



Magazin

Interessengemeinschaft für gesunde Lebensmittel e.V.

1 | 2020

SAVE THE DATE
29.09.2020
MITGLIEDER-
VERSAMMLUNG
FULDA

IG FÜR Vorstandsklausur | 9

Über den Bodenfruchtbarkeitsfonds | 10

Mit dem Einkaufszettel die Welt retten? | 14

INHALT

3

Grußwort

4

Briefe an die
Redaktion

5

Unsere neuen
Mitglieder

6

Umsetzung der
anthroposophischen
Ernährung in die
Praxis – Teil 4

9

IG FÜR
Vorstandsklausur

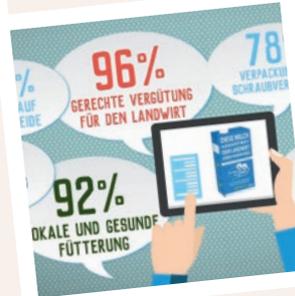
10

Über den Boden-
fruchtbarkeitsfonds



13

Du bist hier der Chef!



14

Mit dem Einkaufs-
zettel die Welt retten?

17

Corpus
Culinario

18

Lesenswertes
im Frühjahr

20

Klimafreundliche
Landwirtschaft



22

Aktuelles unserer
Mitglieder



24

Sutterlüty macht sich
für den Klimaschutz
stark

26

Gen-freie
Ernährung

27

Macht den
Einkaufszettel zum
Stimmzettel

28

Kurz & Kompakt
Termine

30

Vorstellung der
IG FÜR Mitglieder

32

Zippert...
Rezept

GRUSSWORT

Werte IG FÜR Mitglieder,
geschätzte an „Mitteln zum Leben“ interessierte,



bitte freuen Sie sich mit mir:

Wir konnten tatsächlich 45 neue IG FÜR Mitglieder verschiedenster Berufe, jung und alt, für die Ziele der IG FÜR seit Januar 2019 gewinnen.

Ich entnahm der Presse, dass die christlichen Kirchen in Deutschland die zweitgrößten Arbeitgeber sind. Ich schrieb an sieben Bischöfe die Bitte, in deren Einflussbereich künftig verstärkt „ökologische und Fairtrade-Sortimente zu fördern.“ Es wurde daraufhin eine eigene Arbeitsgruppe gegründet und die Arbeitshilfe Nr. 301 geschaffen. Sogar die Verpachtung kirchlichen Grundes unter ökologischen Gesichtspunkten wurde aufgenommen. In drei Jahren soll es einen Erfolgserückblick geben. Großartig!

EDEKA und REWE stärken immer mehr „Handelseigenmarken ohne Chemie“ und regionale Produkte von möglichst örtlichen Landwirten, Obst-, Wein- und Gemüsebauern – oft nur für selbständige Kaufleute vor Ort. Dies kann zum Erhalt unserer regional ansässigen Bauern und Landwirte eine echte Chance im harten Überlebenskampf mit „Multis“ sein.

Unsere diesjährige Mitgliederversammlung findet am Dienstag, 29. September, im Tagungskloster Frauenberg in Fulda statt. Erstmals möchten wir unsere Mitgliedschaft in diesem Jahr über das Thema des nächsten IG FÜR Symposiums abstimmen lassen. Daher wird das nächste Symposium auf das Frühjahr 2021 verschoben. Nähere Informationen dazu folgen.

Wir hatten am 7. und 8. Februar in Köln, diesmal in der REWE Zentrale, wieder ein gutes, zukunfts führendes Klausur-Arbeitstreffen mit den ehrenamtlichen IG FÜR Vorstandsmitgliedern und drei Gästen. Ich bedanke mich sehr für das überlegte und konstruktive Engagement meiner Kolleginnen und Kollegen.

Ihr Georg Sedlmaier

Ihr Georg Sedlmaier
Persönlich und im Namen der ehrenamtlichen IG FÜR Vorstandschaft

IMPRESSUM

Herausgeber

Interessengemeinschaft FÜR gesunde
Lebensmittel e.V. (kurz: IG FÜR)
Georg Sedlmaier (V.i.S.d.P.)
Gerloser Weg 72, 36039 Fulda
Tel.: +49 (0)171 1950 403
E-Mail: info@ig-fuer.de
www.ig-fuer.de

Redaktion, Layout, Satz, Schlussredaktion:

organic Marken-Kommunikation GmbH
www.organic-communication.de

Hauptstadtbüro:

Interessengemeinschaft FÜR gesunde Lebensmittel e.V.
Berliner Allee 105, 13088 Berlin
Telefax: +49 (0)30 53607345

Bilder:

S. 4–5: Nick Morrison/unsplash.com, Illustration by
Freepik | S. 10–12: A. Krygier, Bio-Stiftung Schweiz,
Illustration by Freepik, Illustration by Macrovector/Freepik
| S. 13: Du bist hier der Chef! | S. 15–16: Illustration by
Vecteezy | S. 17: Corpus Culinario | S. 18–19: Illustration
by Vecteezy | S. 20–21: Baumgart/StMELF, Illustration by
Freepik | S. 22: Illustration ©haascookzemmrlich; Rapunzel
Naturkost | S. 23: Stern-Fotografin Carolin Windel/
tegut... gute Lebensmittel; Phuong Tran Minh | S. 24–25:
Sutterlüty Handels GmbH | S. 26: KamphausenMedia |
S. 28–29: Renate Fehle; Jens Brehl/brehl-backt.de, Illus-
tration by Macrovector/Freepik | S. 32: REWE Group.
Sonstige: pixabay.com

Druck:

www.druckerei-wilkniess.de

Das IG FÜR Magazin erscheint dreimal pro Jahr.

Die nächste Ausgabe erscheint im Juni 2020.

Redaktionsschluss: 15. Mai 2020.

Bis dahin wünschen wir Ihnen eine schöne Zeit.

Ihre IG FÜR Redaktion



BRIEFE AN DIE REDAKTION

Sehr geehrter Herr Sedlmaier,

haben Sie vielen Dank für Ihre Nachricht zu Chemikalien, die in das Hormonsystem von Menschen eingreifen.

Wie Sie wissen, beschäftigt sich das Europäische Parlament regelmäßig mit der Frage, wie die Bevölkerung am besten vor gefährlichen Chemikalien geschützt werden kann. Bezüglich der endokrinen Disruptoren wurde zuletzt 2013 eine Resolution beschlossen, in der die Kommission aufgefordert wird, fragliche Stoffe zu untersuchen und Maßnahmen zu definieren. Als Reaktion darauf wurde von der Europäischen Kommission eine neue Strategie entwickelt, im Rahmen derer die Rechtsvorschriften über endokrine Disruptoren einer umfassenden Überprüfung unterzogen werden. Seit Ende letzten Jahres befinden wir uns in der Umsetzungsphase, unter diesem Link finden Sie die Details zusammengefasst:
https://ec.europa.eu/commission/presscorner/detail/de/IP_18_6287.

In der Hoffnung, Ihnen hiermit eine Hilfe gewesen zu sein verbleibe ich

mit freundlichen Grüßen,

Markus Ferber

MdEP

Sehr geehrter Herr Sedlmaier,

haben Sie vielen Dank für Ihr Schreiben mit Anlagen an Bischof Dr. Franz-Josef Overbeck, den Vorsitzenden der Kommission für gesellschaftliche und soziale Fragen der Deutschen Bischofskonferenz, vom 19. Oktober 2019. Bischof Overbeck hat Ihr Schreiben zum Thema ökologische Lebensmittel zur Kenntnis genommen und mich gebeten, Ihnen zu antworten.

Die deutschen Bischöfe haben den Anspruch, in Sachen Nachhaltigkeit, Umwelt- und Klimaschutz mit gutem Beispiel voranzugehen. Die Deutsche Bischofskonferenz hat daher im Herbst 2018 eine Arbeitshilfe mit konkreten Handlungsempfehlungen für die kirchliche Praxis veröffentlicht, die ich zu Ihrer Information diesem Schreiben beifüge. Darin wird u. a. empfohlen, in diözesanen Einrichtungen und Kirchengemeinden die Beschaffung von Lebensmitteln an ökologischen und sozialen Kriterien auszurichten, was auch Ihrem Anliegen entspricht. Die Empfehlungen wurden an immer mehr Stellen umgesetzt.

Erneut danke ich Ihnen für Ihre Zuschrift und wünsche Ihnen gutes Gelingen bei Ihrer weiteren Arbeit. Ich darf Ihnen die herzlichen Grüße und Segenswünsche von Bischof Overbeck weitergeben und verbleibe.

mit freundlichen Grüßen,

Dr. Christoph Schinke

Deutsche Bischofskonferenz

Sekretariat/Bereich Kirche und Gesellschaft, Bonn

UNSERE NEUEN MITGLIEDER

Wir freuen uns über insgesamt
45 neue Mitglieder seit Januar 2019!

Ackerhelden GmbH, Essen
Ane Kristin Holmer, Oberstudienrätin
Angelika Somaruga
Anja M. Stiegler
Annette Pickert
Annette Seehaus-Arnold
BioRegio-Institut, Gersfeld
Caetano Bianco
Christiane Ludwig
Cilli und Richard Haneberg
Claus Oehme
Corpus Culinario e.V., Köln
Dipl. Ing. Alfred Dietzel
Dr. Hansjörg Straßer, Vors. Richter am
Landgericht a. D.
Dr. Nina Kriegisch
EDEKA Stiegler, Frankenthal
Frank Runkel
Gründervilla GbR, Kempten
Hanno Rieger
Heike Gülker
Horst Brill
Isabella Dartmann
Jarfood GmbH, München
Katja Heckenberger
Marius Schäfer, Student, Fulda
Martin Bayrhof
Martin Hauck
Martina Rief
Milkau Lebensmittelmärkte e. k., Geisingen
Nadine Briechle
Peter Maly
Prof. Dr. Andreas Gattinger (Ehrenmitglied)
Prof. Dr. Wolfgang Hauke
Reinhard Rosendahl
REWE Stockhausen OHG, Erkrath
Seeberger GmbH, Ulm
Severin Ruppenan
Soil and More Impacts B.V., Hamburg
Steffen Schmidt
Steffen Ueltzhöfer
Tobias Menig
Volker Klein
Wolfgang Böhm
Zoetis Deutschland GmbH, Berlin

Lieber Herr Sedlmaier,

erfolgreiche Veränderung und Gestaltung der Zukunft ist immer ein Miteinander. So ist es mir ein Anliegen, Ihnen an dieser Stelle meinen Dank für die immer gute und konstruktive Zusammenarbeit auszusprechen. Ohne engagierte Bürger hätte das Themenfeld nicht diese öffentliche Bedeutung bekommen.

Da wir zweifellos noch nicht am Ziel einer ökologischen und sozialverträglichen Land- und Lebensmittelwirtschaft angekommen sind, werden wir sicher in Verbindung bleiben.

Herzliche Grüße,

Ihr *Franz-Theo Gottwald*

Vorstand der Schweisfurth Stiftung, Honorarprofessor für Agrar-, Ernährungs- und Umweltethik an der Humboldt-Universität zu Berlin, Unternehmens- und Politikberater sowie Autor

Spendeninfo

IG FÜR gesunde Lebensmittel e. V.
Sparkasse Fulda
IBAN: DE69 5305 0180 0045 5332 88
BIC: HELADEF1FDS
Verwendungszweck: Spende



UMSETZUNG DER ANTHROPOSOPHISCHEN ERNÄHRUNG IN DIE PRAXIS – Teil 4

Von Dr. Petra Kühne

Im dritten Teil dieses Artikels ging es über die „Ernährung über die Sinne“, die Bedeutung von Sinneseindrücken beim Essen und Wahrnehmen. Dieses Mal ist das Thema der Rhythmus. „Rhythmus spart Kraft“ ist ein altes Sprichwort und es hat seine Bedeutung im Leben. Führt man eine anstrengende Arbeit rhythmisch aus, so fällt sie leichter. Nicht umsonst haben früher die Menschen bei der Arbeit gesungen oder Bewegungen im Gleichklang ausgeführt. Auch bei der Ernährung hat der Rhythmus seine Bedeutung.

Der Mensch setzt sich aus vier Wesensgliedern zusammen: dem physischen, ätherischen, astralen Körpern sowie seinem Ich, der Persönlichkeit. Der Äther- oder Lebensleib ist für die Gesundheit und Heilung verantwortlich. Seine Kräfte sorgen für Wachstum und Erhaltung. Im Astral- oder Empfindungskörper sind dagegen die Instinkte, Empfindungen und Gefühle, Begierden und Leidenschaften angesiedelt. In der Ernährung wirken durch den Astralleib der Appetit und die Begierde. Das Ich des Menschen soll die anderen Wesensglieder steuern. Es weist den Astralleib in seine Schranken und sagt z. B. „Stopp“, auch wenn das Tortenangebot zu verlockend erscheint. Der Astralleib stört auch mit seinen Einfällen und Gefühlen den ruhigen Ablauf der ätherischen Kräfte und verursacht durch Unregelmäßigkeit wie ständiges Essen, dauerndes Trinken, sehr heiße oder kalte Speisen ungesunde Tendenzen. Sie muss der Ätherleib durch seine Tätigkeit wieder in den Stoffwechsel einfügen. Die Organe des Menschen arbeiten nämlich rhythmisch. Lunge und Herz werden direkt als „Rhythmisches System“ bezeichnet, weil der Herzschlag und die Atmung in regelmäßiger Weise erfolgen. Aber auch die anderen inneren Organe sind im Rhythmus tätig.

