# IGFÜR Magazin

Interessengemeinschaft für gesunde Lebensmittel e.V. 3|2020

Regionalität gewinnt | 6

IG FÜR Symposium 2021 – Ihre Meinung | 8

Dicke Luft in der Kühltruhe | 20

# INHALT


**3** Grußwort

**4** Briefe an die Redaktion

**5** Unsere neuen Mitglieder

**6** Regionalität gewinnt

**7** Interview: Michael Hähnel

**8** IG FÜR Symposium 2021 – Ihre Meinung

**9** Bodentag IG Gesunder Boden

**10** Der Zustand von Grund- und Trinkwasser in Deutschland – ein Update

**12** Die Umsetzung der antrophosophischen Ernährung in die Praxis – Teil 5

**14** Lesenswertes im Herbst

**16** Interview: Janine Steeger

**18** Aktuelles

**20** Dicke Luft in der Kühltruhe

**22** Grüne Wirtschaft

**23** Erstes Produkt erfolgreich gestartet

**24** Impressionen von der Mitgliederversammlung Fulda

**26** Vorstellung der IG FÜR Mitglieder

**28** Zippert …

Rezept

# GRUSSWORT

**„Leben und Essen im Einklang mit der Natur“**

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

unsere IG FÜR Gründungssätze werden immer noch wichtiger. Ebenso: „Jeder Einkauf ist ein Stimmzettel“ und „Vielfalt statt Einfalt“ und „gute Kräfte stärken“.

In seinem Grußwort zu unserer IG FÜR Mitgliedertagung am 29. September in Fulda schreibt OB Dr. Heiko Wingenfeld: „Unser Tagungsprogramm macht deutlich, dass sich die IG FÜR eben nicht nur für gesunde Lebensmittel im engeren Sinne einsetzt, sondern Fragen der Umwelt und Nachhaltigkeit, der Ernährung und Lebensführung, aber auch der wirtschaftlichen Abhängigkeiten und Möglichkeiten im Lebensmittelsektor ganzheitlich in den Blick nimmt“ – (Zitat) Wegen Corona – Sicherheitsabstand waren wir an diesem spirituellen und historischen Franzsikaner Tagungsort diesmal nur 50 TeilnehmerInnen statt 100 in positiver, konstruktiver Arbeitsatmosphäre.

Mit großer Freude las ich die Botschaft von Janine Steeger, lange Zeit das Gesicht der RTL-Sendung „Explosiv – Das Magazin“. „Was ich an Ihrem (IG FÜR) Ansatz toll finde und worin ich Sie nur bestärken kann: Sie betonen das Positive, Sie suchen mit allen Beteiligten nach den besten Lösungen und sind dabei nicht dogmatisch. Die Zivilbevölkerung braucht Good News und Lösungsansätze. Die Menschen kommen nicht damit klar, wenn man ihnen nur sagt, wie furchtbar alles ist. Das ist Ihre wichtigste Botschaft, die Sie weiter ausbauen sollten.“ (Zitat). Danke, für diese hochkarätige Ermunterung, werte Frau Janine Steeger.

Trotz Corona hat Paul Werner Hildebrand mit seinem kleinen organic – Erfolgsteam ein hochaktuelles, neues IG FÜR Magazin gestaltet. Danke!

Mit Mut, Humor und Wahrheitsliebe streben wir weiterhin die "Kunst der kleinen Schritte" an.
In dankbarer Verbundenheit

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-Mai: 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. 6: Edeka Südwest | S. 7: Rügenwalder Mühle | S. 8: Gerd Altmann, pixabay.com | S. 9: StockSnap, pixabay.com, Logo: Interessengemeinschaft gesunder Boden e. V. | S. 10–11: kalhh, pixabay.com, Illustration by Freepik.com | S. 12–13: Lubos Houska, pixabay.com | S. 14-15: SnapStock, Pixabay.com, Westend Verlag, oekom verlag, BoD-Verlag, bene! Verlag, AKE Bad Vilbel, Illustration by Macrovector/Freepik, Globus by Freepik | S. 16-17: Tim Kickbusch, oekom verlag | S. 18-19: Upländer Bauernmolkerei GmbH, Bananeira.de, tegut.com | S. 20-21: Florida-Eis Manufaktur GmbH, Illustrationen by Freepik | S. 22: Eko Pramono, pixabay.com | S. 17: Du bist hier der Chef | S. 28: Edeka Südwest

**Druck**:
www.druckerei-wilkniss.de

**Das IG FÜR Magazin erscheint dreimal pro Jahr.**
**Die nächste Ausgabe erscheint im Januar/Februar 2021. Redaktionsschluss: 15. Januar 2021.**
**Bis dahin wünschen wir Ihnen eine schöne Zeit.**
**Ihre IG FÜR Redaktion**

FSC www.fsc.org
**MIX**
Papier aus verantwortungsvollen Quellen
**FSC® C004423**

# BRIEFE AN DIE REDAKTION

Sehr geehrter Herr Sedlmaier,

haben Sie herzlichen Dank für die Zusendung Ihres neuen Buches „Die Kunst der kleinen Schritte“ und die persönlichen Zeilen im Brief.

Bei der Lektüre der Artikel und vor allem des Buches ist die tief wurzelnde Überzeugung und die große Bereitschaft Strukturen und die Angebote im Bereich der Lebensmittelproduktion und Vermarktung bzw. dem Verkauf zu ändern, immer zu spüren. Vielen Dank für Ihr Engagement!

Die „Macht des Einkaufskorbes“, die Sie treffend beschreiben, ist nicht so klein, wie gerade jetzt in der Coronazeit wahrgenommen wird. In meinen Augen wird aber – und das deckt sich mit Ihren Einschätzungen, die Sie in Kapitel 4 zum Ausdruck bringen – für die Zeit danach ein Umdenken nicht nur zugelassen werden müssen, sondern es wird vielmehr umfassend notwendig sein, wenn wir unsere Umwelt und Wirtschaft nachhaltiger steuern wollen.
Besonders ansprechend waren für mich persönlich Ihre Beispiele im Bereich „Kraftquellen und Motivation“. (…)

Bleiben Sie gesund und so engagiert, mit herzlichen Grüßen und Gottes Segen für Ihr weiteres Wirken im Allgäu, in Bayern und auf der Welt.

Ihr Regionalbischof

*Axel Piper*

Sehr geehrter Herr Sedlmaier,

herzlichen Dank für Ihr Schreiben vom 25. Mai und die Übersendung Ihres siebten „Mutmach-Buches“. Es ist bemerkenswert, über welch langen Zeitraum Sie sich mittlerweile für gesunde und regionale Lebensmittel engagieren und dabei auch die Brücke zum Verbraucher bauen.

