineralwasser – ein Problem muss zur Chance werden

Der „Tsunami der Wasserverschmutzung“ hat die deutschen Mineralbrunnen längst voll erwischt. Es ist auch kein Wunder, denn nahezu alle Mineralbrunnen sind Teil des globalen Wasserkreislaufs. 2011 zeigte Ökotest erstmals das Ausmaß der Problematik auf. In knapp 30 Prozent aller 136 getesteten Mineralwässer konnten zumindest Spuren der „nichtrelevanten“ Pestizidabbauprodukte (nrM) gefunden werden. 2014 zog die Stiftung Warentest nach und fand in 10 von 30 untersuchten Mineralwässern die sogenannten „anthropogenen Spurenstoffe“ (nrM, Süßstoffe u.a.). Betroffen waren Vertreter der Elite der deutschen Markenmineralwässer.

Damit zerbrach die über Jahrzehnte wie eine Monstranz von der Branche vorgetragene Fiktion einer chemischen „ursprünglichen Reinheit“, in der keine Spur von Verschmutzung zu finden sei. Doch die medialen Angriffe auf die Brunnen schlugen die Opfer und nicht die Täter. Bisher haben sich die Brunnenbetriebe gescheut, aktiv gegen die Wasserverschmutzer vorzugehen. Der erste ernsthafte Vorstoß oblag einem Außenseiter, dem Bio-Pionier Neumarkter Lammsbräu.

Ende 2012 gelang es der Neumarkter Lammsbräu vor dem Bundesgerichtshof nicht nur die Nutzung des Begriffs „Bio-Mineralwasser“ durchzusetzen. Das höchste deutsche Gericht stellte zudem fest, dass es dem Konsumenten klar sei, dass er in der heutigen Zeit keine völlige Reinheit bei Mineralwasser erwarten könne (Urteil vom 13.09.2012 – I ZR 230/11, Rd-Nr. 34). Doch mit dem ganzheitlichen Konzept der Qualitätsgemeinschaft Biominealwasser e.V., neutral bio-zertifiziert, ist der Begriff Bio-Mineralwasser zulässig. Damit entstand eine neue Top-Qualitätskategorie für Mineralwasser in Deutschland.

Doch was ist der tiefere Sinn des Ganzen? Bio-Mineralwasser ist ein Appell an die Gesellschaft mit flächendeckendem Ökolandbau unser wichtigstes Lebensmittel zu erhalten und für die Zukunft zu sichern. Trink- und Mineralwasser werden als natürliche Ressource dem Boden entnommen, sozusagen „abgebaut“. Um ihre Neubildung, also ihren „Anbau“ in guter Qualität zu sichern, müssen Abfüller zu „Öko-Wasserbauern“ werden. Der größte Bioanbauverband in Deutschland, der Bioland e.V., hat das verstanden und wurde vor einigen Monaten Mitglied in der Qualitätsgemeinschaft.

Bisher haben sich vier Betriebe aus dem Süden und Norden des Landes zusammengefunden, um mit Bio-Mineralwasser eine reine und bestmögliche Wasserqualität anzubieten und die Umwelt zu schützen. Topmarken aus beiden Welten, der Mineralbrunnenbranche und ausgewiesene Biopioniere, haben sich verpflichtet, diese Verantwortungsethik für Wasserschutz als Vorbilder zu praktizieren.

Auf in den Kampf: Der ökologische Landbau ist die Lösung!

Und so wird es allerhöchste Zeit, dass die Mineralbrunnen öffentlich verdeutlichen, wer hinter ihren Problemen steht und den Staat zum Handeln drängen. Es gibt nicht den geringsten Zweifel daran, dass der Großteil der Verschmutzungen von Trink- und Mineralwasser seine Ursache in einer industriellen Landwirtschaft hat,

- die mit ihrer Massentierhaltung Unmengen an Gülle entsorgt.
- die die Gärreste ihrer Biogasanlagen – ohne jede Auflage – in direkter Brunnennachbarschaft auf den Feldern „verklappt“.
- die mit flächendeckendem Maisanbau (als Futter für Tiere und für Biogasanlagen) eine Agrarsteppe schafft und mit dem energieintensiv produzierten Stickstoffdünger massiv den Klimawandel fördert.

- die, wie der Lehrstuhl für Ressourcenstrategie der Universität Augsburg mitteilte, mit ihren Tonnen an Phosphordünger pro Jahr fast 100.000 Tonnen Uran auf den Feldern der EU zurücklässt.
- die allein in Deutschland fast 35.000 Tonnen Pflanzenschutzmittel pro Jahr auf den Feldern ausbringt.

Definitiv steht fest: Der ökologische Landbau löst all diese Probleme komplett. Hinzu kommt, dass es wesentlich billiger ist, den Landbau umzustellen als hinterher das Wasser aufzubereiten. Würden die Einzugsgebiete der Brunnen von Mineralbrunnen und Getränkeherstellern staatlich als Schutzgebiete ausgewiesen, wie es seit Januar 2014 zumindest in Bayern rechtlich möglich ist, und diese Einzugsgebiete auf ökologischen Landbau umgestellt, wären die schlimmsten Auswüchse der Verschmutzung der Brunnen abzustellen. Aus diesem Grund stellt die Qualitätsgemeinschaft Biominealwasser e.V. diese zwei zentralen Forderungen ins Zentrum ihrer politischen Arbeit:

1. Der Staat muss Mineralbrunnen endlich Schutz gewähren.
2. Die Einzugsgebiete der Brunnen müssen vorrangig auf ökologischen Landbau umgestellt werden.

Mineralbrunnen- und Getränkewirtschaft haben in der Abwehr der potenziellen Gefahren durch das Fracking politische Durchschlagskraft bewiesen. Die Bundesumweltministerin schützt ihre Einzugsgebiete vor der Gassuche. Die industrielle Landwirtschaft und ihre mächtigen Verbände sind ein ungleich härterer Gegner. Aber wir müssen uns gegen die Wasserverschmutzer durchsetzen! ■

BIO
KRISTALL

bio
mineralwasser

HEILFORTELEN
ENSINGER
... die Calcium-Magnesium-Power-Quelle

voelkel
BioZisch
Reine Geschmackssache.