Tag-Nacht-Rhythmus

Der wichtigste Rhythmus für den Menschen ist der Tag-Nacht-Rhythmus. Er bestimmt, wie aktiv Organe sind oder welche Tätigkeit sie ausüben. Am Tag sind die Organe auf die Nahrungsaufnahme eingestimmt. Die Verdauungssäfte zum Abbau werden in Mund, Magen und Darm produziert. Die abgebaute Nahrung gelangt in das Blut und weiter in die Zellen anderer Organe wie der Leber. Dort zerlegt der Organismus sie weiter, um Energie zu gewinnen. In der Nacht, wenn der Mensch schläft, stellt sich der Stoffwechsel um. Jetzt geht es um Aufbau von Körperstrukturen, um Reparatur und Erhaltung. Hier ist vor allem der Ätherleib wirksam. Stört man diesen Rhythmus durch spätes, schweres Essen oder durch Schichtarbeit, so kann sich der Körper zwar umstellen, aber mit Einschränkungen. Der Aufbau läuft nicht so umfangreich ab, am Morgen fühlt man sich unausgeschlafen oder weniger erfrischt. Auf die Dauer können dadurch sogar Krankheiten entstehen, wie man von Schichtarbeitern weiß. Relativ neu erforscht hat man, dass dadurch auch Übergewicht gefördert wird. Gesundend ist es daher, diesen Körperhythmus zu beachten und abends nicht zu schwer zu essen.

Bei Fernreisen in andere Zeitzonen braucht der Körper ungefähr drei Tage, um sich auf den neuen Tag-Nacht-Rhythmus einzustellen. Auch hier ist eine häufige Umstellung belastend. Fluggesellschaften müssen daher meist innerhalb der drei Tage wieder zurückgefliegen sein. Bei Schichtarbeit sollte man darauf achten, in der Nacht nur wenig und leichte Kost zu sich zu nehmen. Neben dem Tag-Nacht-Essverhalten spielt die Häufigkeit der Nahrungsaufnahme eine Rolle. Dies drückt ein arabisches Sprichwort aus:

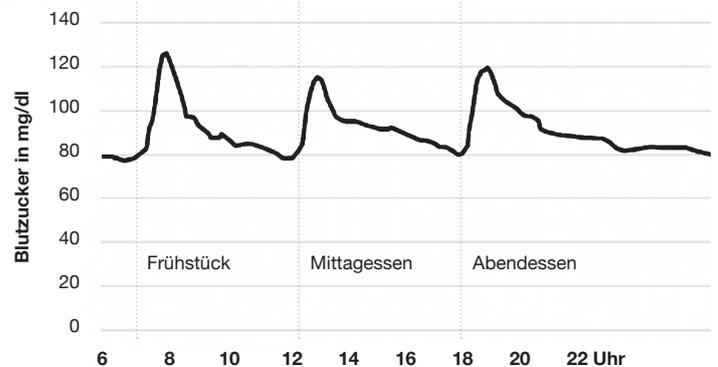


Man isst sich krank
und verdaut sich gesund.



Rudolf Steiner hatte es angeführt, um zu verdeutlichen, dass jede Nahrung erst einmal fremd ist und damit belastend. Der Organismus muss sie sich zu eigen machen, sie sich einverleiben. Dazu muss sie abgebaut werden, denn sonst wirken ihre Informationen in uns, stören und setzen falsche Impulse. Dazu dient die Verdauung, welche die Lebensmittel zu einfachen Nährstoffen abbaut. Sie werden vom Dünndarm aus ins Blut übernommen. Das Blut ist ein Organ, welches in sehr engen Grenzen Substanzen in sich gelöst hat. Eine Nahrungsschwemme nach einer Mahlzeit z. B. von Glukose aus zucker- und stärkehaltigen Mahlzeiten erhöht den Blutzuckerspiegel stark (s. Grafik). Sofort ist das Bestreben da, diesen Zucker mit Hilfe des Hormons Insulin aus dem Blut in die Zellen abzugeben. Der Blutzuckerspiegel wird normalerweise in konstanten Grenzen gehalten. Ähnliches gilt für die Blutfette, -eiweiße oder -salze. Jede Mahlzeit bringt hier erst einmal Unruhe hinein, die dann wieder ausgeglichen werden muss. Isst man nun ständig etwas, so gibt es keine Ruhe für die Organtätigkeit. Sie müssen immer wieder regulieren. In der Grafik ist zu sehen, wie der Blutzucker im Tagesverlauf ansteigt. Rudolf Steiner spricht hierbei besonders die Milz an, die ein Immunorgan des Blutes ist. Er erwähnt sogar das ständige Trinken als unrythmisch, das auch zu einer Verdünnung des Blutes führt, bis die Nieren die Flüssigkeit ausscheiden. Gewöhnt man sich nun ein rhythmisches, regelmäßiges Essen und Trinken an, so können auch die Organe rhythmischer arbeiten: nach den Mahlzeiten abbauen und verteilen, in den Pausen andere Aufgaben erledigen.

Blutzuckeranstieg im Tagesverlauf



In früheren Zeiten war die regelmäßige Mahlzeit durch die Familienstruktur und das Fehlen von Essmöglichkeiten außerhalb üblich. Mit der veränderten Arbeitswelt und dem vielfältigen Angebot, etwas zu essen zu kaufen, zeigt sich heute eine Auflösung der Mahlzeiten. Dies ist sicherlich eine Zwischenzeit, wo erst einmal die Freiheit von äußeren Esszwängen erlebt wird. Langsam wird deutlich, dass solch unregelmäßiges Essen zu Übergewicht, Krankheiten und Essstörungen führen kann. Der asiatische Ansatz der Achtsamkeit ist eine Möglichkeit, hier ein neues Bewusstsein zu bekommen und freiwillig zu einer stärkeren Regelmäßigkeit zu kommen. Ein weiterer Ansatz ist das Intervallfasten, das wieder modern geworden ist: Den Organen eine mehrstündige Ruhepause zu geben, um dem Körper Zeit für Aufbau und damit Gesundung zu geben. Neben diesen beiden Einflüssen des Tag-Nacht-Rhythmus und der Häufigkeiten der Mahlzeiten spielen auch die Art der Lebensmittel und ihre Qualität eine Rolle.

Lebensmittel und Blutzuckeranstieg

Man unterscheidet Lebensmittel mit niedrigem glykämischen Index (GI), die den Blutzucker nur gering anheben, und solche mit hohem glykämischen Index, die dies stärker tun. Letztere belasten dann die Organtätigkeit auch stärker. Einen geringen Anstieg bewirken sogenannte komplexe Kohlenhydrate wie Vollkorngetreide (Stärke mit Ballaststoffen). Dazu gehören auch Hülsenfrüchte wie Linsen oder Kichererbsen, die ebenfalls einen niedrigen GI aufweisen. Einen hohen GI haben Zucker, Kartoffeln, Weißmehlprodukte und helle Nudeln. Langfristig kann dies die Bauchspeicheldrüse mit der Insulinproduktion zu stark fordern, die Gefahr von Diabetes droht. Daher sind gering verarbeitete Lebensmittel den stark veränderten vorzuziehen.

Blutzuckeranstieg nach Lebensmitteln



Weiter ist die Art der Nährstoffe wichtig. Isst man abends mehr Kohlenhydrate oder mehr Eiweiß? Generell sollte die Mahlzeit leicht zu verdauen sein, nicht zu spät eingenommen werden und nicht schwer im Magen liegen. Dies ist auch abhängig von der Außentemperatur und dem Konstitutionstyp. Vom Leberhythmus her sind leicht verdauliche Kohlenhydrate sinnvoll. Aber auch eiweißhaltige Milchprodukte wie Quarkspeisen werden meist gut vertragen. Damit Obst nicht im Darm gärt, kann es als Kompott gegessen werden. Leichte Salate gehen meist gut, gedünstete Gemüse ebenfalls.

Weitere Rhythmen

Neben dem Tag-Nacht-Rhythmus strukturieren weitere das Leben und stützen die Gesundheit. Dazu gehört der Jahreszeitenrhythmus. Ihn kann man durch Beachtung von saisonalem Obst und Gemüse unterstützen. Diese Pflanzen reifen unter den jeweiligen kosmischen Kräften der Gegend und Jahreszeit, in der auch die Menschen leben. Natürlich muss man nicht ausschließlich saisonal essen, denn der weltweite Handel bietet alles zu jeder Zeit an. Auch ein Miterleben des Jahreslaufs mit seinen Festen bietet die Möglichkeit, sich mit diesem Rhythmus zu verbinden. Der Wochen- und Monatsrhythmus kann durch Speisepläne unterstützt werden. Besonders für Kinder und kranke Menschen kann eine solche Struktur eine große Unterstützung sein.

Fazit

Die Umsetzung dieser Rhythmen zeigt sich meist in positiver Weise. Das Ich bestimmt, wann und was gegessen wird, und nicht spontan der Astralleib mit seinen Wünschen (als Ausnahme kann dies auch einmal sein). Der Ätherleib, auch Gewohnheitsleib genannt, stützt diese Struktur. Es wird achtsamer, gesünder und oft auch ausgeglichener gegessen – eine gesundende Möglichkeit des Umsetzens der anthroposophischen Ernährung.

- 1 Steiner, Rudolf: *Geistige Zusammenhänge in der Gestaltung des menschlichen Organismus*. GA 218, 3. Vortrag Dornach, 22.10.1922, S. 97.
- 2 Steiner, Rudolf: *Eine okkulte Physiologie*. Vortrag vom 22.3.1911. Dornach 1991, S. 61ff.
- 3 Vgl. Günther, Sabine: *Rhythmen bei Adipositas*. „Ernährungsrundbrief“ 3/14, S. 2ff.



Dr. sc. arg. Petra Kühne
Ernährungswissenschaftlerin,
Leiterin des AKE



Lebensmittelverschwendung

Verpackung

Faire Preise

Handelspolitik

Mitgliedspreise

IG FÜR VORSTANDSKLAUSUR

Von der IG FÜR Redaktion

Vorstand stellt Weichen für Planungen in diesem und nächstem Jahr

Am 7. und 8. Februar 2020 tagte der erweiterte IG FÜR Vorstand für die Planungen in diesem und nächstem Jahr. Gastgeber war dieses Mal die REWE Group in Köln. Hierfür an dieser Stelle nochmals unseren herzlichsten Dank.

In einem Rückblick von unserem Vorsitzenden Georg Sedlmaier verwies er auf die 45 neuen Vereinsmitglieder in 2019 und diverse Aktivitäten in ganz Deutschland. U. a. die Planung seines neuen Buches „Die Kunst der kleinen Schritte“, das noch in diesem Jahr erscheinen wird. Viele Fachgespräche mit Vertretern der Kirchen, Politik, aus dem Handel und mit Erzeugern fanden statt. Die öffentlichen IG FÜR Vortragsabende in Fulda und Kempten finden immer mehr Teilnehmer. Im Mittelpunkt stand im letzten Jahr die Informationsarbeit für junge Leute. Das Feedback zu unserem IG FÜR Symposium in Berlin war überragend gut.

Sehr intensiv wurden die Vorschläge für das Thema des nächsten Symposiums diskutiert. Die gesellschaftliche Debatte über „heiße“ Themen wie Verpackungen, Lebensmittelverschwendung, faire Preise, bestimmen auch die Arbeit der IG FÜR. Dazu möchte der Vorstand ein Novum etablieren mit einer Themenauswahl und Abstimmung unter der Mitgliedschaft. Hierzu werden wir im Herbst die Mitglieder online befragen. Aus diesem Grund wird das geplante **Herbst-Symposium in Berlin auf das Frühjahr 2021 verschoben.**

SAVE THE DATE
29.09.2020
MITGLIEDER-
VERSAMMLUNG
FULDA

Wir werden stattdessen am **29. September** die ordentliche **Mitgliederversammlung 2020 in Fulda** abhalten. Hierzu sind schon jetzt alle Mitglieder eingeladen. Details zum Programm folgen demnächst.



Wie auch bei anderen gemeinnützigen NGOs und Verbänden ist die finanzielle Situation der IG FÜR angespannt. Unsere ehrenamtliche Arbeit kann nur durch freiwillige Spenden aufrechterhalten bleiben.

Die Vorstandsmitglieder und Helfer investieren jedes Jahr hunderte von Stunden dafür, dass Lebensmittel Mittel zum Leben bleiben.