Die Bedeutung gesunder Lebensmittel und die Rolle der heimischen Landwirtschaft ist gerade in den letzten Wochen und Monaten besonders in den Mittelpunkt des öffentlichen Interesses gerückt. Viele Menschen haben wieder Wertschätzung gegenüber gesunden Nahrungsmitteln gelernt. Darin sehe ich auch eine gute Chance für unsere Landwirtschaft, sich als verlässlicher Nahrungsmittelproduzent entsprechend zu positionieren.

(…) Mit regionalem Bewusstsein kann jeder Konsument seinen Beitrag leisten, unserer Landwirtschaft in Bayern eine Zukunftsperspektive zu geben.

Herzlichen Dank für Ihr jahrzehntelanges Engagement in diesem Bereich.

Mit herzlichen Grüßen,

*Manfred Weber*
Mitglied des Europäischen Parlaments
Vorsitzender der EVP-Fraktion

## MITGLIEDERSTIMME

Ich bin Mitglied in der IG FÜR geworden, weil ich hier das Engagement für die Wertschätzung von echten Lebensmitteln gefördert sehe.

*Michael Radau*

Vorstand
SuperBioMarkt AG, Münster

## IG FÜR auf LinkedIn

**www.linkedin.com/company/ig-fuer**

Like uns und erfahre, was aktuell in der Lebensmittelbranche los ist.

# UNSERE NEUEN MITGLIEDER

**Wir freuen uns über 8 neue Mitglieder!**

Edith Reithman, Journalistin Magazin „Das schöne Allgäu“, Kempten

Hannheinehof Lebensmittel GmbH, Fulda

Jan Specht, International Sales Support, Curtice Brothers GmbH, München

Joachim Saukel, Stadtrat und Sport-Geschäftsinhaber, Kempten

Mario Bauer, Geschäftsführer Curtice Brothers GmbH, Wien

Rüdiger Seehaver, Geschäftsführer Handelshaus Seehaver, Ahrensbök

Dr. Sybille Keller, Zahnärztin, Waltenhofen

Theodor Schaumlöffel, Musiklehrer, Heidelberg

## NEUE MITGLIEDER WERBEN

Die IG FÜR lebt von ihren Mitgliedern! Helfen Sie uns die IG FÜR und Ideen weiterzutragen 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**

## SPENDENAUFRUF

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

# REGIONALITÄT GEWINNT

Von der IG FÜR Redaktion

**Die Auswirkungen der Corona-Pandemie haben auf viele Bereiche des Lebens Einfluss, so auch auf die Lebensmittelbranche. Dass hierbei gut beraten ist, wer auf Regionalität setzt, zeigt unser Gespräch mit IG FÜR Ehrenmitglied Jürgen Mäder, Geschäftsführer bei EDEKA Südwest.**

**Herr Mäder, inwiefern spielt Regionalität bei EDEKA eine Rolle in der Corona-Krise? Welche Folgen hat die Pandemie auf den Lebensmitteleinzelhandel?**
Bei uns sind regionale Lebensmittel bereits seit mehreren Jahrzehnten, quer durch das gesamte Sortiment, fester Bestandteil unseres vielfältigen Angebots. EDEKA Südwest ist einer der größten Vermarkter regionaler Produkte im Südwesten und maßgeblicher Unterstützer der heimischen Erzeuger. Im Bereich Obst und Gemüse stammt beispielsweise jeder vierte in unseren Märkten verkaufte Artikel aus regionaler Erzeugung. Und wir bauen unsere regionaltypischen Markenprogramme immer weiter aus. Aber auch bezüglich importierter Ware ergaben sich für uns keine spürbaren Folgen. Schließlich war der grenzüberschreitende Warenverkehr nur sehr kurz eingeschränkt als das gesellschaftliche Leben heruntergefahren wurde.

**Wie sind Sie hinsichtlich Regionalität aufgestellt? Welche Bedeutung hat es für Ihr Unternehmen, Lebensmittel direkt aus der Region zu beziehen? Und von welchen Regionen sprechen wir?**
Alle Produkte unserer regionalen Eigenmarke „Unsere Heimat – echt & gut“ werden in Bundesländern unseres Absatzgebiets geerntet, verarbeitet und verpackt, d. h. in Baden-Württemberg, Rheinland-Pfalz, Hessen und dem Saarland. Rund 1.500 sorgsam ausgewählte und regelmäßig kontrollierte Betriebe produzieren für die Regionalmarke z. B. Milchprodukte, Obst und Gemüse, Wurst, Teigwaren, Eier und vieles mehr. Wichtig ist uns, die Transportwege so kurz wie möglich zu halten. Damit optimieren wir nicht nur die Frische der Waren, sondern schonen auch die Umwelt. Und es ist aus meiner Sicht einfach etwas Besonderes, Lebensmittel aus der Heimat auf dem Teller zu haben – quasi frisch wie vom Feld nebenan.

**Wie hat man sich die Wertschöpfung bei regionalen Lebensmitteln von EDEKA vorzustellen? Wie kann der Kunde vertrauen, dass die Produkte auch wirklich aus der Region stammen?**
Die Qualitätszeichen der Bundesländer, in denen unsere Landwirte und Lieferanten arbeiten, sind für die Produkte von „Unsere Heimat – echt & gut“ Voraussetzung. Diese machen den Aspekt Regionalität gegenüber unseren Kunden auf einen Blick transparent. Auch darüber hinaus kann der Verbraucher die Herkunft je nach Produkt auf unterschiedliche Weise nachvollziehen, z. B. über das Regionalfenster oder auch einen QR-Code bzw. die Eingabe der darunter stehende Produzenten-Nummer auf der Website unserer regionalen Eigenmarke (**www.unsereheimat.de**). Bei Wurst und Schinken ist dies auch über die sogenannte LOT-Nummer möglich.

Michael Hähnel, Vorsitzender der Geschäftsleitung der Rügenwalder Mühle

# INTERVIEW: MICHAEL HÄHNEL

**Von IG FÜR Mitglied Paul Werner Hildebrand**

**Mit ihrer vegetarischen Diversifikation ist die Rügenwalder Mühle schon jetzt eine Erfolgsstory. Michael Hähnel gab uns einen Einblick in die Beweggründe und Motive des Unternehmens.**

**Welches sind die hauptsächlichen Gründe für Ihren Erfolg? Empfinden Sie sich als Branchen-Pionier und Vor-Denker?**
Vegetarische und vegane Alternativen haben sich fest am Markt etabliert – und die Nachfrage steigt rapide. Wir stehen für Innovation aus Tradition. Als einer der ersten deutschen Markenhersteller haben wir diesen Trend erkannt und die sehr mutige Entscheidung getroffen, Ende 2014 mit einer fleischfreien Produktlinie zu starten und den Markt damit maßgeblich vorangebracht. Zugleich haben wir bei allem, was wir tun, den Verbraucher immer im Fokus. Unsere Vision ist es, dass sich jeder Mensch auf unkomplizierte Weise bewusst und nachhaltig ernähren kann, ohne Kompromisse bei Geschmack und Genuss.