Christinen

Termine

Mittwoch, 24. Juni 2015, 19.30 Uhr
„Körpersignale erkennen - Abschied nehmen von Diäten und Ernährungswerbefallen“
Moritz Warntjen, Molekularbiologe und Autor von „Food'n'Love - Ich ess' dann normal“
Ort: Haus Hochland, Kempten, Eintritt frei

Montag, 07. September 2015, 17 Uhr
„Ernährungsphysiologische Vorteile der Bio-Milch“
Prof. Dr. Gerhard Jahreis
Ort: tegut... Zentrale, Fulda, Eintritt frei

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? Ein gesundes Selbstwertgefühl ist etwas ganz Entscheidendes im Leben!“
Peter Bytow, Vorstand des Vereins Gesundheit und Lebensfreude e. V.
Ort: tegut... Zentrale, Fulda, Eintritt frei

Mittwoch, 28. Oktober 2015, 19.30 Uhr
„Wie kann ich mein Selbstwertgefühl steigern? Ein gesundes Selbstwertgefühl ist etwas ganz Entscheidendes im Leben!“
Peter Bytow, Vorstand des Vereins Gesundheit und Lebensfreude e. V.
Ort: Haus Hochland, Kempten, Eintritt frei

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

IG FÜR Symposium
„Einfalt statt Vielfalt“
Lebensmittel ausverkauft –
Produzieren wir den
Mangel von morgen?

Jahresgespräche zwischen Einkäufern und Lieferanten sind im Lebensmittelhandel so eine Sache: Bislang versuchten die Einkäufer immer, die Preise zu drücken. Was aber, wenn die Lieferanten auf einmal gar nicht mehr liefern können oder wollen? Mit einem fiktiven Jahresgespräch zwischen einem „Chefeinkäufer“ und seinem langjährigen Lieferanten startete Georg Sedlmaier, Gründer der IG FÜR, das Symposium und Reiner Mihr, Chefredakteur der Lebensmittel Praxis, spannen den roten Faden der Verknappung während des gesamten Symposiums weiter.

Andreas Wenning gibt den Symposiums-Teilnehmern in den Räumen des Kölner Standardisierungs-Unternehmens GS1 Germany einen ungewöhnlichen Tipp für die persönliche Zukunftsvorsorge: „Pflanzen Sie Haselnuss-Stauden oder Walnussbäume.“

Bestandsaufnahme: Kontaminierte Böden, Patente auf Pflanzen

Ist die Rohstoff-Situation tatsächlich so kritisch, wie dieser Tipp befürchten lässt? Die Bestandsaufnahme ist aufrüttelnd: Die Böden Chinas sind nur zu 9,4 Prozent fruchtbar und davon sind bereits 18 Prozent kontaminiert durch Schadstoffe. In den USA sind bereits 49 Prozent der landwirtschaftlichen Flächen durch Monokul-

turen ohne Fruchtfolge mit 10-fachem Spritzmitteleinsatz und drei Meter hohen Super-Unkräutern unfruchtbar geworden. Doch auch in Deutschland und Europa werden laufend wertvolle Humusböden vernichtet, verbaut, verbetoniert und vermaist. Dazu kommt der Verlust an Artenvielfalt. So rechnet Dr. Christoph Then vom Testbiotech Institut vor: „Fünf Unternehmen kontrollieren etwa 50 Prozent des Weltmarktes für Gemüse: Monsanto/USA, Vilmorin/F, Syngenta/CH, Bayer CropScience/D, Rijk Zwaan/NL und Sakata/J.“ Dazu kommt: „Aus Pflanzen werden Erfindungen.“ Insgesamt wurden derzeit bereits rund 7.500 Patente auf Pflanzen angemeldet und erteilt wurden mittlerweile 2.400 Patente auf Pflanzen wie Tomaten, Melonen, Paprika oder Pfeffer. Derartige Patente stellen nach Erfahrung von Christoph Then eine „Behinderung der Vielfalt, der Züchter und Landwirte“ dar.

Dem Missbrauch des Patentrechts einen Riegel verschieben

Die Lösungsmöglichkeiten angesichts dieser Herausforderungen in Sachen Lebensmittelversorgung sind vielfältig: Was Saaten, Pflanzen und Tiere betrifft, so ist die Politik gefordert, durch die Änderung oder einer anderen Auslegung von Gesetzen (wie der EU Patentrichtlinie, des Deutschen Patentgesetzes oder des Europäischen Patentabkommens) dem Missbrauch

des Patentrechts einen Riegel vorzuschieben. Auch wäre es hilfreich, für Transparenz im Saatgut-Bereich zu sorgen. „Im Moment weiß niemand, wo das Saatgut herkommt“, so beobachtet Christoph Then. Das Bewusstsein für die Herkunft von Saatgut zu stärken, wäre ein wichtiger Schritt. Die Verbraucher sollten darüber aufgeklärt werden, was „samenfeste Sorten“ bedeuten (also Saatgut, das selbst vermehrt und wieder angepflanzt werden kann).

Gelebte Transparenz gegenüber dem Verbraucher

Wie Transparenz gegenüber dem Verbraucher ganz konkret gelebt werden kann, zeigt das Beispiel der niederländischen Firma Eosta, einem international agierendem Handelsunternehmen für Früchte, Gemüse und Säfte in Bio-Qualität. „Ohne Information gibt es keine Nachhaltigkeit“, sagt Firmenchef Volkert Engelsman. So zeigt Eosta Fotos der Erzeuger auf den Produkten und über das „trace & tell“-System des Unternehmens können die Konsumenten Informationen zu den Produkten, zu den Erzeugern, der Region und dem dahinter stehenden sozialen Engagement abrufen. Sein 25-jähriges Jubiläum nimmt das Unternehmen zum Anlass für die Kampagne „Save our Soils“ zur Rettung der Böden. „Um die Welt künftig ernähren und dem Klimawandel nachhaltig begegnen zu können, brauchen wir widerstandsfähige Böden“, ist Volkert Engelsman überzeugt.

Wertschöpfung im Sinne von Wertschätzung

Eine „Wertschöpfung im Sinne von Wertschätzung“, proklamieren Dr. Anke Schekahn vom Biofair Verein und Stefan Voelkel, Geschäftsführer des gleichnamigen Safterstellers. Derzeit geben die Deutschen jedoch mit 11 Prozent vergleichsweise wenig von ihrem Einkommen für Lebensmittel aus. Nach Aussage von Laura Gross von der VERBRAUCHER



Reiner Mihr führte durch das spannende Programm des 8. IG FÜR Symposiums „Einfalt statt Vielfalt“ Lebensmittel ausverkauft – Produzieren wir den Mangel von morgen?