Wir möchten nochmals alle Mitglieder, Freunde und Unternehmen bitten, die IG FÜR Aktivitäten zu unterstützen. Gerne steht Ihnen Georg Sedlmaier persönlich für ein Gespräch zur Verfügung.

Die Vorstandsklausur hatte selbstverständlich auch einen genussvollen Rahmen. Bei Kölsch und Wein diskutierten wir bis spät in den Abend.





ÜBER DEN BODENFRUCHTBARKEITSFONDS

Interview mit Mathias Forster

IG FÜR: Wer hat den Bodenfruchtbarkeitsfonds (BFF) ins Leben gerufen?

M. Forster: Eines Tages bin ich mit der Idee aufgewacht, dass wir einen Fonds für die Bodenfruchtbarkeit gründen müssen. Dem voraus gegangen waren absichtslose Kennenlerngespräche mit Christian Hiss, dem Vorstandsvorsitzenden der Regionalwert AG Freiburg, und meinem Kollegen Christopher Schümann. Christian Hiss erzählte immer wieder von dem gravierenden, weltweiten Problem des Humusverlustes und des Schwunds unserer fruchtbaren Böden. Bis dahin war uns diese Bedrohung nicht bewusst und die Gespräche haben uns nachhaltig beschäftigt. Aus dem Bedürfnis heraus, etwas für die Bodenfruchtbarkeit und Sensibilisierung der Gesellschaft tun zu wollen, entstand dann die Idee des BFF. Anfänglich klein gedacht, haben wir die Idee ergriffen und ein erstes, grobes Konzept erarbeitet. Von Anfang an war uns wichtig, dass wir uns nichts ausdenken, was niemand braucht und nur uns begeistert, und haben den Realitätscheck gemacht: Ein Treffen mit ca. 30 Bäuerinnen und Bauern, BodenexpertInnen, Bioverbands-VertreterInnen und Stiftungen, bei dem wir unsere Idee vorstellten und ganz viel positive Resonanz bekamen. Dann entschlossen wir uns, den BFF tatsächlich zu gründen.

IG FÜR: Welche Ziele werden mit dem BFF verfolgt?

M. Forster: Zum Ziel haben wir uns mit dem Projekt gemacht, einen Beitrag zur Verbesserung und Sicherung der landwirtschaftlichen Böden zu leisten, um möglichst viel gesunden Boden an nachfolgende Generationen übergeben zu können. Um diesem Ziel ein Stück näher zu kommen, unterstützen wir Bio-Bäuerinnen und -Bauern; denn für uns sind sie die Experten und Treuhänder unserer Böden in unser aller Namen. Sie sollen die Maßnahmen, die es braucht, um die Bodenfruchtbarkeit zu erhalten und aufzubauen, würdevoll durchführen können. Diese Maßnahmen bringen Aufwendungen mit sich, die nur maximal zur Hälfte Teil des Produktpreises sind und deshalb, bis die Subventionspolitik an dieser Stelle korrigiert wird, gesondert vergütet werden müssen. Der BFF springt hier ein. Diese Maßnahmen brauchen aber auch Expertise und Erfahrung und dazu bieten wir eine moderierte Plattform für gemeinsames Lernen und Austausch zwischen den Bäuerinnen und Bauern des BFF und Bodenexperten. Über die Zeit ist eine Vertrauensbasis erarbeitet worden, die keineswegs selbstverständlich ist, denn im Alltag begegnen sich die Bauern eher als Wettbewerbskonkurrenten. Der BFF verbindet die „Konkurrenten“ und im Ringen um den Erhalt und Aufbau der Bodenfruchtbarkeit erleben sie eine gemeinsame Sache und werden zu Partnern. Die durch den BFF geschaffenen Freiräume helfen ihnen, die neuen Ideen umzusetzen und auszuprobieren.

Dem gegenüber stehen alle, die auf die Arbeit der Bäuerinnen und Bauern angewiesen sind und auch einen Beitrag zur Verbesserung und Sicherung der regionalen Bodenfruchtbarkeit leisten wollen. Der BFF bietet eine Möglichkeit für Konsumenten, Unternehmen, Stiftungen und die öffentliche Hand, Verantwortung für den Boden mit zu übernehmen. Der BFF ist also eine Plattform für diejenigen, die die Verantwortung für die dauerhafte Bodenfruchtbarkeit als gesamtgesellschaftliche Mitverantwortung wahrnehmen wollen. Wir möchten inspirieren für ein neues „Wir“, denn keiner kann das Problem der abnehmenden Bodenfruchtbarkeit alleine lösen; das ist eine Herausforderung für alle Menschen gleichermaßen, da diese unsere Lebensgrundlage und die menschliche Entwicklung schlechthin darstellt.

IG FÜR: Wer engagiert sich für den BFF?

M. Forster: Am Anfang waren wir drei Menschen. Mittlerweile engagiert sich eine Gemeinschaft von beachtlicher Größe für den BFF, die unsere Gesellschaft in allen Facetten widerspiegelt. Und wir freuen uns über alle, die dazukommen!



▲ Matthias Forster, Geschäftsführer und Stiftungsrat der Bio-Stiftung Schweiz sowie Vorsitzender der Projektleitung des BFF

Der BFF ist ein Projekt der Bio-Stiftung Schweiz, eine operative Initiativstiftung, die nicht aus einem Stiftungsvermögen schöpft, sondern aktiv Fundraising für ihre Projekte betreibt. In der Stiftung sind wir als Projektleitung, operatives Supportteam, Stiftungsrat und Beirat verortet. Aber an erster Stelle stehen die 30 Partnerhöfe des BFF, mit ihren Bäuerinnen und Bauern aus verschiedenen Bio-Verbänden, Regionen und Ländern im Bodenseeraum (Schweiz, Österreich, Liechtenstein und Deutschland). Ihre Höfe sind größtenteils Gemischtbetriebe unterschiedlicher Größe, aber auch reine Gemüsebau-, Obstbau- und Weinbaubetriebe sowie Solidarische Landwirtschaftsinitiativen sind dabei. Gefördert und gefüllt wird der BFF von Stiftungen, Unternehmen, Privatpersonen und nicht zuletzt den Paten. Die Paten des BFF übernehmen finanzielle Verantwortung für die Bodengesundheit der landwirtschaftlichen Fläche, die für die Produktion ihrer Nahrung im Jahr ungefähr benötigt wird – ca. 2.500 Quadratmeter pro Person. Die Firma Sonett, Hersteller von ökologischen Wasch- und Reinigungsmitteln, hat allen ihren Mitarbeitern zu Weihnachten eine Patenschaft für die Bodenfruchtbarkeit geschenkt – ein schönes Beispiel für das Engagement von Unternehmen. Botschafter des BFF helfen mit, die Message in die Öffentlichkeit zu tragen, und engagieren sich damit auch ganz wesentlich für unsere Arbeit. Die Botschafter sind bekannte Persönlichkeiten des öffentlichen Lebens wie z. B. Sarah Wiener, Helmy Abouleish, Hans Rudolf Herren, Dr. Felix Prinz zu Löwenstein und Ernst Ulrich von Weizsäcker.

IG FÜR: Was konnte bisher erreicht werden? Worauf sind Sie besonders stolz?

M. Forster: Als wichtigsten Meilenstein betrachte ich, dass wir es geschafft haben, die 1,6 Millionen Euro Anschubfinanzierung zu sammeln, wodurch der BFF erst von der Idee in die Wirklichkeit gebracht werden konnte. Der nächste Meilenstein war das Finden und Vereinen der 30 Partnerhöfe des BFF. Und der dritte Meilenstein ist, dass unsere Arbeit stattfindet! Wir haben unseren Impuls im Bodenseeraum praktisch umgesetzt und ins öffentliche Gespräch, in die Wahrnehmung der Menschen gebracht. Ich bin sehr dankbar für die vertrauensvolle Zusammenarbeit in unserem Netzwerk und, dass die Freiräume, die der BFF für die Landwirte schafft, mit Forschungslust ergriffen und gefüllt werden. Einen wichtigen Beitrag leistet hier Ulrich Hampl, unser Bodenexperte, der jeden Hof mindestens zweimal im Jahr besucht und individuell berät. Ich freue mich über das positive Feedback der Bäuerinnen und Bauern; ganz besonders, wenn einer der Bauern zu mir sagt, dass der Boden „jetzt wieder öfter mit am Tisch sitzt“.

Nicht stolz, aber besonders dankbar bin ich, dass es uns gelungen ist, mit Soil & More Impacts und MyClimate eine Methode zu entwickeln, welche uns erlaubt, die zusätzlich im Boden unserer Partnerhöfe gebundenen CO₂-Äquivalente zu berechnen und auf dem freiwilligen Markt verkaufen zu können. Der Erwerb von CO₂-E-Zertifikaten bietet beispielsweise Unternehmen eine Möglichkeit, ihren Carbon Footprint regional zu kompensieren. Das Geld dafür fließt zurück und ermöglicht Maßnahmen zur Verbesserung und Sicherung der Bodenfruchtbarkeit auf Bio-Höfen in der Region.

IG FÜR: Was hat der BFF mit den Sustainable Development Goals der Vereinten Nationen (SDGs) zu tun?

M. Forster: Mit der Vision, eine friedliche und nachhaltige Gesellschaft zu gestalten, wurden die SDGs im Jahr 2015 von der Generalversammlung der Vereinten Nationen in New York verabschiedet. Die SDGs skizzieren eine globale Nachhaltigkeitsagenda 2030. Die 17 Ziele bilden ab, in welchen konkreten Bereichen eine nachhaltige Entwicklung gestärkt und verankert werden muss. Dazu gehören neben dem Umweltschutz etwa die Reduktion von Armut und Hunger, die Verbesserung der Gesundheit und nachhaltiger Konsum. Es haben also alle Staaten der Erde zusammen, vertreten durch ihre Regierungen, eine Art Leitstern für die Nachhaltigkeit entworfen und damit wollen wir gemeinsame Sache machen! Wir orientieren uns bewusst daran und möchten Menschen motivieren, dies auch zu tun, damit durch eine gemeinsame Entwicklungsrichtung potenzierte Kraft zur Erreichung dieser Ziele entsteht. Mit der Arbeit des BFF werden 10 der 17 Nachhaltigkeitsziele unmittelbar berührt!

IG FÜR: Welchen Stellenwert wird der BFF im Jahr 2030 innehaben?

M. Forster: Ich bin kein Hellseher und Kontinuität und Verlässlichkeit sind im heutigen Zeitgeschehen keine Selbstverständlichkeit mehr. Insofern kann ich nur hoffen, dass unsere Aktivitäten weiterhin kraftvoll wirken und sich mit der Unterstützung von neuen Partnern potenzieren, und dass in 2030 die Subventionsvergabepolitiken der Länder so angepasst wurden, dass Bauern nicht mehr nach Fläche, sondern nach Aufwand und Wirkung ihrer Arbeit auf die Umwelt und die Gesellschaft bezuschusst werden. Dies würde die richtigen Anreize für alle Bäuerinnen und Bauern setzen und unsere Arbeit im BFF hoffentlich überflüssig machen. Wir könnten uns dann anderen wichtigen Themen, die zu einer gesellschaftlichen Weiterentwicklung und Gesundheit beitragen können, zuwenden.



IG FÜR: Wie können IG FÜR Mitglieder, Leserinnen und Leser den BFF unterstützen?

M. Forster: Jeder kann Patin oder Pate im BFF werden und den Boden bereiten für eine gesunde Zukunft. Jeder Mensch in Mitteleuropa beansprucht für seine gesunde Ernährung etwa 2.500 m² landwirtschaftliche Nutzfläche. Eine Spende von 100 EUR/112 CHF pro Person und Jahr ermöglicht die Durchführung der notwendigen Maßnahmen zum Erhalt und Aufbau der Bodenfruchtbarkeit auf dieser Fläche. Jede Konsumentin und jeder Konsument kann somit konkret Verantwortung für die Bodenfruchtbarkeit einer oder mehrerer solcher Flächen übernehmen. Unternehmen können den BFF durch Spenden und/oder die Kompensation von CO₂-Emissionen, die sich oftmals nicht verhindern lassen, unterstützen. Menschen können uns zudem steuerlich abzugsfähige Spenden überweisen sowie die Stiftung testamentarisch berücksichtigen und somit auch über den eigenen Erdenaufenthalt hinaus Mitverantwortung für die dauerhafte Fruchtbarkeit unserer Böden übernehmen, was eine befriedigende Vorstellung sein dürfte ...

Kontaktieren Sie uns einfach, wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre Nachricht!