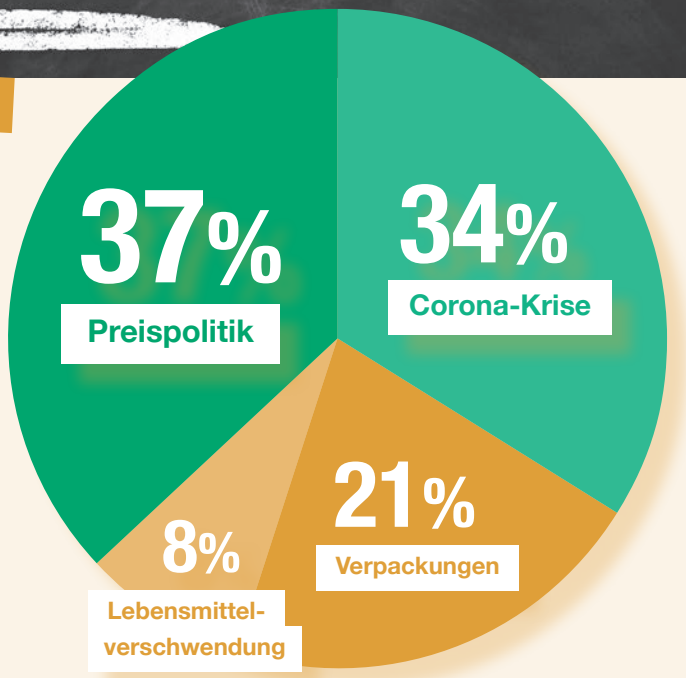
**Die Themen „gesunde Ernährung“ und „Regionalität“ sind lt. aktueller Studien voll im Trend. Ist Ihr neuestes Projekt „Soja aus der Region“ eine Reaktion darauf oder eine langfristige, strategische Planung? Erwarten Sie dadurch einen Umsatz-Push?**
Beste Zutaten so regional wie möglich zu beschaffen, ist seit jeher unser Credo. Nicht nur den Verbrauchern ist die Herkunft ihrer Lebensmittel wichtig, auch wir suchen stets die Nähe zu unseren Lieferanten, denn so sichern wir eine hohe Qualität und verbessern die Nachhaltigkeit unserer Produkte. Immer mehr heimische Rohstoffe einzusetzen ist ein entscheidender Treiber für unser Ziel, immer mehr $CO_2$-Emissionen einzusparen. So testen wir aktuell den Sojaanbau in Deutschland für unsere Fleischalternativen. Dabei steht für uns aber immer auch der Geschmack im Vordergrund.

**Die Corona-Pandemie hat das Konsumverhalten verändert. Die Verbraucher*innen, vor allem junge Menschen, orientieren sich verstärkt zur gesunden Ernährung und Bio-Produkten. Haben reine Fleischprodukte überhaupt noch eine Zukunft?**
Wir möchten nicht missionieren und niemanden diskriminieren – alle Ernährungsweisen haben ihre Berechtigung. Wir glauben aber daran, dass sich der Markt weiterhin in Richtung der alternativen Proteine entwickelt.

**Die Nachhaltigkeitsstrategie der Rügenwalder Mühle beinhaltet die drei Säulen Mitarbeiter*innen / Soziales Gemeinwohl, Ökonomie und Ökologie. Inwieweit verändert das Ihre Unternehmenskultur und motiviert die Mitarbeiter*innen?**
Unser Leitsatz lautet: Wir handeln heute nicht auf Kosten von morgen und hier nicht auf Kosten von anderswo. Wir verfolgen entsprechend eine klare Nachhaltigkeitsstrategie in allen Bereichen des Unternehmens – mit messbaren Zielen und konkreten Maßnahmen, die wir bis 2021 extern zertifizieren lassen.

# IG FÜR SYMPOSIUM 2021 – IHRE MEINUNG

Von der IG FÜR Redaktion




**Liebe Mitglieder, Freunde und Partner der IG FÜR sowie alle Interessierten!**

Die Ergebnisse zur Abstimmung über das Leitthema des nächsten IG FÜR Symposiums im Frühjahr 2021 sind da. Wie Sie sich vielleicht erinnern, baten wir im vergangenen Magazin um Teilnahme an der Abstimmung, durch die nun ein Favoriten-Thema ermittelt werden konnte. Wir sind begeistert, wie viele Mitglieder und Interessierte ihre Stimme abgaben und bedanken uns an dieser Stelle für die außerordentlich rege Beteiligung an unserer Umfrage. Zur Auswahl standen vier Leitthemen, die unsere Lebensmittelbranche zurzeit sehr beschäftigen:

1. **Verpackungen**
2. **Lebensmittelverschwendung**
3. **Preispolitik**
4. **Corona-Krise als Chance für eine bessere Zukunft**

Mit 37 Prozent aller Stimmen interessierte das Thema Preispolitik die Meisten von Ihnen. Insbesondere die Thematik der wahren Preise für Lebensmittel und welche sozialen und ökologischen Folgekosten zu selten Berücksichtigung finden, beschäftigt die IG FÜR Mitglieder. Das Thema Preise habe auf nahezu alle Bereiche der Lebensmittelproduktion Einfluss und über den Preis entscheide sich häufig auch die Fairness in Wertschöpfungsketten. Zusammenfassend könnte man auch sagen, dass das Thema Preispolitik als Grundursache der anderen Probleme begriffen werden kann. So keimt letztlich die Preisfrage auch in Zeiten von Corona auf, wenn Hygienestandards nicht eingehalten werden und Betriebe durch unzureichende Arbeitsbedingungen auffallen. Es ergeben sich umfassende Themenkomplexe zum Preis von Lebensmitteln, die nun im nächsten halben Jahr von uns ausgearbeitet werden: Wissen wir heutzutage den wahren Wert von guten Lebensmitteln zu schätzen? Müssen wir es uns leisten können, an sieben Tagen in der Woche Fleisch essen zu können? Und wenn ja, auf wessen Kosten geht dieser Konsum? Wollen Verbraucher immer nur „Billig“ und welche Verantwortung trägt der Handel?

Sie dürfen sich schon jetzt auf zahlreiche gehaltvolle Beiträge renommierter Referentinnen und Referenten aus Politik, Wirtschaft und Gesellschaft beim IG FÜR Symposium 2021 freuen. Ort und Datum werden wie gewohnt im nächsten Magazin sowie auf unseren digitalen Kanälen bekanntgegeben.

# BODENTAG IG GESUNDER BODEN

Von der IG FÜR Redaktion

Die Interessengemeinschaft gesunder Boden e. V. veranstaltet auch in diesem Jahr wieder einen bundesweiten Bodentag mit internationalen Referenten und Gästen. Nach den großen Erfolgen mit rund 550 Teilnehmenden und einem sehr positiven Echo der letzten Jahre, soll auch der 5. Bodentag der IG wieder zahlreiche Interessenten ansprechen. Unter dem Motto „Gesunde Böden als Grundlage für gesundes Wasser, gesunde Pflanzen, Tier und Menschen“ werden Praktiker und Wissenschaftler zu aktuellen Themen rund um die nachhaltige, humusreiche Bodenbewirtschaftung und deren Auswirkung auf die Gesundheit von Pflanze, Tier und Mensch referieren und mit den Gästen diskutieren. Denn: Fast alle Lebensmittel und auch die Trinkwasserqualität sind direkt vom Boden abhängig.