INITIATIVE e.V. sind derzeit etwa 23 Prozent der Verbraucher tatsächlich so aufgeklärt und bewusst, dass sie gezielt nach besonderen Qualitäten suchen und über ihre Kaufentscheidungen auch einfordern. „Die Art der Herstellung, die Qualität der Rohstoffe und andere Faktoren einer nachhaltigen Lebensmittelproduktion sind für die meisten Verbraucher nicht die Produktmerkmale, die letztlich zur Kaufentscheidung führen“, so Gross. Die Steigerbarkeit der Wertschätzung unterstreicht ein Diskussionsbeitrag des Dokumentar-Filmers Valentin Thurn: So findet von den erzeugten Lebensmitteln nur ein Drittel den Weg auf den Teller, ein Drittel landet in der (Müll)-Tonne und ein Drittel im Trog für die Fleischerzeugung oder als Biokraftstoff im Tank.

Junge Ideen, um das Bewusstsein zu steigern

Bei den nachmittäglichen Workshops brachte das „Junge Forum IG FÜR“ erfrischende Anregungen: Die zum Symposium erstmals eingeladenen Auszubildenden entwickelten im Dialog mit Experten Ideen, wie man mehr Bewusstsein bei Händlern und Verbrauchern schaffen kann. Das „Junge

Forum IG FÜR“ sieht gesunde Ernährung als Bildungsauftrag in Kindergärten und Schulen und fordert, dass Händler und Erzeuger als „Leuchttürme“ mit besonderen Ideen voran gehen sollen. Die Auszubildenden bemängeln die einseitige Darstellung in der Presse und fordern Vielfalt statt Einfachheit in der Berichterstattung. Sie wünschen sich akustische Informationen beim Anschauen eines Produkts, elektronische Geräte am Einkaufswagen, „Bio-Label-Guides“ am Regal sowie Geschmacksproben und Verbraucherveranstaltungen. Der persönliche Kundenberater ist aber nach wie vor gefragt – wenn auch via Skype.

Wie wichtig die persönliche Ansprache für die Bewusstseinsbildung der Konsumenten ist, beweist der IG FÜR-Gründer Georg Sedlmaier immer wieder. Vor 18 Jahren rief der Lebensmittelkaufmann die IG FÜR mit der festen Überzeugung ins Leben: Eine vielseitige Interessengemeinschaft von Persönlichkeiten müsse sowohl herausfordernd und lehrreich als auch positiv und zukunfts gestaltend wirken können. Vom diesjährigen Symposium werden sicherlich nachhaltige Impulse auf die rund 70 Teilnehmer ausgehen. ■



In der Mittagspause konnten die Teilnehmer an einer Führung durch die Showrooms der GS1 teilnehmen.

8. IG FÜR Symposium

Bildergalerie



▲ Im Workshop von Dr. Christoph Then ging es um die Frage: Lassen sich Patente auf Leben verhindern?



▲ Volkert Engelsman, Eosta, erklärte das Nachhaltigkeitskonzept von Nature & More.



▲ Creative Lab: Die Junioren der IG FÜR sammeln Ideen.



▲ Laura Gross, VERBRAUCHER INITIATIVE e.V., erklärte, was die Kaufentscheidung des Verbrauchers prägt.

▼ Begrüßung durch Georg Sedlmaier: Die Wiedersehensfreude beim Empfang war groß.



▲ Dr. Christoph Then zeigte in seinem Vortrag auf, wie viele Patente auf Leben bereits vergeben sind.

„Das Symposium war eine gelungene Mischung aus Vorträgen mit aufrüttelnden Themen, verschiedenen Workshops zur Vertiefung, einer guten Moderation und spannenden Diskussionen in einer bestens geeigneten Location.“



▲ Konstruktive Diskussionen bereicherten das dialogorientierte Symposium.



▲ Im Workshop von Dr. Anke Schekahn standen „Bio&Faire Wertschöpfungsketten in Regionen“ im Mittelpunkt.

„Das 8. Symposium verdient höchste Anerkennung und könnte so in diesem, über die Jahre regelmäßig gewachsenen Kreis, einzigartig sein.“

▼ Der Einfluss der Verbraucher stand bei der Podiumsdiskussion im Mittelpunkt.



▲ Andreas Wenning, Rapunzel Naturkost, und Filmemacher Valentin Thurn stellten sich den Fragen des Podiums.



▲ Blick ins Publikum: Karsten Pabst und Volker Engelsman lauschen konzentriert.



▲ Stefan Voelkel und Dr. Anke Schekahn stellten gemeinsam das Konzept des BioFairVereins vor..

Mit Genuss den Boden retten

von Sarah Wiener – Köchin, Unternehmerin und Bodenpatin

Wissen Sie, welches mein Lieblingstier ist? Der Regenwurm. Diese kleinen Tierchen gehören für mich zu den erstaunlichsten und nützlichsten Erdbewohnern überhaupt. Ohne Regenwürmer stünden wir dumm da. Denn sie sorgen unermüdlich dafür, dass unser Boden fruchtbar bleibt. Ein französisches Sprichwort besagt, „Nur der liebe Gott weiß, wie man fruchtbare Erde macht, und er hat sein Geheimnis den Regenwürmern anvertraut“. Sie leisten wirklich Schwerstarbeit im Boden: Bis zum sechzigfachen ihres Eigengewichtes können Regenwürmer verschieben. Je mehr Regenwürmer irgendwo zu finden sind, desto gesünder und fruchtbarer ist der Boden dort.



BodenBotschafterin Sarah Wiener im Einsatz für „Save Our Soils“



„Wir treten den Boden mit Füßen“ – das muss aufhören!



Auch in Deutschland verlieren wir täglich 77 Hektar Boden!

Warum sich eine Köchin für Regenwürmer interessiert, fragen Sie sich? Weil mir die Herkunft der Rohstoffe in meiner Küche wichtig ist. Wer eine erstklassige Mahlzeit zubereiten möchte, braucht erstklassige Zutaten. Und damit meine ich nicht „teuer, exotisch und rar“. Erstklassig bedeutet für mich „frisch, geschmackvoll und nachhaltig angebaut“. Lebensmittel, in denen tatsächlich Leben steckt. Die Grundlage dafür ist ein gesunder Boden: 99,7 Prozent unserer Lebensmittel sind direkt vom Boden abhängig.