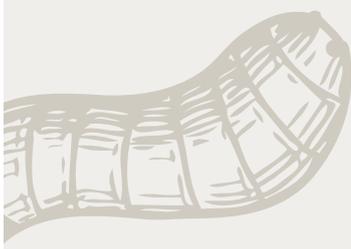
BODEN FRUCHTBARKEIT FONDS

Bio-Stiftung Schweiz

Fabrikmattenweg 8, CH-4144 Arlesheim
+41 (0)61-515 68 30
info@bodenfruchtbarkeit.bio
www.bodenfruchtbarkeit.bio
facebook.com/Bodenfruchtbarkeitfonds
instagram.com/bodenfruchtbarkeitsfonds

Spendenkonto

Bio-Stiftung Schweiz
GLS Bank, Bochum
IBAN: DE87 4306 0967 4121 8575 00
SWIFT-BIC: GENODEM1GLS
Spendenzweck: BFF



84%
KÜHE AUF
DER WEIDE

96%
GERECHTE VERGÜTUNG
FÜR DEN LANDWIRT

78%
VERPACKUNG MIT
SCHRAUBVERSCHLUSS

92%
DEUTSCHE MILCH

67%
REGIONALES
FUTTER

92%
LOKALE UND GESUNDE
FÜTTERUNG

86%
OHNE GENTECHNIK

DU BIST HIER DER CHEF!

Von „Die Verbrauchergemeinschaft e. V.“

Du bist hier
der Chef!

Wie Verbraucher gemeinsam Verantwortung übernehmen und Landwirte unterstützen!

„Wo kommen unsere Lebensmittel her? Wie werden sie produziert? Wie fair werden Landwirte entlohnt?“. Das fragen sich viele Verbraucher in Deutschland. Was wäre, wenn sie Transparenz und Mitbestimmung bei Produktion und Vermarktung von Lebensmitteln erreichen und damit die Kontrolle über ihre Ernährung zurückerlangen könnten?

Einen Weg dahin zeigt die Initiative „Du bist hier der Chef! Die Verbrauchermarke“ auf: Per Online-Fragebogen dürfen Verbraucher selbst entscheiden, wie ihre Lebensmittel produziert werden sollen und zu welchem Preis sie bereit sind, diese zu kaufen. Vorbild für „Du bist hier der Chef!“ ist die französische Initiative „C’est qui le patron?“, die im Jahr 2016 ebenfalls mit der Milch startete. Inzwischen gibt es dort 30 von Verbrauchern gewählte Produkte, die bereits 150 Millionen Mal verkauft wurden.

Seit Mitte Dezember ist der erste Fragebogen online. „Die Milch bietet die Möglichkeit, viele der wichtigen Themen unserer Bewegung wie Umweltschutz und Biodiversität, Tierwohl und Vergütung für die Landwirte gemeinsam anzugehen“, erklärt Nicolas Barthelmé, Gründer der Initiative. „Der aktuelle Milchpreis erlaubt es vielen Milchbauern in Deutschland nicht, kostendeckend zu produzieren. Ein Bündnis zwischen Verbrauchern und Landwirten soll dies verändern.“ Die acht Fragen wurden von Verbrauchern, Landwirten und einer Molkerei zusammen entwickelt: Dürfen die Kühe auf die Weide?

Was wird den Tieren verfüttert, woher kommen die Futtermittel? Wie fair sollen Landwirte entlohnt werden? Soll die Milch konventionell oder biologisch sein? Wie nachhaltig soll die Verpackung sein? ...

Unter www.dubisthierderchef.de kann jeder kostenlos über die relevanten Produktmerkmale mitentscheiden und gleichzeitig sehen, wie sich der Preis der Milch verändert. „Wenn wir etwa 5.000 Antworten erreicht haben, fassen wir die Ergebnisse zusammen“, erklärt Barthelmé und ergänzt: „So schaffen sich die Verbraucher ihre Lieblingsmilch gewissermaßen selbst!“ Damit die „Verbrauchermilch“ dann auch den Weg in die Supermarktregale findet, wurden bereits bundesweit Landwirte, Molkereien und Händler, darunter auch große Handelsketten, als Partner gewonnen.

Mitmachen, mitentscheiden und ChefIn werden! Für faire und nachhaltige Lebensmittel!



Nicolas Barthelmé
Gründer von
Du bist hier der Chef!



MIT DEM EINKAUFSZETTEL DIE WELT RETTEN?

Von Friedrich-Karl Lücke

Die Rolle des Handels bei der klimafreundlicheren Gestaltung des Ernährungssystems

Ein Wort vorweg

Zum Thema „Lebensmittelhandel und Nachhaltigkeit“ gebe ich hier meine Einschätzung als Kunde mit einigem berufsbedingten Hintergrundwissen über die Wertschöpfungsketten in der Lebensmittelbranche. Ich schildere keine Ergebnisse eigener wissenschaftlicher Forschung. Daher auch die in der Wissenschaft eher verpönte „Ich-Form“.

Als Kunde würde ich mich selbst irgendwo im Grenzbe-
reich der „Nielsen-Cluster“ „engagiert“, „naturnah“,
„Gewissensentscheider“ einordnen. Diese Verbraucher-
gruppen umfassen immerhin gut 40 % der Verbraucher¹.
Angeregt hat mich das IG FÜR-Symposium „Klima-Wende
jetzt! Mit dem Einkaufszettel die Welt retten“. Vorher und
nachher habe ich mir einige Gedanken zur Rolle des
Handels bei der „Ernährungswende zu nachhaltigerem
Konsum“ gemacht.

Viele Fortschritte, aber ...

Zunächst möchte ich die Bemühungen der Unternehmen
des Lebensmittelhandels um mehr Nachhaltigkeit in der
Wertschöpfungskette würdigen, insbesondere um hohe
Ressourceneffizienz und mehr Klimaschutz. Ich hoffe
allerdings, dass die Lieferanten bei der Entwicklung von
Standards und Spezifikationen in fairer Art und Weise
einbezogen werden. Und: nicht nur ich, sondern viele
Kunden sind inzwischen misstrauisch gegen „Green-
washing“, also gegenüber spektakulären Aktionen, die

außer Medienaufmerksamkeit wenig für die Nachhaltigkeit
bringen. Da die Öffentlichkeit derzeit vor allem die Plastik-
Problematik diskutiert, ist der Bereich Verpackung ziemlich
anfällig für solche Aktionen.

Als weiteren positiven Trend der letzten Jahre habe ich
das steigende Angebot an Öko-Lebensmitteln, teilweise
auch an fair gehandelten Lebensmitteln wahrgenommen.
Fortschritte sehe ich auch beim Angebot an regional
erzeugten und/oder verarbeiteten Lebensmitteln, nach
meinem Eindruck besonders in inhabergeführten Märkten,
deren Verantwortliche gut in der Region vernetzt sind.
Dennoch wünsche ich mir hier mehr. Sicher, der Begriff
„regional“ ist schwer abzugrenzen, und regionale Betriebe
sind oft zu klein, um kontinuierlich große Mengen zu
liefern. Aber auch hier sollte sich der Handel fragen, ob
vielleicht manche Anforderungen (z. B. an die Zertifizierung)
und Erwartungen an Mengen und Lieferfähigkeit unrealis-
tisch sind, und ob es vielleicht gerade deswegen zu wenig
regionale Anbieter gibt. Haben die Marktleiter genug Zeit
und Freiraum, regionale Anbieter zu suchen und zu listen?

... man merkt es nicht immer ...

Meine These, die ich auch in Gesprächen auf dem
IG FÜR-Symposium vertreten habe, ist, dass die Bemü-
hungen des Handels um mehr Nachhaltigkeit in der
Wertschöpfungskette an der Einkaufsstätte („point of
sale“) noch unzureichend wahrnehmbar sind. Bei der
Anordnung und Präsentation der Lebensmittel sehe ich



weiterhin Defizite. Anders ausgedrückt: Wenn nach dem IG FÜR-Motto „jeder Einkauf ein Stimmzettel“ ist, sollten im Supermarkt ähnliche Regeln gelten wie in einem Wahllokal: Einflussnahme auf die Entscheidung des Wählers ist zu vermeiden. Insbesondere sollte die Kaufentscheidung nicht in Richtung Lebensmittel mit niedrigem Gesundheitswert und großem ökologischen Fußabdruck manipuliert werden.

Es ist aber kein Geheimnis, dass die Platzierung der Ware mit Blick auf den Umsatz optimiert ist, und dass zu Impulskäufen angeregt wird². Bei den Impulskäufen sind im Allgemeinen Lebensmittel überrepräsentiert, von denen man aus gesundheitlichen und/oder ökologischen Gründen eher weniger verzehren sollte. Dies alles wird sich vermutlich auch nicht so bald ändern, zumal man sich ja im vorwettbewerblichen Raum offenbar nicht einmal darauf verständigen konnte, konsequent auf „Quengelzonen“ im Kassbereich (sprich: für Kinder interessante Lebensmittel in deren Blickfeld) zu verzichten. Ich schreibe diesen Beitrag in der Adventszeit, in der man mit dem Einkaufswagen oft Slalom um Paletten mit Süßigkeiten fahren muss. Klar: wo sollen sie sonst hin? Aber meine Freude am Einkaufen mindert das.

In Fachkreisen wird übrigens durchaus diskutiert, ob man einen zweiten Schritt auf der Leiter in Richtung „Nudging“ („Anstupsen“ oder Lenkung der Wahl, aber ohne Einschränkung des Angebots) gehen könnte³. Es geht dabei

nicht um „Auslisten“, sondern darum, Lebensmittel mit klar erwiesenem hohem Gesundheitswert und niedrigem „ökologischen Fußabdruck“ attraktiv zu präsentieren und zu positionieren.

Das Frischfleisch-Angebot – immer noch eine Schwachstelle

Wir essen zu Hause in Maßen (im Jahr etwa 30 bis 40 kg, also gut halb so viel wie im Bundesdurchschnitt⁴) Fleisch und Wurst, nicht nur, weil es uns schmeckt, sondern auch, weil für mich zu einer nachhaltigen Landwirtschaft auch die Tierhaltung gehört. Aber bei Fleisch fehlt es an einer Marktdifferenzierung⁵. In kleineren, aber auch in größeren Lebensmittelmärkten, die eigentlich genug „Regal-Meter“ hätten, fehlt mir oft die Möglichkeit, solches Fleisch gezielt auszuwählen, das von Tieren stammt, die mit lokal erzeugten (Eiweiß-)Futtermitteln gefüttert und besonders artgerecht gehalten wurden.

Versuche, Fleisch-Qualitätsstufen zwischen Standardware und „Bio“ zu etablieren, gibt es seit über 30 Jahren (manche werden sich noch an das „CMA-Prüfsiegel“ erinnern), mit mäßigem Erfolg. Immerhin: Verschiedene Handelsunternehmen werben vor allem für ihre Eigenmarken mit Aussagen zu tier- und umweltfreundlicher Erzeugung, und es gibt seit 2019 das „Haltungsform-Label“, auf das sich wichtige Handelsunternehmen geeinigt haben. Es blendet zwar die Fütterung weitgehend aus (bei Stufen 3 und 4 ist lediglich Futter „ohne Gentechnik“



vorgeschrieben) und die Kriterien mag man als zu lasch einschätzen⁶, aber es ist ein sinnvoller Schritt. Leider sucht man auch in Märkten der teilnehmenden Händler Fleisch der höheren Stufen (z. B. Nr. 3 „mit Außenklima“) oft vergebens. Bio-Fleisch findet man zwar etwas öfter, aber dem hohen Mehrpreis – insbesondere von Schweine- und Geflügelfleisch – steht oft kein wahrnehmbarer Zusatznutzen (z. B. bei der Essqualität) gegenüber, sodass es schwierig ist, Marktanteile über 1% zu erreichen, vor allem im SB-Bereich.

Vermutlich wird nur ein verpflichtendes staatliches Tierwohllabel die Situation verbessern⁶, und auf der Suche nach regional erzeugtem Fleisch aus besonders umweltschonender Erzeugung hilft mir der Lebensmitteleinzelhandel derzeit kaum. Und: auch wenn dies weniger geworden ist – immer noch wird zu oft versucht, mit Billig-Angeboten von Fleisch die Kundschaft in die Einkaufsstätte zu locken. Wenn man die Fleischkäufer/innen über viele Jahre zu „Schnäppchenjägern“ erzogen hat, braucht man sich nicht zu wundern, dass die Wertschätzung für Fleisch und die Mehrzahlungsbereitschaft für hochwertige Produkte gering sind. Zwar ist es schon aus kartellrechtlichen Gründen schwierig, diese Praxis weiter einzuschränken, aber es sollte allen klar sein, dass ein „Verramschen“ von Fleisch auf Kosten von Landwirtschaft, Umwelt und den Arbeitenden in den Betrieben geht.

Ein „Klima-Label“ für Lebensmittel? Derzeit lieber nicht!

Langfristig sollte das Ziel sein, dass die Lebensmittelpreise „die Wahrheit sagen“, d. h. dass Kosten, die derzeit auf die Allgemeinheit abgewälzt werden (z. B. Umweltschäden, soziale Ungerechtigkeit), in die Preise eingerechnet werden. Ansätze gibt es bereits, und der Handel sollte sich dieser Aufgabe stellen.