Die Veranstaltung findet am **Donnerstag,** den **26. November 2020,** ab **08:15 Uhr** in der **Oberpfalzhalle in Schwandorf, Schwimmbadstr. 4,** statt. Das genaue Programm des Bodentags finden Sie auf der IG-Homepage unter **ig-gesunder-boden.de**. Die IG möchte mit diesem Fachforum dazu beitragen, neue Impulse zu setzen sowie aktuelle wissenschaftliche Erkenntnisse und zeitgemäße Lösungsansätze für einen gelungenen Aufbau gesunder Böden vorzustellen.

Die IG Gesunder Boden ist ein gemeinnütziger Verein mit Sitz in Regensburg. Sie bildet ein bundesweites Netzwerk zum Wissenstransfer unterschiedlicher Fakultäten mit dem Ziel, wieder gesunde, humusreiche Böden aufzubauen. Neben der Vermeidung von Nährstoffverlusten, der Förderung der Bodenbiologie und der Umsetzung der optimalen Bodennährstoffverhältnisse, steht die Anreicherung von Humus im Vordergrund. Der Verein versteht sich als Plattform, um altes und neues Wissen zu sammeln und es Verbrauchern, Landwirten, Tierärzten, Ärzten und Wissenschaftlern zur Verfügung zu stellen.

Interessengemeinschaft gesunder Boden

**Interessengemeinschaft gesunder Boden e. V.**
Lohackerstraße 19, 93051 Regensburg

**ig-gesunder-boden.de**

# DER ZUSTAND VON GRUND- UND TRINKWASSER IN DEUTSCHLAND – ein Update

Von IG FÜR Mitglied Manfred Mödinger

Die Qualitätsgemeinschaft Bio-Mineralwasser e. V. verfolgt als Ziel, unsere Lebensgrundlage Nr. 1, das Wasser, für diese und kommende Generationen in bestmöglicher Qualität zu erhalten. Ihr von den sechs wichtigsten deutschen Bioverbänden Bioland, Naturland, Biokreis, Demeter, BNN und AÖL unterstütztes Bio-Mineralwasser-Siegel ist deshalb zugleich zeitgemäßes Reinheitsgebot, Verbraucherschutz und ein umfassender Ansatz für mehr Wasserschutz. Es ist der Appell an die Gesellschaft, unser wichtigstes Lebensmittel mit nachhaltiger Gewinnung und flächendeckendem ökologischem Landbau auch für die Zukunft zu erhalten. Als Grundlage ihrer Arbeit recherchiert und sammelt die Qualitätsgemeinschaft Informationen zum Zustand und den Problemen des Grund-, Trink- und Mineralwassers in Deutschland und darüber hinaus, überwiegend aus staatlichen Quellen.

Seit 2017 veröffentlicht die Qualitätsgemeinschaft ihre Zusammenstellungen als Übersichtsstudien – auch als „Schwarzbücher Wasser“ bezeichnet – und bildet somit schrittweise immer umfassender den Zustand und die Gefährdungslage des deutschen Grund- und Trinkwassers ab. Um die gesellschaftliche und politische Diskussion faktenbasiert anzuregen, stellt die Qualitätsgemeinschaft ihre Erkenntnisse kostenfrei zur Verfügung (siehe **www.ig-fuer.de/index.php/aktuelles/bio-mineralwasser-studie-2020.html**). Einige wichtige Ergebnisse im Überblick:

**Nitrat**

Deutschland ist nach wie vor von der weltweit stattfinden Verunreinigung des Wassers mit Nitraten, vorwiegend aus industrieller Landwirtschaft, besonders betroffen: Nach dem neuen Nitratbericht 2020 der Bundesregierung weisen 26,7 % aller Grundwassermessstellen Nitratwerte über dem Grenzwert von 50 mg/l für Trinkwasser auf. Dabei halten sich lokale Verbesserungen und Verschlechterungen etwa die Waage.

In intensivlandwirtschaftlichen Gebieten steigen die Einträge und vor allem beschleunigt sich die Problematik enorm. So zeigen die Daten des Bayerischen Landesamts für Umwelt, dass die Zahl der Grundwassermessstellen mit stark erhöhten Nitratwerten (über 25 mg/l) und die Zahl der Messstellen mit Überschreitungen des Grenzwerts (über 50 mg/l) seit 2010 in Bayern stark zugenommen hat. So verdoppelte sich der Anteil der Messstellen mit Nitratwerten über 50 mg/l von 5,2 % auf 10,2 %. Auf die Landesfläche umgelegt, liegt die Belastung des Grundwassers schon auf 30 % der Landesfläche bei über 50 mg/l Nitrat. Die höchsten Werte werden in den Problemgebieten in Nord- und Ostbayern mit intensiver Landwirtschaft, insbesondere mit hoher Vieh- und Biogasanlagendichte erreicht.

Diese Situation wirkt sich auch auf die Trinkwasserversorgung der Bevölkerung aus. Von 2011 bis 2018 untersuchte das Bayerische Landesamt für Gesundheit (LGL) in drei Kampagnen das bayerische Trinkwasser, auf das aus gesundheitlichen Gründen im Wasser unerwünschte Nitrat. Die Gehalte bewegten sich im Durchschnitt zwischen 11,7 und 12,9 mg/l, wobei die Werte, je nach Regierungsbezirk, zwischen 10 und 20 mg/l streuten. Sie lagen damit signifikant über dem bei Natürlichem Mineralwasser geltenden Grenzwert für eine Auslobung einer Eignung zur Babynahrung von 10 mg/l. Nur durch Aus-

Illustrationen: "Bottles" & "Lines Background" designed by Freepik

weichen auf weniger belastete Brunnen und teure Aufbereitungsmaßnahmen gelang es den Wasserversorgern noch, den generellen starken Anstieg der Nitratgehalte im Grundwasser aufzufangen.

**Pflanzenschutzmittel**
Die Bund-Länder-Arbeitsgemeinschaft Wasser hat 2019 ihren mittlerweile fünften Bericht zum Problem der Pflanzenschutzmittelrückstände im deutschen Grundwasser veröffentlicht, wobei dabei die sogenannten „nicht-relevanten Metabolite" (nrM) verstärkt ins Blickfeld kamen. Diese Abbauprodukte der Pflanzenschutzmittel (PSM) werden in den Trink- und Mineralwassergesetzen nicht von Grenzwerten erfasst. Für die PSM-Rückstände gingen die Analysen aus 14.461 Messstellen in den Bericht ein. Es gibt keine umfangreichere Prüfung in Deutschland.