Der Boden trägt uns, der Boden nährt uns. Aber dennoch hat er keine richtige Lobby. Wir Menschen achten ihn nicht, wir treten ihn mit Füßen. Deswegen war es höchste Zeit, dass die UN für 2015 das Jahr des Bodens ausgerufen hat. Als deutsche Bodenbotschafterin unterstütze ich diese wichtige Kampagne mit vollem Herzen. Ich möchte, dass auch unsere Enkel und Urenkel noch erleben dürfen, wie sinnlich eine Handvoll duftende, fruchtbare Erde ist. Und wie befriedigend es ist, ein Samenkorn zu setzen, das sich ein paar Monate später zu einer knackigen Möhre entwickelt.

Gute, vitamin- und nährstoffhaltige Produkte fallen nicht vom Himmel. Es ist unsere Erde, aus der alles entsteht. Wenn ich ein Magen und Seele nährendes Gericht auf dem Teller habe und es kaum erwarten kann, den

ersten Bissen zu probieren, dann bin ich dankbar. Für mich sind die vielen Menschen in der Landwirtschaft, die jeden Tag ihr Bestes geben und vom Samenkorn bis zur Frucht dafür sorgen, dass wir Menschen uns wirklich nähren und nicht nur unseren Heißhunger mit leeren Kalorien stillen, echte Ackerhelden.

Ein besonderer Ackerheld ist der Bauer Josef Braun aus Freising. Auf seinen Äckern wimmelt es nur so vor Regenwürmern, wahrscheinlich ist er der Bauer mit der höchsten Regenwurmdichte im Boden. Wieso fühlen sich die nützlichen Tierchen bei Bioland-Bauer Braun so wohl? Weil er aufs Pflügen verzichtet, den Boden sehr schonend bearbeitet und kreative Pflanzmethoden nutzt, die den Boden zusätzlich auflockern. Josef Braun behandelt seine Böden wie lebendige Geschöpfe. Und das sind sie ja auch: In einer Hand voll Erde stecken mehr Lebewesen als es Menschen auf der Welt gibt. Zwei Drittel aller auf unserem Planeten vorkommenden Arten leben unter der Erdoberfläche.

Von den meisten unbemerkt, macht sich unsere „Mutter Erde“ in vielen Weltregionen aus dem Staub. Auch in Deutschland verlieren wir täglich 77 Hektar Boden, das sind mehr als 100 Fußballfelder. Dieser Verlust be-

deutet, dass dort nicht mehr Nahrung angebaut, Kohlenstoff gespeichert, Wasser gefiltert werden kann. Es dauert etwa 500 Jahre bis sich 2,5 Zentimeter neuer fruchtbarer Boden bildet. Und derzeit schwindet er etwa zehn bis 40 Mal so schnell wie er sich regenerieren kann. Das muss jetzt ein Ende haben!

Viele meinen, angesichts dieser Zahlen könne man nur resignieren. Aber das stimmt nicht. Meine gute Nachricht ist: Wir alle können jeden Tag etwas für unseren Boden tun. Wir können verhindern, dass Böden weiter ausgelaugt werden und sogar dazu beitragen, dass bereits geschädigte Böden wieder aufgebaut werden. Wissenschaftliche Untersuchungen zeigen, dass der Bioanbau die Kohlenstoff- und Wasserspeicherfähigkeit der Böden steigert und die Lebensvielfalt der Böden nachhaltig aufwertet. Wer Biolebensmittel kauft, unterstützt damit gleichzeitig eine bodenfreundliche Landwirtschaft. Auch ein bewusster und reduzierter Fleischkonsum schont unsere Böden, denn für ein Kilo Fleisch wird bis zu zehnmal so viel Fläche wie beim Getreideanbau verbraucht. Biolandbau wie Josef Braun ihn betreibt, trägt zum Erhalt der Fruchtbarkeit der bebauten Erde bei. Er kann sogar schwer geschädigte Böden retten.



Regenwürmer sorgen unermüdlich dafür, dass unser Boden fruchtbar bleibt, denn sie verschieben bis zum sechzigfachen ihres Eigengewichtes.

Anfang dieses Jahres bin ich ebenfalls unter die Landwirte gegangen. Zusammen mit Partnern habe ich einen Gutshof in Brandenburg gekauft, den wir mit den Menschen vor Ort als Biohof weiterführen werden. Es ist ein Traum von mir, Lebensmittel vom Samenkorn an selbst herzustellen und so genau zu wissen wo und unter welchen Bedingungen die Lebensmittel entstehen. So kann der Kreislauf vom gesunden Ackerboden auf den Teller geschlossen werden. Ein eigener Hof ist der logische Schritt dorthin. Auf dem Gut möchte ich neben der Fleisch- und Milchproduktion auch Obst, Gemüse und Getreide für meine eigenen Produkte anbauen.

Um Bodenretter zu werden, braucht es keinen eigenen Hof. Jeder Komposthaufen im Garten, jedes Kräutertöpfchen auf dem Balkon und jeder Einkauf von nachhaltig angebautem Obst und Gemüse leistet einen Beitrag, dass auch zukünftige Generationen ausreichend fruchtbaren Boden – und Regenwürmer – unter den Füßen haben werden. Mit Genuss und Achtsamkeit können wir den Boden retten. Vielleicht ja mit einem köstlichen Rezept? Ich empfehle gefüllte Mairüben mit Bärlauchdinkel. Die Welt zu retten, soll Spaß machen und mit Genuss verbunden sein. Ich wünsche guten Appetit! ■



Sarah Wiener verbrachte ihre Kindheit und Jugend in Wien und machte in den 1980er Jahren ihre ersten Kocherfahrungen in den Künstlerrestaurants ihres Vaters in Berlin. Inzwischen führt Sarah Wiener ein erfolgreiches Catering Unternehmen, ein biozertifiziertes Restaurant und eine Holzofenbäckerei. Zudem produziert sie ihre eigenen Sarah Wiener Bio-Produkte. Neben ihrer unternehmerischen Tätigkeit engagiert sich die Köchin auf vielen Gebieten.

Seit 2007 ist Sarah Wiener Initiatorin, Gründerin und Frontfrau der Sarah Wiener Stiftung „Für gesunde Kinder und was Vernünftiges zu essen“. Öffentlich tritt sie für den Erhalt unserer natürlichen Lebensgrundlagen ein sowie für ein ethisch-ökologisches Ernährungsbewusstsein in unserer Gesellschaft.