Jetzt kommt ja der „Nutri-Score“, der den Verbrauchern einen raschen Überblick über Inhaltsstoffe eines Lebensmittels geben soll, von denen er weniger (oder mehr) verzehren sollte. Könnte man vielleicht nicht auch den ökologischen „Fußabdruck“ eines Lebensmittels einfach kenntlich machen? Dieser ist bei Lebensmitteln vom Tier zwar im Allgemeinen höher als bei pflanzlichen Lebensmitteln, aber die Daten dazu sind mit erheblichen Unsicherheiten behaftet. So wird in den Berechnungen⁷ oft die Nährstoffdichte und Bioverfügbarkeit (die bei

Lebensmitteln vom Tier meist höher sind) zu wenig berücksichtigt. Vernachlässigt wird auch der Beitrag der Wiederkäuerhaltung zur Kohlenstoffspeicherung im Boden durch die Grünlandwirtschaft. Das derzeit beliebte, oft von wirtschaftlichen Interessen geleitete verbale „Eindreschen“ auf die Rinder und ihrer Produkte ist unangebracht⁸. Ein Klima-Label könnte allenfalls beim Vergleich von Lebensmitteln innerhalb einer Kategorie (z. B. Milch, Fleisch) funktionieren.

Schlussbemerkung

Einiges ist schon erreicht, aber es bleibt viel zu tun: Will man vermeiden, dass insbesondere Verbraucher aus den Clustern „engagiert“, „naturnah“ und „Gewissensentscheider“ zu anderen Angebotsformen wechseln, sind, wie ich meine, im Bereich der Nachhaltigkeit noch viele Verbesserungen im Handel nötig und auch möglich, sowohl bei den Prozessen als auch beim Sortiment.

- 1 The NIELSEN Company (2017): *Der deutsche Konsument isst bewusst – Die Nielsen Ernährungstypologie*. www.nielsen.com/de/de/insights/article/2017/bewusste-esser-2017-11/
- 2 Bundeszentrum für Ernährung (BzFE): *Einkaufstricks im Supermarkt – Mit mir nicht*. www.bzfe.de/inhalt/einkaufstricks-im-supermarkt-mit-mir-nicht-30442.html
- 3 Vgl. Willett u.a. (2019): *Food in the anthropocene: the EAT-Lancet Commission on healthy diets from sustainable food systems*. *Lancet* 393, 447-492.
- 4 Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) (2015): *Weniger Fleisch auf dem Teller schont das Klima*. www.dge.de/presse/pm/weniger-fleisch-auf-dem-teller-schont-das-klima/
- 5 Vgl. Pirsich u.a. (2019): *Consumer segmentation in the German meat market: purchasing habits*. *International Food and Agribusiness Management Review* 23, 85-103.
- 6 Verbraucherzentrale Hamburg (2019): *Wo ist das Fleisch aus besserer Tierhaltung?* www.vzhh.de/themen/lebensmittel-ernaehrung/wo-ist-das-fleisch-aus-besserer-tierhaltung
- 7 Siehe z. B. der CO₂-Rechner des Umweltbundesamts: https://uba.co2-rechner.de/de_DE/
- 8 Vgl. Idel, A. (2018): *Der Wert nachhaltiger Beweidung mit Rind&Co für Bodenfruchtbarkeit, Klima und biologische Vielfalt*. www.martin-haeusling.eu/images/Klimaschutz_kleiner_RZ_copi.pdf



Friedrich-Karl Lücke
Dr. rer. nat., Professor
(im Ruhestand) an der Hochschule Fulda



CORPUS CULINARIO

Von Moritz Kolb



Vielfalt miteinander teilen, Erfahrungen weitergeben, voneinander lernen und sich vernetzen: Das ist der Kerngedanke des Corpus Culinario.

Der Corpus Culinario e.V. ist die Vereinigung führender Delikatessen-Kaufleute in Deutschland. Die stimmberechtigten Mitglieder sind inhabergeführte Ladengeschäfte und qualitätsbewusste Gastronomen mit besonderem und individuellem Feinkostangebot. Des Weiteren sind dem Verein exzellente Produzenten, Lieferanten und Importeure im Rahmen einer Fördermitgliedschaft angeschlossen. Im Mittelpunkt der Aktivitäten stehen warenauswirtschaftlicher, betriebswirtschaftlicher und sortimentsbezogener Erfahrungsaustausch.

Darüber hinaus unterstützt Corpus Culinario mit regelmäßigen Marktinformationen und einer jährlichen Warenbörse.

Zum 23. Mal treffen sich beim GenussGipfel am 30. und 31. März 2020 die bekanntesten deutschen Kaufleute und Einkäufer der Branche. Rund 100 Aussteller aus ganz Europa präsentieren den Teilnehmern hochwertige Spezialitäten. Hier finden die Profis kulinarische Köstlichkeiten ausgewählter Hersteller mit Produkten auf höchstem Niveau, handgemacht und mit langer Tradition sowie innovative Start-ups mit frischen Ideen.

Weitere Informationen gibt es unter www.genussgipfel.eu und www.ehi.org/de/pressemitteilungen/koestlich-arrangiert_genussgipfel/.

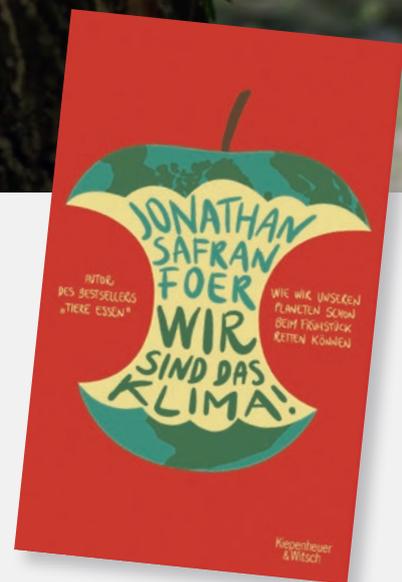


LESENSWERTES IM FRÜHJAHR

Von der IG FÜR Redaktion

Wir sind das Klima! Wie wir unseren Planeten schon beim Frühstück retten können

Wir sind das Klima ist ein Buch, mit dem sich der Autor Jonathan Safran Foer das Ziel gesetzt hat, Verhalten zu modifizieren. Verständlich und anschaulich stellt er die Notwendigkeit der Klimawende dar und führt Beispiele an, die die Kraft des gemeinsamen Handelns verdeutlichen. Ohne erhobenem Zeigefinger stellt er dar, wie jeder Einzelne einen Beitrag, der meistens einfacher als erwartet und (sofort) umsetzbar ist, leisten kann. Anhand von Schilderungen, wie Menschen in der Vergangenheit mit schwierigen und abstrakten Ereignissen umgegangen sind, erklärt Foer eindrucksvoll das heutige (Fehl-) Verhalten in Bezug auf den Klimawandel. Basierend auf aussagekräftigen Fakten, zeigt der Autor Lösungsansätze auf, um die in seinen Augen größte Ursache des Menschen gemachten Klimawandels, die industrielle Nutztierhaltung, auszubremsen. Unmissverständlich macht Foer klar, dass der Mensch Teil des Problems wie auch der Lösung ist!



Wir sind das Klima! Wie wir unseren Planeten schon beim Frühstück retten können

Jonathan Safran Foer
Verlag Kiepenheuer & Witsch, Köln, 2019
336 Seiten, € 22,-
ISBN: 978-3-462-05321-0

„ Der Klimawandel ist die größte Krise, der die Menschheit jemals gegenüberstand. Wir können nicht unsere vertrauten Mahlzeiten und zugleich unseren vertrauten Planeten behalten. Eins davon müssen wir aufgeben. “



Alle fürs Klima

Kids, Parents und Scientists – Seite an Seite für eine bessere Zukunft

Dass der Kampf gegen den Klimawandel unser aller Engagement erfordert, wird durch dieses Buch verdeutlicht. Die weltweiten Klimastreiks für Klimaschutz haben die Öffentlichkeit aufgerüttelt. Nicht nur die Zahl der Schüler, die sich der Bewegung anschließen, steigt, sondern auch die Beteiligung anderer Generationen nimmt stetig zu. Neben engagierten Eltern (wie die Autorin selbst) und Lehrern hat sich eine Vielzahl von Wissenschaftlern unter Scientists for Future der Bewegung angeschlossen. Indem sie die Bewegung unterstützen und den aktuellen Stand der Wissenschaft liefern, verhelfen die Wissenschaftler Fridays for Future wesentlich zu ihrer Glaubwürdigkeit. Mithilfe von insgesamt 21 Tiefeninterviews mit Schülern, Eltern, Lehrern, Wissenschaftlern, Künstlern, Landwirten und Psychologen erhält der Leser eine fundierte Wissens- und Perspektivensammlung, die sowohl die vielen Dimensionen der Fridays for Future-Bewegung, also auch die unzähligen Handlungsoptionen für den Klimaschutz darlegt.

**Alle fürs Klima.
Kids, Parents und Scientists
– Seite an Seite für eine bessere Zukunft**

Deborah Weinbuch
Komplett-Media, München, 2019

224 Seiten, € 18,-
ISBN: 978-3-8312-0549-3



Mit unserer rücksichtslosen Art zu wirtschaften haben wir uns an den Rand eines ökologischen Kollapses getrieben. Was es jetzt braucht, sind ganzheitliche Denkansätze und interdisziplinäres Handeln.





KLIMAFREUNDLICHE LANDWIRTSCHAFT

Von Richard Haneberg

Wir, die Familie Haneberg, wurden im Sommer 2018 für die Arbeit auf unserem Bauernhof von Landwirtschaftsministerin Michaela Kaniber mit dem Bayerischen Klimapreis für Landwirtschaft ausgezeichnet. Auf Vorträgen bei der IG FÜR in Fulda und Kempten durfte ich dem interessierten Publikum folgende klimafreundliche Maßnahmen vorstellen, die bei uns schon seit vielen Jahren praktiziert werden:

- Ökologische Bewirtschaftung des Hofes seit 1987
- Produktion von Heumilch
- Verringerte Schnitthäufigkeit
- Gestaffelte Grünlandnutzung
- Weidegang
- Verzicht auf Kraftfutter
- Rinderzucht mit langlebigen Kuhfamilien
- Humusaufbau durch Festmist
- Waldumbau
- Begrüntes Flachdach auf dem Kuhstall
- Laubeinstreu in den Liegeboxen

Auf Wunsch von Herrn Sedlmaier möchte ich im Folgenden auf zwei Punkte besonders eingehen: Das Grasdach auf dem Stall und das Laub als Einstreumaterial.

Neuer Stall mit Dachbegrünung

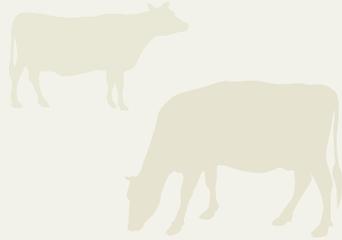
Der Entscheidung, wie unser im Jahr 2002 fertiggestellter Kuhstall aussehen sollte, gingen jahrelange Planungen und Überlegungen voraus. Besonderen Wert legten wir auf Ökologie, Funktionalität und Optik. Ein Stallbau er-

fordert die Versiegelung einer großen Grundfläche. Diese Fläche wollten wir durch die Dachbegrünung wieder der Natur zurückgeben. Die Humusaufgabe von ca. 10 cm kann Niederschlagswasser aufnehmen und speichern. Bei Sonne und hohen Temperaturen verdunstet das gespeicherte Wasser, es entsteht Verdunstungskälte und im Stall ist es angenehm kühl, was den hitzeempfindlichen Kühen gut tut. Der Bewuchs auf dem Grasdach ist zudem Lebensraum für zahlreiche Insekten.

Um Transportwege zu vermeiden, wurde der Stall direkt an die bestehende Futterbergehalle angebaut. Mit dem dort installierten Kran wird das Heu über eine Rutsche direkt auf den Futtertisch gebracht, wo es dann leicht von Hand an die Tiere verteilt werden kann. Die Gänge



Die Familie Haneberg wurde im Sommer 2018 feierlich mit dem „Bayerischen Klimapreis“ ausgezeichnet. V.l.: Michaela Kaniber, MdL, Bayerische Staatsministerin für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten; Cilli Haneberg; Richard Haneberg und Dr. Anette Frühbauer, Leiterin der Jury des Bayerischen Klimapreises.



im Lauf- und Liegebereich sind sehr breit und so angelegt, dass es keine Sackgassen gibt. Überall ist genügend Ausweichraum vorhanden, sodass das Halten von behornten Kühen möglich ist. Durch das flache Dach ist die Gebäudehöhe gering, der Bau passt sich gut an den Altbestand an und fügt sich unauffällig in die Umgebung ein. Ein Teil der Seitenwände ist offen, was für eine optimale Luftaustauschrate sorgt. Im Winter werden die Tiere durch ein Windschutznetz vor Zugluft geschützt.