Grundsätzlich wurden in 18,8 % aller Messstellen PSM nachgewiesen. Im vorhergehenden Vierjahreszeitraum betrug dieser Wert 19,1 %. Auffällig ist, dass die Nachweise derzeit zugelassener Wirkstoffe stetig zunehmen. D. h. die „Altlasten der Zukunft" werden bereits heute sichtbar.

So genannte nichtrelevante Metabolite wurden in knapp 11.000 Messstellen untersucht. In 57,5 % aller Messstellen wurden nrM nachgewiesen. Diese Werte sind im Vergleich zum vorhergehenden Vierjahreszeitraum stark angestiegen. D. h. das Problem der PSM-Rückstände im deutschen Grundwasser hat sich deutlich verschärft. Was würde helfen? Nach Meinung der LAWA: „Eine generelle Verminderung des PSM-Einsatzes stellt hierbei die nachhaltigste Minderungsstrategie in die Gewässer dar." Doch in der Praxis geschieht das Gegenteil: So wurden mit 48.306 Tonnen noch nie seit der Wiedervereinigung (Bezugsjahr ab 1991) so hohe Mengen an Pestiziden abgesetzt wie im Berichtsjahr 2017 und auch die Zahl der zugelassenen Mittel hat 2018 mit 872 einen einsamen Rekord erreicht.

Diese PSM-Rückstände kommen in hohem Maße im deutschen Trinkwasser an. So zeigte der letzte Trinkwassertest der Stiftung Warentest, bei dem in 20 Orten Trinkwasserproben untersucht wurden, in 16 Orten, also in 80 % Nachweise von Pflanzenschutzmitteln und ihren Metaboliten.

**Die Situation des Trinkwassers in deutschen Großstädten**
Hier entwickelt sich zunehmend eine „Pharmafizierung des Wassers" durch inzwischen zahllose Arzneimittelrückstände im Trinkwasser. Da es keine Grenzwerte und somit keine Verpflichtung zur Untersuchung des Wassers auf diese Rückstände gibt, liegen nur wenige Daten vor. Berlin zählt zu den leider wenigen Städten die seit einigen Jahren das Trinkwasser umfangreich untersuchen. Hier wurden bis zu 19 verschiedene Substanzen gefunden, die teilweise, etwa bei Phenazon und Carbamazepin, bereits bis zu 50 % der empfohlenen Obergrenzen (Gesundheitliche Orientierungswerte) erreichen.

Neu waren zuletzt erstmalige Untersuchungen des Trinkwassers das tatsächlich aus dem Hahn herausläuft, in mehreren Großstädten, auf Schwermetalle. Dabei zeigte sich nicht nur das lange bekannte Problem zu hoher Bleigehalte aus alten Wasserleitungen, sondern erstmals ein Problem mit viel zu hohen Nickelgehalten, der sich offenbar ebenfalls aus den Wasserleitungen löst. Im Münchner Leitungswasser überschritten z. B. 10,4 % der untersuchten Proben den Bleigrenzwert und 23,1 % den Grenzwert für Nickel. Dabei kommen zum Teil dramatische Grenzwertüberschreitungen vor.

Die angelaufene Diskussion zur quantitativen Sicherung unserer Trinkwasserversorgung in Zeiten des Klimawandels bedarf dringend der Erweiterung im Hinblick auf die qualitative Sicherung. Es ist höchste Zeit, die auch jüngst von der Weltbank erhobene Forderung, Monitoringsysteme die den Zustand des Grund- und Trinkwassers erfassen, aufzubauen. Es ist höchste Zeit, beim deutschen Trinkwasser das oft wiederholte Versprechen einzulösen und es wirklich zum „bestkontrollierten Lebensmittel" zu machen.

**Dipl. Ing. Manfred Mödinger**
Leiter Qualitätsausschuss
der Qualitätsgemeinschaft
Bio-Mineralwasser e. V.,
Industriesprecher des
Forschungsprojekts „MiPAq"
der TU München, IG FÜR-Mitglied

# UMSETZUNG DER ANTHROPOSOPHISCHEN ERNÄHRUNG IN DIE PRAXIS – Teil 5

Von IG FÜR Mitglied Dr. Petra Kühne

Wenn wir ein Lebensmittel zu uns nehmen, wird es zu einfachen Nährstoffen verdaut. Die Fette werden aufgeteilt in Glycerin und Fettsäuren, die Eiweiße zu Aminosäuren, die Kohlenhydrate zu Zuckern. Dabei verliert das Lebensmittel nicht nur seine äußere Form, sondern auch seine spezifische Vitalität. Schritt um Schritt baut der Mensch die Struktur des Lebensmittels ab, zerstört Gewebe, öffnet Zellen und verändert die komplexen Inhaltsstoffe zu einfachen Verbindungen. Ein Großteil der ätherischen Kräfte (Lebenskräfte) des Lebensmittels geht „verloren". Jedoch stärkt sich der menschliche Ätherleib dadurch wie ein Muskel, der trainiert wird. Die ätherischen Kräfte der Nahrung würden die menschliche Vitalität stören, denn sie tragen andere Informationen in sich, als die individuell menschliche. Nach dem Abbau bis zum Dünndarm werden die Nährstoffe dann ins Blut aufgenommen (resorbiert) und in die Organe verteilt. Bei dieser Resorption von der „Außenwelt" des Darms zur „Innenwelt" des menschlichen Blutes erfolgt eine geistige Stufe, die der naturwissenschaftlichen Anschauung fremd ist. Dies kann verdeutlicht werden, indem die Verdauung in ihren Abbaustufen angeschaut wird.

**Die Verdauung als rückwärtiger Evolutionsprozess**

In der Verdauung will man vom Festen zum Geistigen kommen: Die feste Nahrung wird im Mund zerkleinert und eingespeichelt, wodurch sie den ersten Schritt ins Flüssige macht. Im Magen wird der Nahrungsbrei durch Säuren weiter abgebaut zu einer schaumigen, gasdurchsetzten Masse, hier wirkt der Astralleib. Im Darm dann im basischen Milieu erfolgt der finale Abbau durch den Ätherleib. Die letzte Stufe ist der wärmehafte Zustand. Genau dies geschieht beim Durchtritt der Materie durch die Darmschleimhaut mit der Kraft des Ichs im Stoffwechsel:

> Im Inneren des Menschen wird Materie vollständig zurückverwandelt in das Nichts. Vollständig wird die Materie in ihrem Wesen zerstört.