Prof. Dr. Götz E. Rehn erhält IG FÜR Ehrenbrief



Anlässlich der Feier von Prof. Dr. Rehns 65. Geburtstag am 2. März überreichte Georg Sedlmaier dem Alnatura-Gründer den IG FÜR Ehrenbrief in Darmstadt. Seit 30 Jahren engagiert sich Prof. Dr. Rehn für Bio-Lebensmittel und fördert die Ausweitung des Bio-Landbaus.

Mit Alnatura hat er Bio-Lebensmittel für die breite Bevölkerung zugänglich und erschwinglich gemacht.

Außerdem fördert er die Naturkostbranche, unter anderem, indem er Sortimentsrichtlinien für den Bio-Fachhandel und die Aus- und Weiterbildungsmöglichkeiten für Mitarbeiter im Bio-Handel mitgestaltet. Mit der Gründung und Leitung des Instituts für Sozialorganik an der Alanus Hochschule bei Bonn ermöglicht er Studierenden zudem eine ganzheitliche Bildung.

Prof. Dr. Rehn unterstreicht mit seinem vielfältigen Engagement seine Rolle als einer der zentralen Pioniere der Bio-Branche, der bis heute sinnvolle Akzente in der Gesellschaft setzt. Wir gratulieren herzlich!

IG FÜR
vor Ort

„Deutschlands bester Arbeitgeber“ – tegut... gehört zu den 100 besten Unternehmen

tegut... ist bei 601 teilnehmenden Unternehmen unter die ersten 100 gekommen und belegt den 5. Platz beim Wettbewerb des „Great Place to Work“-Instituts Deutschland in der Kategorie 2001-5000 Arbeitnehmer. „Wir freuen uns, dass nach 2003, 2007 und 2012 laut der anonymen Mitarbeiter-Befragung unsere Mitarbeitenden tegut... als attraktiven und wertschätzenden Arbeitgeber in Deutschland erleben“, so Karl-Heinz Brand, tegut... Geschäftsleitung Personelles. Der Wettbewerb „Deutschlands bester Arbeitgeber“ wird seit 2003 jährlich durchgeführt.



Boden ist Grund zum Leben

Deshalb setzt sich die IG FÜR für den Bodenschutz ein. Neben der Partnerschaft bei „Save Our Soils – Rettet unsere Böden“ ist sie jetzt auch Partner im Boden-Netzwerk der Initiative „Boden. Grund zum Leben“. Ziel des Netzwerkes ist es, die Aktivitäten der verschiedenen Organisationen, Institutionen und Vereine zu bündeln, um so gemeinsam auf den Wert der Böden für uns Menschen aufmerksam zu machen. Mehr erfahren Sie im Internet unter www.grund-zum-leben.de



Am weltweiten Aktionstag gegen das geplante Freihandelsabkommen TTIP am 18. April gingen zehntausende Menschen auf die Straße. Die IG FÜR war in München mit dabei.

„Tier – Keim – Mensch: Antibiotika in der Massentierhaltung und die Gefahr für uns Menschen“, unter diesem Motto hatte der SI Club Lauterbach-Vogelsberg zu einer Informationsveranstaltung am 30. Januar eingeladen. Georg Sedlmaier nahm als Vertreter der IG FÜR teil und sprach über die Absurdität der weltweiten Ernährungssituation. Denn während Millionen von Menschen nicht genug Geld hätten, um sich zu ernähren, lebe die westliche Welt im Überfluss und produziere Lebensmittel mit Geschmacksverstärkern und anderen ungesunden Zusatzstoffen. Als positiv bewertet er die Entwicklung der Eigenmarken einiger Supermarktketten, die ganz bewusst auf Zusatzstoffe verzichten und damit einen Beitrag zu einem gesunden Lebensmittel leisten, das schließlich ein Mittel zum Leben sein solle. Für ihn ist jeder Einkauf ein Stimmzettel des Verbrauchers.



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

Bio-Produkte „Sinnvoll für Mensch und Erde“

Interview mit dem Geschäftsführer von Alnatura, Prof. Dr. Götz Rehn

Alnatura wurde vor über 30 Jahren von Götz Rehn erdacht und konzipiert. Er gründete das Unternehmen 1984 und ist seitdem Geschäftsführer und alleiniger Inhaber. Die Geschichte von Alnatura ist eine Erfolgsgeschichte: Aktuell gibt es 96 Super Natur Märkte in 42 Städten in neun Bundesländern. Unter der Marke Alnatura werden 1.200 verschiedene Bio-Lebensmittel produziert, die online, in den eigenen Super Natur Märkten sowie in 3.900 Filialen verschiedener Handelspartner vertrieben werden. Alnatura beschäftigt aktuell rund 2.400 Mitarbeiter, darunter 145 Lernende. Im Geschäftsjahr 2013/2014 wurde ein Umsatz von 689 Millionen Euro erwirtschaftet und damit ein Plus von 16 Prozent zum Vorjahr. Laut Brandmeyer-Studie von 2014 ist Alnatura die beliebteste Lebensmittelmarke der Deutschen.



Herr Prof. Dr. Rehn, Sie unterstützen die IG FÜR, weil sie dazu beiträgt, in der Öffentlichkeit mehr Bewusstsein für sinnvolle Lebensmittel zu schaffen. Wie definieren Sie den Begriff „gesunde Lebensmittel“?

„Gesund“ ist für mich das, was entsprechend dem Alnatura Leitbild „sinnvoll für Mensch und Erde“ ist. Ein gesundes Lebensmittel dient also nicht nur dem Menschen, sondern wurde auch in Einklang mit der Natur erzeugt. Diesen Anspruch erfüllen die Alnatura Bio-Produkte.

Skizzieren Sie uns doch bitte kurz Ihre Unternehmensphilosophie!

Ich habe Alnatura vor über 30 Jahren gegründet, weil ich – damals wie heute – einen Beitrag für ein Wirtschaftsmodell leisten möchte, das sinnvoll für Mensch und Erde ist. Meine Idee war von Anfang an, bei allem, was wir in unserem Unternehmen tun, den Menschen zum Maßstab unseres Handelns zu machen. Unser Leitgedanke „Sinnvoll für Mensch und Erde“ drückt diesen Anspruch aus. Alnatura möchte mehr Sinn in die Welt

bringen und will dazu beitragen, dass die Natur sich durch die Hilfe des Menschen – durch die Bio-Landwirtschaft – besser entfalten kann. Aus dieser Haltung habe ich die Marke Alnatura konzipiert und entwickelt.