Wir sind froh, dass wir vor 17 Jahren den Mut hatten, so zu bauen – immerhin war es der erste Stall mit flachem Grasdach in Bayern. Wir danken den Berufskollegen im Bregenzer Wald und in Vorarlberg, wo diese Bauweise damals schon verbreitet war, für die Tipps und Anregungen.



MITGLIEDERSTIMME



„Weil mir die Anliegen der IG FÜR am Herzen liegen: Förderung von Lebensmitteln, die aus der lebendigen Natur stammen, mit hohem Geschmacks- und Genusswert, Transparenz in Bezug auf Inhaltsstoffe, Reduzierung künstlicher Zusatzstoffe sowie Produktionsprozesse, die auf nachhaltigen und schonenden Umgang mit Böden, Pflanzen und Tieren setzen.“

Thomas Bruch

Geschäftsführer,
Globus SB-Wahrenhaus Holding GmbH & Co. KG,
St. Wendel

Laub als Einstreumaterial

Eine weitere Besonderheit soll noch kurz beschrieben werden: 1988 begannen wir damit, unseren Kühen, die damals noch im Anbindestall gehalten wurden, im Winter regelmäßig Auslauf zu gewähren. Die planbefestigte Lauffläche sollte mit etwas eingestreut werden, was den Tieren einen guten Stand verleiht und auch deren Ausscheidungen aufsaugt. Wir probierten es mit Laub, das uns verschiedene Hausmeister im Herbst lieferten. Die Erwartungen bezüglich Standfestigkeit und Saugfähigkeit haben sich voll erfüllt.

Als ganz wichtiger Nebeneffekt stellte sich heraus, dass das Gemisch aus Laub und den Ausscheidungen der Kühe einen Kompost mit hohem Phosphorgehalt ergibt. Ein wichtiger Gesichtspunkt, wenn man weiß, dass heute die natürlichen Phosphorvorkommen zur Neige gehen. Im neuen Stall verwenden wir das Laub als Einstreu in den Liegeboxen, von wo es dann über die Entmischung in die Gülle gelangt und dort positive Wirkung zeigt und hilft, Nährstofflücken zu schließen.



Richard Haneberg
Bio-Bauer aus Kempten

AKTUELLES UNSERER MITGLIEDER

NEUES RAPUNZEL BESUCHERZENTRUM

RAPUNZEL

Naturkost-Hersteller Rapunzel schafft neues Besucherzentrum als ganz besonderen Erlebnisort im Allgäu

Die Rapunzel Welt und deren Werte mit allen Sinnen erlebbar machen und zugleich Wissen rund um die Themen gesunde Ernährung und Ökologie vermitteln – das möchte der Bio-Pionier Rapunzel seinen Besucherinnen und Besuchern zukünftig mit seinem neuen Besucherzentrum bieten. Dieses wird neben einem Ausstellungsbereich über eine Schaukaffeerösterei, Bio-Bäckerei, Gastronomie, Bio-Supermarkt, Yoga- und Kochstudio sowie umfangreiche Außenanlagen verfügen. „Das Besucherzentrum wird ein Ort der Lebensfreude, Kommunikation, Information und Wissensvermittlung sein. Gleichzeitig bietet es Raum zum Einkehren, Einkaufen und Feiern“, beschreibt Firmengründer und Geschäftsführer Joseph Wilhelm die Idee dahinter.

Die ressourcenschonende Bauweise rundet das Gesamtkonzept ab: Die Baumaterialien stammen, wo möglich,

aus der Region; das tiefgezogene Dach mit glasierten Tonziegeln macht z. B. eine Klimaanlage überflüssig. Die Architekten von „haascookzemmrich Studio 2050“ haben eine begehbare Gebäudeskulptur entwickelt, die bereits durch ihre Bauweise ökologische Kriterien integriert. „Die organische Form entspricht dem Kreislaufgedanken von Rapunzel, der optische Dreiklang des Gebäudes greift praktisch in die Natur hinein“, so Martin Haas.

Ein weiterer Gewinn für die gesamte Region sind die rund 50 durch das Projekt entstehenden neuen Arbeitsplätze. Die Eröffnung des neuen Zentrums ist für Anfang 2022 geplant.

rapunzel.de

Quelle: Rapunzel Naturkost GmbH, Legau – Presseinformation, 29.11.2019.



Der Spatenstich am 28. November 2019 ist der offizielle Auftakt für das große Bauvorhaben. V.l.: Landrat Hans-Joachim Weirather, Bürgermeister Franz Abele, Edwin Münsch (Filgis), Martin Haas (Architekten haascookzemmrich), Seraphine Wilhelm (Projektleiterin Rapunzel) sowie Leonhard Wilhelm, Margit Epple und Joseph Wilhelm (alle Geschäftsleitung Rapunzel).

tegut...

gute Lebensmittel



STUDIE „UNTERNEHMEN ZUKUNFT“ –
tegut... erhält fünf Sterne vom Stern

Im Rahmen der Studie „Unternehmen Zukunft“ hat das Magazin Stern im vergangenen Jahr deutsche Betriebe gefragt, wie sie sich auf die Zukunft vorbereiten und was sie insbesondere für ihre Mitarbeitenden tun. tegut... erhielt fünf Sterne – das bestmögliche Ergebnis.

Beigetragen zu dem guten Ergebnis haben wohl die zahlreichen und vielfältigen Programme, die tegut... seinen Mitarbeitenden bietet: unter anderem individuelle Arbeitszeit- und Lebensphasen-Modelle, Hilfe bei der Kinderbetreuung, Maßnahmen zum erleichterten Wiedereinstieg nach der Babypause, Gesundheits- und Sportangebote, Ernährungsberatung, Brainstorming-Tage, Mitarbeiterbefragungen, der regelmäßige Austausch in lockerer Atmosphäre oder Vergünstigungen beim Einkauf in den tegut... Märkten. „70 bis 80 Prozent unserer Teammitglieder sind seit zehn Jahren oder länger dabei – wir möchten, dass unsere Mitarbeitenden motiviert und zufrieden auf Dauer ihre Leistung für das Unternehmen erbringen“, so Karl-Heinz Brand, Leiter Personelles und Mitglied der tegut... Geschäftsleitung.

Die Ergebnisse der Stern-Studie sind unter folgendem Link abrufbar: stern.de/wirtschaft/unternehmen-mit-zukunft--stern-studie-nimmt-firmen-unter-die-lupe-8916458.html

tegut.com

Quelle: tegut ... gute Lebensmittel, Fulda – Presseinformation, September 2019.

◀ Jüngere und ältere Mitarbeitende machen sich gemeinsam stark für tegut... V.l.: Reiner Greb (Abteilungserster Feinkost), Elisa Harengel (Jugend- und Auszubildendenvertretung), Karl-Heinz Brand (Geschäftsleitung Personelles), Anna-Lena Köhl (Betriebliches Gesundheitsmanagement) und Thomas Müller (Mitarbeiter Logistik).

Entwicklungsminister Dr. Gerd Müller und die Moderatorin der Fairtrade Awards Anke Engelke in Berlin.

Bild: Phytos



INTERNATIONAL FAIRTRADE
CONFERENCE 2020

Am 25. März 2020 lädt TransFair e.V. im Rahmen der International Fairtrade Conference in Berlin zum achten Mal zu einem zukunftsorientierten Dialogforum für fairen Handel ein. Diverse Akteure diskutieren gemeinsam über innovative und nachhaltige Lösungsansätze mit dem Ziel, eine nachhaltig faire Wirtschaft und gerechte Wertschöpfung zu erreichen. Glaubwürdige Umstrukturierungen der Unternehmen sowie neue Konzepte von Handel und Politik sind gefordert. Hierbei steht Fairtrade tatkräftig zur Seite, um gemeinsam eine faire und nachhaltige Zukunft zu schaffen – das „Next Global Level“!

Im Anschluss an die International Fairtrade Conference werden die Gewinner der Fairtrade Awards in den Kategorien „Hersteller“, „Handel“, „Newcomer“, „Zivilgesellschaft“ und „Nachwuchspreis“ für ihren herausragenden Einsatz für den fairen Handel ausgezeichnet. Zusätzlich erfolgt im Rahmen der feierlichen Zeremonie die Vergabe der Internationalen Fairtrade Awards. Durch die Gala führt Schauspielerin Anke Engelke.

fairtrade-deutschland.de/ifc-awards

Quelle: TransFair e. V./ Fairtrade Deutschland, Köln – Pressemitteilung, 08. November 2019.



SUTTERLÜTY MACHT SICH FÜR DEN KLIMASCHUTZ STARK

Von der IG FÜR Redaktion

Das österreichische Familienunternehmen Sutterlüty startet die neue Klima-Initiative „10:0 fürs Klima“, die es Kundinnen und Kunden aus der Region ermöglicht, ihre persönliche Klimabilanz eines Jahres auf Null zu stellen.

Bereits seit dem Jahr 2016 ist Sutterlüty klimaneutral gestellt und investiert massiv in die Vermeidung und Reduktion. Jetzt möchte das Unternehmen auch seine Kundinnen und Kunden aktiv in den Klimaschutz mit einbeziehen. Im Rahmen seines neuen Projekts „10:0 fürs Klima“ kann jede/r zehn Tonnen CO₂ kompensieren und so ein Jahr lang klimaneutral leben. Zehn Tonnen CO₂ entsprechen den durchschnittlichen CO₂-Emissionen, die eine Person in Österreich pro Jahr durch Strom, Heizen, Mobilität, Ernährung usw. verursacht.

Die CO₂-Kompensation erfolgt gegen einen Betrag von 30,- Euro und 200 Vorteilsunkten oder 50,- Euro (ohne Vorteilskarte). Dieses Geld wird aufgewendet, um 40 heimische Bäume in Togo zu pflanzen. Diese Bäume werden in den folgenden 30 Jahren zehn Tonnen CO₂ aus der Atmosphäre binden und somit den persönlichen jährlichen CO₂-Ausstoß in dieser Zeit kompensieren. Projektpartner in Togo ist – wie bereits bei der ersten Aktion – Andreas Weckwert mit seinem Team von natureOffice. Zusätzlich wird das Projekt bei der Initialisierung und ein Jahr danach von einem externen Auditor für Klimaschutzprojekte kontrolliert.



Sutterlüty hat im letzten Jahr bereits 100.000 Bäume in Togo gepflanzt. „Ohne die ‚Natural Climate Solutions‘, wozu auch die Aufforstung von Wäldern gehört, werden wir den Klimawandel nicht stoppen können. Die derzeitigen globalen Emissionen können aber von der Natur bei weitem nicht aufgenommen werden. Deshalb ist die Kombination so wichtig: Emissionen reduzieren UND die Aufnahmefähigkeit des Ökosystems erhalten oder sogar ausbauen. Dieses Projekt leistet einen Beitrag

◀ Sutterlüty startet die neue Klima-Initiative „10:0 fürs Klima“.

◀ Die Bäume wachsen zu Naturwäldern heran und können so tonnenweise CO₂ aus der Atmosphäre binden.



hierzu“, urteilt Christof Drexel, Autor und Experte für Emissionseinsparungen.

Der Geschäftsführer Jürgen Sutterlüty weist auch auf die soziale Komponente des Projekts hin: „(...) Der Preis von € 30 bzw. € 50 ist nur möglich, weil wir in Afrika zusammen mit unserem Partner, eine kostengünstige Variante gefunden haben, nicht nur CO₂ zu binden, sondern zusätzlich Wertschöpfung vor Ort zu binden“.

MITGLIEDERSTIMME



„Ich bin Ehrenmitglied bei der IG FÜR, weil ich den Einsatz für die Natur, für Nachhaltigkeit, für Lebensmittel und deren vernünftige Produktion sowie die artgerechte Haltung unserer Tiere und den schonenden

Umgang mit unseren Ressourcen für unabdingbar halte. Wir wollen doch unseren Kindern eine gesunde Erde hinterlassen! Sich dafür einzusetzen, ist mir eine Herzensangelegenheit!“

Johann Lafer

(Fernseh-)Koch, Unternehmer, Dozent und Kochbuchautor, Stromberg

▶ Zur CO₂-Kompensation werden jeweils 40 heimische Bäume in Togo gepflanzt.



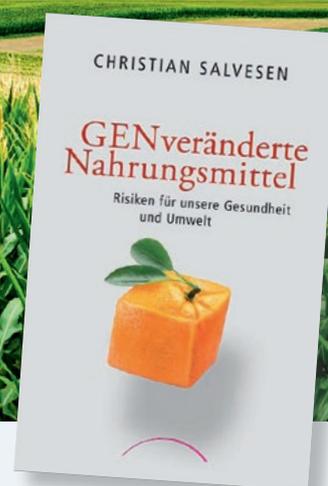
Sutterlüty gründete Anfang 2015 gemeinsam mit neun anderen Vorarlberger Unternehmen das Klimaneutralitätsbündnis 2025 mit dem Ziel, alle unternehmerischen Aktivitäten bis spätestens 2025 klimaneutral zu stellen und damit einen aktiven Beitrag zur Erreichung des 2-Grad-Zieles zu leisten.

sutterluety.at

Quelle: Sutterlüty Handels GmbH, Egg (Österreich) – Pressebericht, Dezember 2019.