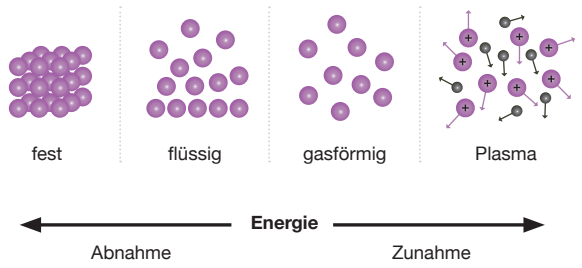
Der Mensch vermag also die abgebauten Nährstoffe für einen Moment so zu durchdringen, dass die sie vom stark verdünnten Zustand in einen kurzzeitigen Wärmezustand übertritt. Leicht ist vorzustellen, dass etwas Festes flüssig und im Weiteren gasförmig wird. Aber wie ist ein wärmehafter oder wärmeätherischer Zustand vorzustellen? Hierbei kann die moderne Physik eine Hilfe darstellen.

**Plasma als vierter Aggregatzustand**

Die Physik kennt einen weiteren Aggregatzustand neben fest, flüssig und gasförmig: das Plasma. Es wird durch Energiezufuhr (Wärme), Druck oder mit Hilfe von elektrischen Feldern erzeugt. Die Substanzen ionisieren stark, d. h. die Atome zerfallen in geladene Teilchen (negativ geladene Elektronen und positiv geladene Ionen). Dieses Gemisch wird als Plasma oder "vierter Aggregatzustand" bezeichnet. Auf der Abbildung ist das Auseinanderfallen

der Atome schematisch dargestellt, man kann dies als zerstörte Materie verstehen.

**Die vier Aggregatzustände**




Das Plasma wurde von Irving Langmuir 1928 entdeckt. Ihn erinnerte die gallertartige Masse an Protoplasma, den gelartigen Zustand in Zellen. Plasma tritt auf der Erde als Blitz oder im Polarlicht auf. Im Weltall gibt es so gut wie keinen festen, flüssigen oder gasförmigen Zustand. Die vorhandene dünne Materie befindet sich im Plasmazustand wie bei Sonne und den Sternen. In Lebewesen kennt man kein (stabiles) Plasma, wohl aber in der Technik (Plasmabildschirme, Energiesparlampen, Neonleuchten u. a.). Es gibt eine eigene Plasmaphysik. Auf der Sonne liegt die Materie als Plasma durch die hohen Temperaturen, die Wärme, vor. Ein Effekt im Plasmazustand ist das Leuchten der ionisierten Materie durch den hohen Energiezustand. Plasma kann elektrischen Strom leiten und wird durch magnetische Felder verändert. Meinte Steiner diesen Plasmazustand beim Darmdurchtritt, den er wärme-ätherisch nennt und den im Organismus die Ich-Organisation des Menschen bewirkt? Plasma ist der Energiezustand der Materie im Kosmos. Damit würde die Nahrungssubstanz für einen kurzen Augenblick den Zustand der kosmischen Substanzen annehmen. Dies ist wichtig, denn kosmische Kräfte sollen in Korrespondenz mit der wärmeätherischen Nahrungssubstanz, dem Plasma treten.

**Einwirkung von kosmischen Kräften**

Etwas, was feste Form hat, was sich schon im Munde in Wässriges verwandelt wird bis zum Wärmeäther hin, dass das allmählich im Menschen, indem es zunächst in die wässrige Form übergeht, an Schwere verliert, dass es erdenfremder wird, und bis es hinaufkommt in die wärmeätherische Form, ist es völlig bereit, das Geistige, das von oben kommt, das aus den Weltenweiten kommt, in sich aufzunehmen. … Und von da aus dringt dann mit Hilfe der wärmeätherisierten Erdensubstanz dasjenige erst in den Körper, was der Körper nun braucht zu seiner Gestaltung. GA 230, S. 181f

Der menschliche Körper ist individuell bis in seine Zellstruktur. Das Immunsystem hält diese „biologische Individualität“ aufrecht. Nahrungssubstanzen sind fremd und müssen einverleibt und individualisiert werden. Nach welcher Vorlage kann der Organismus solche Umprägung leisten? Er benötigt dazu Kontakt zu einem „Urbild“, dem geistigen Bauplan der Substanz, um die Gestaltung bewältigen zu können. Um diesen Abgleich zu ermöglichen, muss die Nahrungssubstanz in einen höheren Energiezustand gebracht werden, kurzzeitig eine kosmische Substanz sein, die Rudolf Steiner „wärmeätherisch“ nennt, dem Plasmazustand.

**Der wärmeätherische Zustand**

Vor allem die feste Nahrung, Mineralstoffe wie das Salz oder mineralische Zusätze, die noch nicht von einem lebendigen Organismus wie einer Pflanze oder einem Tier ergriffen wurden, und damit auf einen höheren Energiezustand gehoben wurden, muss kurz in diesen „vergeistigten“, energiereichen Zustand gebracht werden. Dies erfolgt mit den Kräften des Ichs. Rudolf Steiner weist darauf hin, dass ein kleines Kind diese wärmeätherische Umwandlung kaum kann. Auch durch Krankheit geschwächte Menschen haben es möglicherweise damit schwer. Dies bedeutet, dass man mit mineralischen Substanzen wie Nahrungsergänzungsmitteln vorsichtig umgehen solle. Denn wenn dieser wärmeätherische (Plasma)zustand nicht erreicht wird, können Substanzen als fremd im Körper abgelagert werden, die nicht oder nicht ausreichend individualisiert wurden. Solche nicht umgewandelte, abgelagerte Materie stört die gesunden Stoffwechselabläufe. Die Pflanze hat mit ihrem Stoffwechsel die Minerale bereits in lebendige Zellen integriert, noch mehr ist dies bei Tieren erfolgt, so dass der Mensch z. B. bei Milchnahrung weniger Umwandlungsarbeit leisten muss, aber auch weniger Eigenkräfte entwickelt.

Literatur:

Steiner, Rudolf: *Der Mensch als Zusammenklang des schaffenden, bildenden und gestaltenden Weltenwortes*. 7. Aufl. 1993, GA 230

Autorennotiz: Dr. sc. agr. Petra Kühne, Ernährungswissenschaftlerin, Leiterin des AKE

Der Artikel ist im Ernährungsrundbrief 4-2018 erschienen.

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

# LESENSWERTES IM HERBST

**Von der IG FÜR Redaktion**

**Das Gift und wir**
**Wie der Tod über die Äcker kam und wie wir das Leben zurückbringen können**

Sie finden sich überall: im Trinkwasser, im Gemüse, im Obst, im Getreide, in der Milch, im Bier – in vielen unserer Lebensmittel. Und in uns selbst: im Gewebe, im Urin, in der Muttermilch. Überall da, wo sie nicht hingehören und nicht hingelangen sollen, finden wir die giftigen Hinterlassenschaften der industrialisierten Landwirtschaft. Ihr weltweiter Einsatz ist zu einem gewaltigen Vernichtungsfeldzug geworden, der vielen Pflanzen und Tieren auf dem Land das Überleben unmöglich gemacht hat. Es ist höchste Zeit, das Gift von den Äckern zu verbannen. Dieses Buch zeigt auf, wie die synthetischen Pestizide zur Bedrohung wurden und wie es ohne sie weiter gehen kann und muss.