Was waren die Beweggründe, die Initiative BIO 7 ins Leben zu rufen?

Alnatura Produkte sind viel weiter gedacht, als es das reine Bio-Siegel verlangt. Unsere „Bio 7 Initiative“ informiert unsere Kunden und beschreibt die sieben Handlungsfelder, wie wir unser Leitmotiv „Sinnvoll für Mensch und Erde“ in den Alnatura Produkten umsetzen. Hierzu gehören beispielsweise Themen wie faire Partnerschaft, nachhaltiges Handeln und natürlich die besondere Qualität der Alnatura Produkte. Ein Beispiel: Wir verwenden so weit wie möglich Bio-Rohstoffe von Demeter-, Bioland- oder Naturland-Höfen. Die Richtlinien dieser Anbauverbände sind wesentlich strenger als die des ohnehin schon anspruchsvollen Bio-Siegels.

Auch unser „Arbeitskreis Qualität“ dürfte einzigartig sein: Das letzte Wort über die Qualität der Alnatura Produkte haben nicht wir, sondern



Frisches Gemüse von regionalen Bio-Bauern in den Alnatura Super Natur Märkten

eine Gruppe unabhängiger Experten. Wenn ihnen bei einer Produktidee Rezeptur, Herkunft oder ein Inhaltsstoff nicht sinnvoll und vertretbar erscheinen, bringen wir das Produkt nicht auf den Markt.

Fehlt bei „Bio 7“ nicht der ganz wichtige Aspekt Regionalität oder wie bewerten Sie den derzeitigen Erfolg von Regionalsiegeln und -kampagnen?

Die regionale Herkunft unserer Produkte ist uns sehr wichtig. Soweit verfügbar, verwenden unsere Herstellerpartner Bio-Rohstoffe aus der Region und aus Deutschland. Unsere „Alnatura Bio-Bauern-Initiative“, mit der wir Bauern bei der Umstellung auf Bio-Landbau finanziell unterstützen, ist

hierfür ein Beispiel. Unsere Alnatura Super Natur Märkte arbeiten mit regionalen Bio-Bauern zusammen und werden von diesen direkt beliefert.

Welche Bedeutung hat das Vertrauen der Kunden in Initiativen oder Kampagnen?

Ein sehr großes! Seit es Alnatura gibt, beziehen wir unsere Kunden in unsere Initiativen ein, zum Beispiel mit unserer „Alnatura Bio-Bauern-Initiative“: Für den Fachbeirat dieser Initiative haben wir zwei Kunden bzw. Kundinnen gesucht und eine öffentliche Bewerbung ausgerufen. Die große Anzahl der Bewerbungen hat uns überrascht und zeigt das Vertrauen in unsere Arbeit. Dass wir kürzlich zur beliebtesten Lebensmittelmarke der

Deutschen gewählt wurden, war eine schöne Nachricht. Sie zeigt, dass immer mehr Kunden unsere Produkte und Leistungen wertschätzen.

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

Das wichtigste ist, die Kunden den Geschmack und Nährwert eines Bio-Lebensmittels erleben zu lassen. Damit dies möglich wird, muss ein Bio-Lebensmittel in der besten Qualität, zum günstigsten Preis und in einer ästhetisch ansprechenden Verpackung angeboten werden. Hierum bemühen wir uns bei Alnatura. ■



Lesenswertes im Frühling

von IG FÜR Redaktion

Gut zwei Milliarden Menschen auf der Welt haben nicht genug zu essen. Wenn es nach den großen Agrarkonzernen geht, dann lässt sich der Hunger in der Welt nur mit einem Mehr an Produktion bekämpfen. Felix Prinz zu Löwenstein ist da anderer Meinung.

Gentechnisch veränderte Pflanzen und Tiere, vermehrter Einsatz von Pestiziden und chemisch-synthetischer Düngemittel, wenn es nach Vertretern der industriellen Landwirtschaft geht, lässt sich die wachsende Weltbevölkerung nur mit einer Steigerung der Lebensmittelproduktion ernähren. Felix Prinz zu Löwenstein, Bio-Landwirt und Vorsitzender des Bundes Ökologische Lebensmittelwirtschaft (BÖLW), will diese Ent-

wicklung in seinem neuen Buch als Irrweg entlarven. Denn, um das Hungerproblem zu lösen, ist seiner Meinung nach nicht die Nahrungsmenge entscheidend. Tatsächlich wird bereits genug produziert, um alle Menschen zu ernähren. Entscheidender sei ein neuer, nachhaltiger Umgang mit den gegebenen Ressourcen. Und das kann nicht die industrielle, sondern nur die ökologische Landwirtschaft leisten. ■

Felix Prinz zu Löwenstein: Es ist genug da. Für alle. Wenn wir den Hunger bekämpfen, nicht die Natur. 144 S., Taschenbuch ISBN: 978-3-426-78740-5 Knaur Taschenbuch Verlag 12,99 Euro

Vorstellung der IG FÜR Mitglieder

Kurzvita

Heike Leuner ist in einer kleinen Gemeinde bei Magdeburg in der ehemaligen DDR aufgewachsen. Nach ihrer Ausbildung zur Restaurantfachfrau und späteren Anerkennung zur Bürokauffrau arbeitete sie in den verschiedensten Berufen. 1989 verließ sie über Tschechien die DDR und kam zunächst im Aufnahmelager der Wasserkuppe unter. Schnell wurde die Gegend um die Rhön zu ihrer neuen Heimat. Seit 1998 führt sie dort zwei Einzelhandelsgeschäfte. Parallel zu ihren Geschäften begleitet sie Menschen mit energetischer Heil- und Atemarbeit.

Ich unterstütze die IG FÜR, weil ...

es mir am Herzen liegt, mich für faire, gerechte und gesunde Lebensmittel einzusetzen. Ich halte es für wichtig, mehr Bewusstsein für gesunde

Lebensmittel zu schaffen. Damit ist ein wichtiger Baustein zur Heilung verbunden. Außerdem ergibt sich daraus ein achtsamer Umgang mit unseren Ressourcen für Mensch, Tier und das Gemeinwohl. Hierfür schafft Herr Sedlmaier aus vollem Herzen, gemeinsam mit seinen Unterstützern, einen Raum für Austausch über die verschiedensten Grenzen hinweg. Dafür möchte ich Danke sagen.