GEN-FREIE ERNÄHRUNG

Von Quell



Je mehr Menschen über die Gentechnologie erfahren, desto kritischer werden sie, und zwar vor allem wenn es um das eigene Essen geht. Dieses Buch öffnet die Augen für mehr Achtsamkeit – für uns selbst und die ganze Welt.

Ein junges Mädchen im Krankenhaus mit unerklärlichen Symptomen. Ein Arzt, der genau hinschaut und hinterfragt. Die Diagnose: „krank durch genveränderte Lebensmittel“. Diese sich an Tatsachen anlehrende Geschichte erzählt Christian Salvesen im Laufe des Buches weiter – mit einem Happy End. So liest sich sein Buch – bei einer enormen Informationsdichte über die Gentechnologie – leicht verständlich und orientiert sich an unseren Lebensumständen. Salvesen lässt Experten aus unterschiedlichen Disziplinen und Ländern zu Wort kommen, die mit ihren Studien und Büchern den Finger auf die Verschleiertechniken der Gentechnikindustrie gelegt haben und er trägt besorgniserregende Fakten zusammen. Zwar ist in Deutschland zurzeit der Anbau von genveränderten Pflanzen verboten, doch bedeutet das nicht, dass die uns zugänglichen Lebensmittel gvo-frei, also frei von genveränderten Organismen, sind. Bereits 10 Prozent der globalen Landwirtschaftsfläche – 148 Mio. Hektar – sind mit genveränderten Pflanzen bepflanzt, insbesondere in den USA, Brasilien, Argentinien, Indien, Kanada und China. Betroffen sind 52 Prozent aller Soja- und 32 Prozent aller Maispflanzen. Genveränderter Mais wird auch in einigen EU-Ländern angebaut. Für Käse oder Fleisch von Kühen, die mit Gen-Mais gefüttert wurden, besteht EU-weit keine Kennzeichnungspflicht. Auch Honig von genveränderten Pflanzen lässt sich auf dem Etikett nicht als solcher identifizieren. Verarbeitete Produkte können bis zu 0,9 Prozent Zusatzstoffe enthalten, also Geschmacksverstärker oder

Enzyme, die mit Hilfe von gentechnisch veränderten Mikroorganismen hergestellt wurden. Dies betrifft unter anderem industrielle Backwaren oder Energy-Drinks. Auch biologisch abbaubare Plastikflaschen können aus Gen-Mais hergestellt sein. Allergische Reaktionen oder wiederkehrende Übelkeit gehören noch zu den harmloseren Schäden durch genveränderte Nahrung. So erwähnt Salvesen in seinem Buch bedenkliche Studienergebnisse: Hühner, die mit gentechnisch veränderten Mais gefüttert wurden, hatten eine doppelt so hohe Sterblichkeit im Vergleich zur Kontrollgruppe. Mit glyphosat-resistentem Soja gefütterte Mäuse zeigten nachweisbare Gesundheitsschädigungen durch die genveränderte Nahrung. All diese globalen wie individuellen Katastrophen resultieren daraus, dass bei aller Forschung das Spiel mit der Doppelhelix undurchschaubar und riskant bleibt. Das ganze Ökosystem wird mit Substanzen konfrontiert, auf die die Evolution nicht vorbereitet ist. Doch macht das Buch auch Hoffnung und zeigt Lösungsansätze auf. Salvesen spannt gelungen den Bogen zwischen Ernährung und Gesundheit, zwischen Gentechnologie und ökologischer Landwirtschaft. Und er widmet ein Kapitel dem Buch Food Crash von Dr. Felix Prinz zu Löwenstein, der sich seit mehr als 25 Jahren als Landwirt für ökologischen Landbau einsetzt und die Machenschaften der Saatgutkonzerne anprangert: „Wir werden uns ökologisch ernähren – oder gar nicht mehr.“

Erschienen in: Quell 54/2019 und auf quellonline.de/gen-freie-ernaehrung



MACHT DEN EINKAUFSZETTEL ZUM STIMMZETTEL

Von Christoph Trapp

„Gesunde, nachhaltig hergestellte Lebensmittel statt Nahrungsmittel ohne Leben“ – Ein Gespräch mit dem Manager Georg Sedlmaier über gesunde Lebensmittel, die Macht der Verbraucher und den Stellenwert der Homöopathie.

Georg Sedlmaier hat eine Vision: „Ich möchte möglichst viele Verbraucher zu selbstbestimmenden Personen machen, damit jetzt und in Zukunft gesunde Lebensmittel zu bezahlbaren Preisen verfügbar sind.“ Der Bundesverband Patienten für Homöopathie (BPH) trifft Georg Sedlmaier auf einer Tagung der von ihm gegründeten Interessengemeinschaft FÜR gesunde Lebensmittel in Berlin. Dort geht es um Bio-Lebensmittel, Faire Trade und Handelskonzerne. Er war viele Jahre im Vorstand eines solchen Konzerns mit einem Umsatz von einer Mrd. Euro und 7.000 Mitarbeitern. „Aber an einem Neujahrstag habe ich in den Spiegel geschaut und war mit mir nicht mehr einverstanden“, erzählt der Manager. „Ich habe auf ein Blatt geschrieben: Ich gründe die Interessengemeinschaft FÜR gesunde Lebensmittel.“ Auslöser dafür war ein Erlebnis, das viele, viele Jahre zurück lag. Auf einer USA-Rundreise waren Sedlmaier die vielen übergewichtigen Kinder und Jugendlichen aufgefallen. Ihm war klar, dass dies auch die Realität für Deutschland wird.

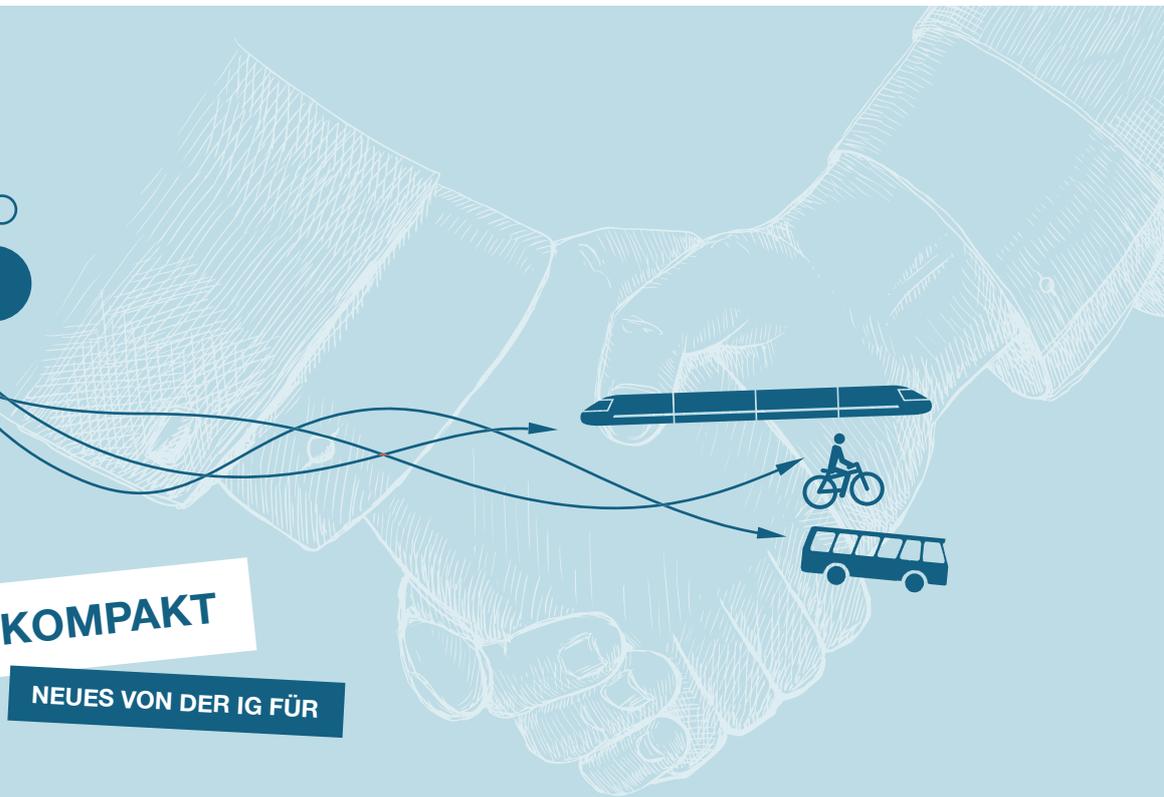
„Macht den Einkaufszettel zum Stimmzettel“

„Gesunde, nachhaltig hergestellte Lebensmittel statt Nahrungsmittel ohne Leben in die Märkte zu bringen, ist bis heute mein Wunsch“, sagt Georg Sedlmaier. Sein Plan: „Handelseigenmarken ohne Fremdstoffe zu entwickeln“. Die größeren Ketten können solche Produkte entwickeln und auf den Markt bringen. „Verbraucher erhalten so die

Wahlmöglichkeit und können mit ihrem Einkaufszettel abstimmen“, so Sedlmaier. In seiner Branche ist er eine Größe und der Plan scheint aufzugehen. Zu Beginn der 1990er Jahre lag der Marktanteil von Bio-Produkten bei einem Prozent – heute in manchen Städten bereits bei bis zu 30 Prozent. „In der Werbung wird heute besonders Wert darauf gelegt, dass Produkte ohne Zusatzstoffe sind – und da lacht mein Herz“, freut sich der 73-jährige.

„Homöopathie ist sinnvoll für Mensch und Tier“

Sedlmaier weiß, dass Verbraucher zunehmend Wert auf artgerechte Haltung der sogenannten Nutztiere legen. „Das wird auch von uns noch zu wenig beachtet“, gesteht Sedlmaier ein – aber auch hier gilt sein Credo: Machen! Denn die Handelsketten haben es auch in diesem Gebiet in der Hand, das Tierwohl nicht nur als Alibiveranstaltung zu verstehen. Georg Sedlmaier plädiert für ein Miteinander von Homöopathie und konventioneller Medizin: „Ich halte die Homöopathie auch für uns Menschen für sinnvoll, nicht nur für die Tiere. Wir müssen viel mehr die Schulmedizin und die Homöopathie verbinden, die Zeit des Ausgrenzens und der gegenseitigen Vorurteile sollte vorbei sein.“ Gerade hinsichtlich des großen Themas der Antibiotikaresistenzen muss auch nach der Vorstellung der IG FÜR gesunde Lebensmittel gehandelt werden. Sedlmaier kündigt an: „Wir werden die Homöopathie und andere natürliche Heilweisen mehr in den Fokus unserer Arbeit rücken.“



KURZ UND KOMPAKT

NEUES VON DER IG FÜR

REWE DIALOG



Unterwegs beim Berliner REWE-Dialog am 06. November 2019, sprach Georg Sedlmaier mit Georg Abel, ...



... traf Prof. Dr. Klaus Töpfer, Bundesminister a. D. und langjähriger Exekutivdirektor des Umweltprogramms der Vereinten Nationen, ...



... und unterhielt sich mit Helmy Abouleish, dem Geschäftsführer von SEKEM.

MLF TAGUNG



Auf der MLF-Tagung am 23. September 2019 in Bonn traf Georg Sedlmaier die beiden Aufsichtsratsvorsitzenden Erich Stockhausen (REWE Group; I.) und Uwe Kohler (EDEKA) ...



... sowie den Vorstandsvorsitzenden der REWE Group, Lionel Souque.



Auch die MLF-Gastgeberfamilie begrüßte Georg Sedlmaier herzlich.

IG FÜR
VOR ORT



Der Kemptener Oberbürgermeister Thomas Kiechle erhielt im vergangenen November von Georg Sedlmaier Informationen zur IG FÜR.



Auf der Bundestagung zum 70-jährigen Jubiläum des Bundes Katholischer Unternehmer (BKU) im Oktober in Siegburg sprach Georg Sedlmaier mit Astrid Hamker, Präsidentin des CDU-Wirtschaftsrates.



V.l.: Hanni Burger, Ingrid Bartenbach, CSU-Stadträtin Birgit Geppert, Georg Sedlmaier, Vorsitzende der Frauenunion und CSU-Stadträtin Silvia Schäfer und Stadtratskandidatin Evi Wienke.



Unterricht in der food akademie Neuwied (v.l.): 1. Reihe: G. Sedlmaier, N. Keller, P. Kirner, A. Kröger, A. Kugler-Grigore, J. Seiler. 2. Reihe: C. Schori, M. Rees, K. Janßen.

VOR-
TRÄGE



Bio-Bauer Richard Haneberg aus Kempten referierte am 14. Oktober in Fulda über eine „Klimafreundliche Landwirtschaft“.