Die Autoren sind über 30 renommierte Expertinnen und Experten aus aller Welt; unter anderem Prof. Dr. Vandana Shiva, Dr. Felix Prinz zu Löwenstein, Dr. Peter Clausing und André Leu. (westend verlag)

**Das Gift und wir**
**Wie der Tod über die Äcker kam und wie wir das Leben zurückbringen können**
Hrsg. Mathias Forster & Christopher Schürmann
Bio-Stiftung Schweiz, 2020
450 Seiten, € 29,95
ISBN: 978-3-86489-294-3

**Zieht euch war an, es wird heiß!**

Trockenheit, Waldschäden und Waldbrände, dann wieder Platzregen mit Hagel und Sturmböen – auch die Coronakrise kann nicht verdecken, dass sich unser Klima immer schneller verändert. Um das 1,5-Grad-Ziel noch zu erreichen, müsste die Einsparung an $CO_2$-Emissionen jedes Jahr so groß sein wie durch den Shutdown. Genau das aber wäre möglich! Dazu müssen wir die Gier, die im jetzigen System steckt, in den Umbau der Wirtschaft lenken. Damit der Wohlstand bleibt, muss der Green Deal kommen. Der Diplom-Meteorologe Sven Plöger zeigt verständlich, wie unser Klimasystem funktioniert, wie man skeptischen Stimmen begegnet und dass die aktuelle Krise eine Chance ist, Weichen für unsere Zukunft zu stellen. (westend verlag)

**Zieht euch warm an, es wird heiß!**
Sven Plöger
Westend Verlag, Frankfurt, 2020
320 Seiten, € 19,95
ISBN: 978-3-8648-9286-8

**Die Kunst der kleinen Schritte – Ein Mutmach-Buch**
Georg Sedlmaier
Books on Demand, Norderstedt, 2020
82 Seiten, € 5,–
ISBN-13: 978-3-75048-876-2

**Die Kunst der kleinen Schritte**

In seinem neuen, siebten Buch berichtet Georg Sedlmaier, wie er mit Zurückhaltung und dennoch stetigem Bemühen Initiativen für nachhaltige und gesunde Ernährung sowie für wohltätige Zwecke erfolgreich begründet und unterstützt hat.

Bundesminister Gerd Müller bringt in seinem Vorwort eine der dabei zugrunde liegenden Strategien so auf den Punkt: „Nutzen Sie die Macht Ihres Einkaufskorbs, indem Sie zu ökologisch und sozial fair hergestellten Waren greifen."

Georg Sedlmaiers „Kunst der kleinen Schritte" ist ein Plädoyer für den bewussteren Umgang mit der Natur und mit sich selbst und seinen Nächsten. **Der Reinerlös dieses Buches geht je zur Hälfte an das SOS-Kinderdorf e.V. und an die IG FÜR gesunde Lebensmittel e.V.** (BoD-Verlag)

Unter dem folgenden Link kann das Buch direkt bestellt werden:

**www.bod.de/buchshop/die-kunst-der-kleinen-schritte-georg-sedlmaier-9783750488762**

Außerdem können IG FÜR Mitglieder das Buch per E-Mail an **info@ig-fuer.de** anfordern.

## WEITERE NEUERSCHEINUNGEN

**Das geht so nicht weiter! Die Würde des Tieres ist unantastbar,** Sophie & Karl-Ludwig Schweisfurth
bene! Verlag, 2020
112 Seiten, € 12,-
ISBN: 978-3-96340-056-8

**Für unsere Zukunft Wie Bio-Pioniere die Welt verändern,** Jens Brehl
Oekom Verlag, 2020
224 Seiten, € 22,-
ISBN: 978-3962382049

**Dinkel, Einkorn und Emmer – Urkorn in der Ernährung,** Petra Kühne
AKE Bad Vilbel, 2020
88 Seiten, € 12,80
ISBN 978-3-922290-35-3

# INTERVIEW: JANINE STEEGER

**Von IG FÜR Mitglied Paul Werner Hildebrand**

**Ihr Buch ist dieses Jahr erschienen und schon in aller Munde. Going Green von Janine Steeger erzählt von Hindernissen und Konflikten, aber auch von so manch schöner Überraschung, die der Sprung in ein nachhaltiges Leben mit sich brachte. Wir interviewten die Moderatorin und Autorin und redeten über Ernährung, Klimawandel, die Lebensmittelbranche und was das alles mit der IG FÜR zu tun hat.**

**Liebe Janine Steeger, vielen Dank, dass Sie sich die Zeit nehmen. Stichwort Zukunft: Welchen Beitrag kann die FUTUREWOMAN für eine gesunde Ernährung leisten?**

Ich glaube, jeder von uns kann auf ein paar Dinge achten, die unsere Ernährung gesund für uns und für den Planeten machen. Keine Lebensmittel wegschmeißen. Funktioniert meist durch deutlich gezielteres Einkaufen in kleineren Mengen. Weniger Fleisch, zurück zum Sonntagsbraten. Und insgesamt eine sehr viel pflanzlichere Ernährung. Da muss man also gar nicht zum Superhelden oder zur Superheldin werden. Ich glaube, das ist machbar.

**Wie entscheidend ist eine bewusste (ökologische) Ernährung für eine Klima-Wende?**

Die Landwirtschaft trägt mit ihren Emissionen erheblich zum Klimawandel bei. Vor allem die Tierhaltung spielt dabei eine große Rolle. Schon allein deshalb ist eine bewusste plant-based-Ernährung ein großer Schritt. Ganz grundsätzlich glaube ich, dass wir so vielen Dingen wieder mehr Wertschätzung zukommen lassen müssen, dann würden wir insgesamt als Gesellschaft dazu gewinnen. Und gegenüber unseren Lebensmitteln, also den Mitteln, die uns am Leben erhalten, ist die Wertschätzung oft viel zu gering. Das manifestiert sich nicht nur in Preisen, sondern auch bei der Lebensmittelverschwendung und in der Tatsache, dass Fast Food in den vergangenen Jahren immer mehr an Bedeutung gewonnen hat.

**Ihr neues Buch appelliert an die Menschen mit kleinen, einfachen Schritten im Alltag das Klima zu schützen. Wie sehen Sie da die Verantwortung der Lebensmittelbranche, vor allem den Handelsunternehmen und Herstellern?**

Die Branche sollte meiner Meinung nach mit allen Beteiligten daran arbeiten, den Konsument*innen die Entscheidungen zu erleichtern. Weg vom Siegeldschungel, hin zu einem schlichten System, bei dem ich als Verbraucher*in das Vertrauen haben kann, dass die Produkte rundum gut sind. Gesund, unter fairen Arbeitsbedingungen

**MITGLIEDERSTIMME**

Seit 2003 verzichten wir auf alle Zusatzstoffe in unseren FRoSTA Gerichten. Durch Unterstützung der IG FÜR und vieler Verbraucher haben wir trotz der Startprobleme durchgehalten. Dafür bedanken wir uns herzlich.