Wie definieren Sie den Begriff „gesunde Lebensmittel“?

Gesunde Lebensmittel sind für mich regionale und saisonale Produkte, die im ökologischen Landbau im Einklang mit der Natur und dem Menschen, zum Wohle und Nutzen aller Menschen, produziert werden.



Heike Leuner

Welche Rolle spielen Verbraucher in Bezug auf „gesunde Lebensmittel“?
Ich denke, dass wir als Verbraucher langfristig einen ziemlich großen Einfluss auf den Verkauf von gesunden Lebensmitteln haben. Die Nachfrage bestimmt zu einem großen Teil das Angebot im Handel. ■

Kurzvita

Rupert Ebberts, geboren 1965 in Bielefeld, studierte von 1982-1987 Philosophie und Theologie in Mainz, Regensburg und Augsburg. 1988 folgte dann die Priesterweihe in Augsburg. Seine Priestertätigkeit führte ihn in verschiedene Städte: Nach Kaplansstellen in Nördlingen und Marktoberdorf und Pfarrstellen in Zell/Hopferau, Illertissen und Fischen im Allgäu, verschlug es ihn 2005 für drei Jahre zu den Benediktinern in Plankstetten. In dieser Zeit begann er auch eine Ausbildung in Logotherapie und Existenzanalyse nach Viktor Frankl, die er 2008 abschloss. 2006 nahm er eine Pfarrstelle in Günzburg-Reisensburg an, 2008 wechselte er nach Kempten. Seit 2009 ist Ebberts als Priesterseelsorger im Bistum Augsburg tätig.

Ich unterstütze die IG FÜR, weil ...

ich vom Schöpfungsgedanken her mich gerne mit dafür engagiere, dass auch unsere kommenden Generationen immer noch bzw. wieder neu (?) auf Ressourcen zurückgreifen können, die ihnen eine gesunde Ernährung und Lebensführung auf dieser Erde ermöglichen. Ich bin selbst Kind meiner Zeit und spüre, dass wir uns noch stärker dafür sensibilisieren müssen, wie wir einerseits durch un-

ser Konsumverhalten eine soziale Ungerechtigkeit fördern und wie wir andererseits eine Ausbeutung der Erde bzw. die Gefährdung derselben durch technisch Machbares, aber nachhaltig Schädliches verhindern müssen.

Wie definieren Sie den Begriff „gesunde Lebensmittel“?

„Gesunde Lebensmittel“ sind für mich einerseits Lebensmittel, die der menschlichen Gesundheit im ganzheitlichen und nachhaltigen Sinn dienen und sind andererseits Nahrungs- und Genussmittel, bei deren Konsum ich die Lebensmöglichkeiten aller Menschen heute sowie der künftigen Generationen nicht gefährde, sondern nachhaltig ermöglichen.

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

Der Handel sollte seiner Pflicht gerecht werden, die Verbraucher umfassend zu informieren, inwieweit Konsumgüter wirklich „gesunde Lebensmittel“ sind. Und er sollte sich der moralischen Pflicht stellen, Konsumgüter, die diesen Anforderungen nicht gerecht werden, aus dem Handel zu entfernen. Der Verbraucher hat aus meiner Sicht eine nicht zu unter-



Rupert Ebberts

schätzende Rolle, denn das Gesetz „Angebot und Nachfrage“ bestimmt wohl zu einem guten Teil den Markt. Daher möchte ich als Verbraucher auch noch bewusster mit „gesunden Lebensmitteln“ umgehen lernen.

Was wünschen/erhoffen Sie sich von der IG FÜR?

Ich bin überzeugt, dass die IG FÜR gute Möglichkeiten hat, bewusstseinsbildend auf Verbraucher und Hersteller von Lebensmitteln einzuwirken, gegebenenfalls sogar politische Entscheidungen zu beeinflussen oder auch die Einflussmöglichkeiten von Religiösen Gemeinschaften zu aktivieren und zu unterstützen. Dafür bin ich dankbar und wünsche Gottes Segen! ■

Kurzvita

Ute Wichtmann, Jahrgang 1968, lebt mit ihrem Mann in Köln. Ihre berufliche Heimat ist seit 1992 die REWE Group, wo sie als Lehramtsstudentin in den Bereich Personalentwicklung eingestiegen ist. Als Trainerin für sämtliche Fach- und Führungsthemen, Personalentwicklerin und Coach hat sie langjährige und vielseitige Erfahrungen in unterschiedlichen HR-Bereichen des Konzerns. Seit 2013 ist sie als Referentin der Geschäftsleitung der REWE-Markt GmbH verantwortlich für die Beratung von Existenzgründern, die Auswahl und Entwicklung von Jungunternehmen und die Einbindung von REWE-Kaufleuten in die interne und externe Gremienarbeit sowie ihre Verzahnung mit dem Management.

Ich unterstütze die IG FÜR, weil ...

mich die vielen Facetten der Ausbeutung der Natur mit Sorge erfüllen und ich überzeugt bin, dass man mit vereinter Stimme Aufmerksamkeit erregen und Umdenken erreichen kann. Mir gefällt die IG FÜR als Informationsplattform, Diskussionsforum und Initiator von verschiedenen Formen des Einsatzes.

Kurzvita

Ulrich Fürst machte sich mit 18 Jahren als Schädlingsbekämpfer und Desinfektor selbständig. Heute ist er Träger der silbernen Ehrennadel des Deutschen Schädlingsbekämpfer Verbandes. Zudem engagiert sich der fünffache Vater in vielen verschiedenen gesellschaftlichen Bereichen: Ob in berufsständischen Organisationen, im Umweltschutz oder in der Lebensrechtsbewegung. Ulrich Fürst will vor allem seinen Kindern ein Vorbild sein, aktiv für die eigenen Überzeugungen einzutreten. Denn nur so glaubt er, seine Kinder zu kritischen und kreativen Menschen erziehen zu können.

Ich unterstütze die IG FÜR, weil ...

(mich Georg so lange darum gebeten hat und nicht nachgegeben hat.) ich bin, was ich esse! Meine Frau

Wie definieren Sie den Begriff

„gesunde Lebensmittel“?

Gesunde Lebensmittel sind für mich Nahrungsmittel aus biologischer Landwirtschaft, die frisch sind und auf natürliche Weise und durch kreative Zubereitung schmecken. Sie enthalten keinerlei Zusatzstoffe wie Geschmacksverstärker, Konservierungsstoffe & Co. Sie haben durchaus ihren Preis und sind nicht in Überfülle und jederzeit verfügbar.