Prof. Dr. Andreas Gattinger, Lehrstuhl für ökologischen Landbau an der Universität Gießen, hielt am 9. Dezember in Fulda einen Vortrag zum Thema „Ökologische Landwirtschaft – ein Beitrag zum Klimaschutz“.

TERMINE

FULDA

Mo
9
MÄRZ

Fasten als Möglichkeit der Gesunderhaltung
Dr. Judith Gutberlet, Heilpraktikerin und Fastenleiterin
17:00 bis 19:00 Uhr

Mo
11
MAI

Die Heilkraft der Bewegung
Lutz Meissner, Physiotherapeut
17:00 bis 19:00 Uhr

Mo
8
JUNI

Mit Kneipp den Stress besiegen Gisela Antor, Kneipp-Gesundheitstrainerin
17:00 bis 19:00 Uhr

KEMPTEN

Mi
19
FEB

Lust auf Zukunft – Wie unsere Gesellschaft die Wende schaffen wird* Dr. Franz Alt, Journalist, Fernsehmoderator und Autor
19:30 bis 21:30 Uhr

Do
26
MÄRZ

Mit Kneipp den Stress besiegen Gisela Antor, Kneipp-Gesundheitstrainerin
19:30 bis 21:30 Uhr

Mi
27
MAI

Essbare Wildkräuter – Superfood aus dem Allgäu Gerti Epple, Allgäuer Wildkräuterfrau und Buchautorin
19:30 bis 21:30 Uhr

*Abweichender Veranstaltungsort: Pfarrzentrum St. Lorenz, Herrenstraße 1 (Zugang Hofgartenseite), 87439 Kempten

Eintritt für alle Vorträge frei – Spenden willkommen!

FULDA

Di
29
SEPT

IG FÜR Mitgliederversammlung
29. September 2020
10:30 bis ca. 15:45 Uhr

VORSTELLUNG DER IG FÜR MITGLIEDER



Moritz Kolb

betreut seit 2017 neben der Forschungsinitiative Handelsgastronomie beim EHI Retail Institute auch die Aktivitäten des Feinkostvereins Corpus Culinario. Zuvor war er während seines Masterstudiums der Marktforschung bei REWE Digital tätig und hat seine Abschlussarbeit zum „Digitalen Viertel“ geschrieben.

Wie definieren Sie den Begriff „gesunde Lebensmittel“?

Gesunde Lebensmittel bestehen meiner Meinung nach aus natürlichen und herkömmlich produzierten Zutaten, von denen ich jede einzelne bedenkenlos roh essen könnte.

Corpus Culinario unterstützt die IG FÜR, weil ...

... die Arbeit der Organisation eine außerordentliche Bereicherung für die derzeitigen und zukünftigen Interessen der Zunft der Feinkost- und Fachhändler im Einklang mit dem gesellschaftlichen Wandel darstellt.

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

Letztlich geschieht aller Wandel auf einer sich gegenseitig bedingenden Ebene. Die Verbraucher haben ihrerseits Forderungen, die (mit Verzögerung) zu erfüllen sich der Handel gezwungen fühlt. Der Handel jedoch hat seinerseits eine stärkere Verantwortung als einzelne Konsumenten. Ich denke jedoch, dass sich in unserer Gesellschaft eine immer deutlichere Rückbesinnung vollzieht und wir heute einfacher und häufiger gesunde Lebensmittel kaufen können als noch vor einigen Jahren.

Was wünschen/erhoffen Sie sich von der IG FÜR?

Die IG FÜR steht für mich für eine sehr umtriebige und leidenschaftlich geführte Organisation, die mit seriöser und fundierter Arbeit das richtige Ziel im Blick hat und daraufhin arbeitet. Daher erhoffe ich mir, dass die IG FÜR einen Beitrag dahingehend leistet, das Mindset der Konsumenten und der wirtschaftlichen sowie politischen Entscheidungsträger nachhaltig positiv zu beeinflussen.

Wie definieren Sie den Begriff „gesunde Lebensmittel“?

Zum einen sind dies Lebensmittel mit wertvollen Inhaltsstoffen. Ich möchte hierbei aber die gesamte Wertschöpfungskette einbeziehen. Denn für mich ist es auch wichtig, WIE Lebensmittel produziert werden und woher sie stammen. Hier geht es z. B. um Themen wie artgerechte Tierhaltung, gentechnikfreie Produktion oder die Abkehr von Monokulturen. All dies hat eine Auswirkung auf das Produkt, die Umwelt und somit auch auf uns.

Ich unterstütze die IG FÜR, weil ...

... ich den Einsatz für Nachhaltigkeit im Lebensmittelbereich sehr achte und mich gerne daran beteilige. Wir müssen uns stets bewusst sein, dass alle unsere Handlungen Auswirkungen haben, ganz gleich, ob auf Mensch, Tier oder Natur.

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

Verbraucher sind heute besser informiert als jemals zuvor. Sie entscheiden mit ihrem Einkauf, welche Produkte verstärkt angeboten werden und welche nicht. So etwa bei unseren regionalen Lebensmitteln. Diese wurden immer häufiger nachgefragt. Mittlerweile bieten wir in diesem Segment je nach Saison und Region mehrere 1.000 Artikel an.

Was wünschen/erhoffen Sie sich von der IG FÜR?

Ich wünsche mir, dass die IG FÜR auch weiterhin eine Plattform für angeregten Austausch bietet. Gemeinsam können wir noch viel mehr erreichen, weitere Schritte auf dem Weg zu mehr Nachhaltigkeit im Alltag gehen und eine starke Stimme für Anstand und Respekt im Handeln sein.



Hanno Rieger

Wirtschaftsgeograph, ist Vorsitzender der Geschäftsleitung bei der REWE Markt GmbH, Zweigniederlassung West. Seit 1997 hatte er diverse leitende Funktionen im Lebensmittelhandel inne, u. a. Vorsitzender Geschäftsleitung/CEO bei Lidl Österreich/Slowenien und Leiter Expansion Deutschland/Schweiz bei der Office World AG (Migros). Zudem ist er als Dozent in Bayreuth tätig.



Isabella Dartmann

Mutter einer sechsjährigen Tochter, ist Grundschullehrerin in Teilzeit sowie freiberufliche Sängerin und Musicaldarstellerin, aktuell in der Rolle der Sybilla Meilhaus und Ludovika in dem Musical „Ludwig 2“ im Festspielhaus Füssen.

Wie definieren Sie den Begriff „gesunde Lebensmittel“?

Gesunde Lebensmittel sind für mich Lebensmittel, die ohne das Leid der Tiere und den Einsatz von Pestiziden/Genmanipulationen bedenkenlos zu sich genommen werden können. Sie sind natürlich, rein und ohne jegliche Qual der Tiere hergestellt worden. Nur so können sie meines Erachtens zum körperlichen und seelischen Wohlbefinden beitragen und ich kann sie bedenkenlos meinem Kind und meinen Lieben anbieten.

Ich unterstütze die IG FÜR, weil ...

... sie Wert auf TRANSPARENZ, KLARHEIT UND WAHRHEIT für den Verbraucher beim Einkauf legt und dem Verbraucher aufzeigt, dass er mit seinem Einkauf grundlegenden Einfluss auf die Art und Weise der Qualität der Lebensmittel und die Tierhaltung nehmen kann.

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

Siehe Frage 2 ;-).

Was wünschen/erhoffen Sie sich von der IG FÜR?

Ich erhoffe mir, dass die IG FÜR und ihre Mitglieder den Menschen immer mehr aufzeigen können, wie wichtig und gut die natürliche Qualität der Lebensmittel und die artgerechte Haltung von Tieren für unser körperliches und seelisches Wohlbefinden ist. Wir müssen unseren Kindern eine gesunde Welt hinterlassen. Im Sinne aller muss die Ausbeutung der Schätze der Erde ein Ende haben – bedenke man nur die Hintergründe der Amazonas-Brände. Die Würde des Menschen ist unantastbar, doch ohne die Würde der Erde, deren Bewahrung und den richtigen Umgang mit deren Schätzen wäre auch sie nichts. Ich bin stolz darauf, ein Mitglied der IG FÜR zu sein, und möchte diese gerne mit meinem Wissen und Können bestmöglich unterstützen.

Wie definieren Sie den Begriff „gesunde Lebensmittel“?

Gesunde Lebensmittel dienen dem Leben und nicht der Nahrung.

Ich unterstütze die IG FÜR, weil ...

... für mich gutes und gesundes Essen die menschliche Basis ist.

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

Eine freiheitliche Regelung für Verbraucher und Handel: alle Discounter, Supermärkte und Lebensmitteleinzelhändler (auch mit Filialen) bieten über die Bio-Schiene gesunde bzw. gesündere Lebensmittel an. Die Verbraucher müssen das Geld, das sie haben, in gesunde Lebensmittel investieren.

Was wünschen/erhoffen Sie sich von der IG FÜR?

Ich erhoffe mir einen Nutzen für mein Leben, das heißt Hinweise.



Horst Brill

Einzelprokurist, Geschäftsführer und Generalbevollmächtigter in verschiedenen Industriebetrieben bis 500 Mitarbeiter.



ZIPPERT ...

Müllreichtum ist genauso wichtig wie Artenreichtum

Wir dürfen in unseren Anstrengungen nicht nachlassen. Viele Meere enthalten immer noch mehr Wasser als Mikroplastik, das kann auf Dauer nicht so bleiben. Während es mit der Digitalisierung in

Deutschland nicht vorangeht, liegen wir beim Verpackungsmüll weit vorne. 226,5 kg pro Kopf fielen 2017 an. Leider gibt es immer weniger überflüssige Verpackungen, der Verbraucher muss darauf achten, dass er auch wirklich die Zahnpastatube mitnimmt, die noch in einer Pappschachtel steckt oder Pralinen, die einzeln eingeschweißt sind. Getränke sollte man niemals in Mehrwegverpackungen kaufen und sich beim Coffee to go immer noch zwei Becher extra geben lassen, dann verbrennt man sich auch nicht die Finger.

Afrika wartet auf Nachschub

Viele afrikanische oder asiatische Länder sind abhängig von unseren

regelmäßigen Mülllieferungen, es wäre für ihre wirtschaftliche Entwicklung katastrophal, wenn der Nachschub ausbliebe.

Deshalb dürfen wir in unseren Anstrengungen nicht nachlassen. Viele Meere enthalten immer noch mehr Wasser als Mikroplastik, das kann auf Dauer nicht so bleiben. Alle reden vom Artensterben, aber was gerne vergessen wird: Auf der anderen Seite haben wir einen einmaligen Sortenreichtum an Müll, um den uns die ganze Welt beneidet.

Hans Zippert wirft in seiner Kolumne „Zippert zapft“ in der Tageszeitung „Die Welt“ täglich einen satirisch-kritischen Blick auf die Gesellschaft.



PASTINAKENKUCHEN

Von REWE

Zubereitungszeit: 30 Minuten
Wartezeit: 1,5 Stunden
Zubereitungszeit insgesamt: 2 Stunden

Portionenzahl: ca. 10 Stücke
Schwierigkeitsgrad: 2

Zutaten

250 g Pastinaken
1 REWE Bio Zitrone
180 g ja! Weizenmehl Type 405
2 TL ja! Backpulver
80 g Zucker
125 g REWE Bio Süßrahmutter
2 Eier
1 REWE Bio Orange
175 g REWE Bio Frischkäse Doppelrahmstufe
75 g ja! Puderzucker

60 g REWE Beste Wahl
Crème Fraîche
1 TL gemahlener Anis
Fett und Mehl für die Form

Utensilien

Handrührgerät
Springform

Zubereitung

1. Walnüsse grob hacken. Pastinaken schälen, waschen und fein raspeln. Zitrone heiß waschen, trocken reiben, Schale abreiben. Zitrone halbieren, Saft auspressen.
2. Mehl und Backpulver mischen. Zucker und Butter mit den Schneebeesen des Handrührgeräts ca. 5 Minuten weiß-cremig aufschlagen. Eier ca.

2 Minuten cremig schlagen, dann langsam unter die Butter-Zucker-Masse rühren. Pastinaken, Walnüsse, Mehl-Mischung und Zitronenabrieb und -saft unterrühren.

3. Eine Springform (20 cm Durchmesser) fetten und mit Mehl ausstäuben. Teig einfüllen, glatt streichen und im vorgeheizten Backofen bei 175 °C Ober- und Unterhitze ca. 35 Minuten backen (Stäbchenprobe). Danach für 5 min im abgeschalteten Ofen nachziehen lassen. Kuchen in der Form abkühlen, dann aus der Form nehmen und auskühlen lassen.

4. Für das Topping Orange heiß waschen und die Schale abreiben. Frischkäse mit den Schneebeesen des Handrührgeräts glattrühren. Puderzucker und Crème Fraîche zugeben und ca. 2 Minuten weiterrühren. Anis und 1 TL Orangenschale unterheben.

5. Topping locker auf dem Kuchen verstreichen und mit den übrigen Orangenschalen bestreuen.

Guten Appetit wünscht

REWE 
GROUP