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

Der Verbraucher hat eine große Verantwortung, denn er entscheidet mit der Wahl seiner Einkaufsstätte und seinem Kauf oder Nichtkauf über das Angebot an gesunden Lebensmitteln. Den Handelsunternehmen kommt ebenfalls eine große Rolle zu, denn sie haben den engsten Kontakt zum Verbraucher und sind Bindeglied zum Lieferanten. Sie können Nachhaltigkeitsthemen auf beiden Seiten in den Fokus setzen, den Verbraucher aufklären und ihn für gesunde Lebensmittel sensibilisieren, ihr Sortiment entsprechend auswählen, die Zusammenarbeit mit regionalen Erzeugern fördern

kommt aus Schweden. Dort ist die Qualität der Lebensmittel sehr unterschiedlich zu der unsrigen. Jetzt versteht sie, was gute Lebensmittel bedeuten und wie sie schmecken.

Wie definieren Sie den Begriff „gesunde Lebensmittel“?

„Gesunde Lebensmittel“ schmecken, ich weiß, wo sie angebaut werden (möglichst regionale Produkte aus „handwerklicher“ Produktion) und ich habe Spaß und Freude am Essen.

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

Nur was der Verbraucher kauft, wird auch wieder als Angebot in den Laden gebracht. Somit hat der Verbraucher einen großen Einfluss auf die angebotenen Waren und damit auch auf den ganzen Produktionsprozess.



Ute Wichtmann

und vieles mehr. Mir ist wichtig, in einem Unternehmen zu arbeiten, das das Thema Nachhaltigkeit in der Strategie verankert hat und dies in ehrlicher Weise vielfältig umsetzt.

Was wünschen/erhoffen Sie sich von der IG FÜR?

Ich erhoffe mir, dass ethische Fragen und andere brisante Themen rund um die Welt der Lebensmittel – von der Erzeugung bis zum Verzehr – in diesem Forum frühzeitig zur Sprache gebracht und diskutiert werden, Positionierungen mit den Mitgliedern gefunden und formuliert und diese öffentlich kommuniziert werden. So kann vielleicht etwas bewirkt werden. ■



Ulrich Fürst

Was wünschen/erhoffen Sie sich von der IG FÜR?

Ich wünsche mir von der IG FÜR eine schlagkräftige Interessenvertretung für gesunde Lebensmittel. ■

Zippert...



Spargel bis zum Mars

Der alljährliche Spargelwahn ist im vollen Gange, es wird Tag und Nacht geerntet.

Spargelfelder nehmen 31,7 Prozent der Gesamtfläche der Bundesrepublik ein, der Rest wird für Kartoffeln und Petersilie gebraucht. Dazu kommen Weiden für die Kühe aus deren Milch Butter für die Buttersauce gewonnen wird.

Jeder Deutsche verzehrt jährlich im Schnitt 1,5 Kilogramm Spargel. Das bedeutet, es werden 120 Millionen Kilogramm Spargel gegessen, eine unvorstellbare Menge. Würde man sämtliche hierzulande geernteten Spargelstangen aneinanderlegen, käme man auf eine Strecke von der Erde bis zum Mars und noch ein Stück weiter. Nimmt man noch die Kartoffeln dazu, käme man sogar bis zur Venus.

Die Nasa überlegt daher, mit Hilfe einer kompletten deutschen Spargeljahresernte Astronauten sicher bis auf den Mars zu bringen. Auf dem Rückweg könnten die Marsbesucher dann den Spargel aufessen und auf diese Weise den kosmischen Trip sogar recht gut überleben, denn Spargel ist gesund. Der deutsche Spargelzüchterverband verlangt allerdings, dass auf dem Weg zum Mars genügend Depots mit heißer Butter angelegt werden und jeder Astronaut einen Rucksack mit Petersilie mit auf den Weg nimmt, „alles andere wäre menschenunwürdig und schmeckt nicht“, erklärten die zuständigen Spargelfunktionäre.

Die Spargelerntezeit endet genau am 24. Juni, dann beginnt endlich die Kürbissaison.



Gefüllte Mairübchen auf Bärlauchdinkel



Zutaten für 4 Personen

Für den Dinkel:

- 1 Zwiebel
- 1 Bund Bärlauch
- 1 EL Rapsöl
- 240 g Dinkel
- 50 ml trockener Weißwein
- 500 ml klare Gemüsesuppe
- unbehandeltes Salz
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 50 g Bio-Crème-fraîche

Zubereitung

1. Die Zwiebel schälen, in feine Würfel schneiden und in einem Topf im heißen Öl anschwitzen. Den Dinkel und den Wein dazugeben und vollständig einkochen lassen. Nach und nach die Suppe zugießen und gut umrühren, damit alles schön cremig wird. Den Dinkel mit etwas Salz und Pfeffer würzen und zugedeckt bei mittlerer Hitze etwa 30 Min. gar kochen.

Inzwischen den Bärlauch waschen, trocken schütteln, grob hacken und mit Crème fraîche pürieren. Sobald der Dinkel gar ist, die Bärlauchcreme unterheben – jetzt nicht mehr kochen.

2. Die Mairübchen schälen und mithilfe eines Kugelausstechers aushöhlen. Wer will, lässt ein paar dekora-

Für die Rübchen:

- 4 Mairübchen
(ersatzweise junge Kohlrabi oder Teltower Rübchen)
- 1 EL Bio-Sauerrahmbutter
- 4 Blattpetersilienstiele
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- frisch geriebene Muskatnuss

tive Blätter stehen. Die Mairübchenkörbe in reichlich Salzwasser in 8-10 Min. weich garen, herausnehmen und beiseitestellen. Inzwischen die ausgestochenen Kugeln halbieren und in einer Pfanne in der zerlassenen Butter anbraten. Die Petersilie waschen, trocken schütteln, grob hacken und zu den Mairübchenkugeln geben. Alles mit etwas Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Den Bärlauchdinkel auf vorgewärmten Teller verteilen. Die Mairübchenkörbe auf den Dinkel setzen, mit den gebratenen Kugeln füllen und etwas Pfeffer darübermahlen. Nach Belieben noch ein paar Schemelbrösel in Butter anrösten und über die Mairübchen geben oder Kürbiskerne darüberstreuen.