*Felix Ahlers*
FRoSTA AG

Fotos von Tim Kickbusch

produziert, ohne Tierquälerei. Aktuell muss ich überall, egal ob bei Bio-Produkten oder bei konventionellen, viel zu viele Entscheidungen treffen, was in der Konsequenz zu großer Unlust führt, sich überhaupt damit auseinander zu setzen. In meinem Buch nehme ich das Eier-Beispiel: Bio, Regional, ohne Gentechnik, Bodenhaltung, keine Schnabelkürzung, keine getöteten männlichen Küken, etc. etc. Und dann habe ich mir noch gar nicht die Verpackung angeschaut, die ja auch noch mal nach unterschiedlichen Kriterien zu bewerten ist. Diese Situationen führen sogar bei mir, die sich für gut informiert hält, immer noch zu Überforderung und Hilflosigkeit. Kein gutes Gefühl beim Einkaufen.

**Was denken Sie über die IG FÜR mit ihren 700 Mitgliedern der Lebensmittelbranche, was sollte sie in Zukunft tun?**

Was ich an Ihrem Ansatz toll finde und worin ich Sie nur bestärken kann: Sie betonen das Positive, Sie suchen mit allen Beteiligten nach den besten Lösungen und sind dabei nicht dogmatisch. Die Zivilbevölkerung braucht Good News und Lösungsansätze. Die Menschen kommen nicht damit klar, wenn man ihnen immer nur sagt, wie furchtbar alles ist. Das ist Ihre wichtigste Botschaft, die Sie weiter ausbauen sollten.

Das Interview führte Paul Werner Hildebrand.

**Going Green**
**Warum man nicht perfekt sein muss, um das Klima zu schützen**
Janine Steeger
Oekom Verlag
München, 2020
176 Seiten, € 16,–
ISBN: 978-3-96238-176-9

**Janine Steeger**
Janine Steeger war lange Zeit das Gesicht der RTL-Sendung »Explosiv – Das Magazin«. 2015 kündigte sie ihren einstigen Traumjob. Seitdem arbeitet sie als freie Moderatorin, Speakerin und Medientrainerin mit den Themenschwerpunkten Umweltschutz und Nachhaltigkeit. 2018 hat sie die Seite futurewoman.de ins Leben gerufen, um Frauen vorzustellen, die mit ihrer Arbeit und ihrem Wissen dazu beitragen, unseren Planeten lebenswert zu erhalten.

**janine-steeger.de**

V.l.n.r.: Auf dem Hof Göbel: Hans-Jürgen Müller, (MdL Hessen, Grüne), Josef Jacobi, Julia Kraushaar (Geschäftsführerin MGH), Heinfried Emden, Karin-Artzt-Steinbrink, Harald Göbel, Priska Hinz, Hartmut Göbel, Sven Lorenz

## 7,5 MILLIONEN EURO FÖRDERMITTEL für die UPLÄNDER BAUERNMOLKEREI

„Ich freue mich, für die Standorterweiterung der Upländer Bauernmolkerei heute einen Förderbescheid überreichen zu dürfen. Mit dem geplanten Neubau wird die Verarbeitungskapazität auf bis zu 60 Millionen Liter Milch pro Jahr gesteigert. Damit können weitere Milchbauern aufgenommen werden, die von der Molkerei einen fairen Preis für ihre Milch erhalten. Die Verbraucherinnen und Verbraucher können sich ebenfalls freuen, da die Upländer Bauernmolkerei mit dem Neubau auch in Zukunft in der Lage sein wird, die steigende Nachfrage nach Bio-Produkten zu bedienen“, erklärte die hessische Landwirtschaftsministerin Priska Hinz bei ihrem Besuch in Willingen-Usseln.

Die Upländer Bauernmolkerei ist die einzige Bio-Molkerei in Hessen. Sie wird von den Bio-Bauern der Region selbst geführt, die Wert darauflegen, faire Milchpreise zu zahlen. Das ermöglicht den Bäuerinnen und Bauern, die ihre Milch an die Upländer Bauernmolkerei anliefern, ein verlässliches Einkommen.

Nebst dem Besuch von Priska Hinz wurde die Upländer Bauernmolkerei auch im August durch einen Besuch des Kasseler Regierungspräsidenten Hermann-Josef Klüber geehrt. Dieser zeigte sich beeindruckt von den Erweiterungsplänen und betonte, dass es wichtig sei, innovative Unternehmen wie die Upländer Bauernmolkerei in der Region zu haben. „Es freut mich, dass wir hier in der Region nicht nur Lebensmittel erzeugen, sondern auch verarbeiten. Die Upländer Bauernmolkerei zeigt, dass man auch vor Ort gut produzieren kann. Die regionale Wertschöpfung wird hier von Anfang bis Ende gelebt und die kurzen Transportwege sind gut für unser Klima. Ich wünsche den Verantwortlichen viel Erfolg für die Ausweitung des Standortes und werde die Erfolgsgeschichte gerne weiter beobachten“, so Klüber.

**bauernmolkerei.de**

Quelle: Upländer Bauernmolkerei GmbH, Presseinformation 12.08.2020.
fuldainfo.de 17.08.2020

V.l.n.r.: Übergabe des Förderbescheids auf der Baustelle: IG FÜR Mitglied Karin Artzt-Steinbrink, Tobias Kleinsorge (Prokurist der UBM), Heinfried Emden und Sven Lorenz (2. und 1. Vorsitzende der MEG), Priska Hinz, Josef Jacobi (Aufsichtsratsvorsitzender der UBM)

Große Freude bei der Spendenübergabe in Frankfurt-Sossenheim: Günter Ledermann, tegut… Betriebsratsvorsitzender, Nicole Hartel-Teixeira, Koordinatorin Fundraising SOS-Kinderdorf, Clenda Scharf, Einrichtungsleiterin SOS-Kinder- und Familienzentrum Frankfurt-Sossenheim, und Karl-Heinz Brand, Leiter Personelles, Mitglied der tegut… Geschäftsleitung (von links)

## TEGUT… unterstützt SOS-KINDERDORF FRANKFURT

Der Fuldaer Lebensmitteleinzelhändler tegut… unterstützt bereits seit 30 Jahren SOS-Kinderdorf e. V. Seit Errichtung des SOS-Kinder- und Familienzentrums Sossenheim im Jahr 2014 fließen die Spendengelder an die Frankfurter Einrichtung. Gelebt wird die langjährige Partnerschaft vor allem durch das besondere Engagement innerhalb der Belegschaft. So spenden einige Mitarbeitende beispielsweise ihre Betriebszugehörigkeitsprämien oder organisieren jährlich einen weihnachtlichen Losverkauf zugunsten der Frankfurter Einrichtung.

Auch dank der engagierten Mitarbeiterschaft wurde im letzten Jahr eine Spendensumme in Höhe von 20.000 EUR erzielt. Karl-Heinz Brand, Mitglied der Geschäftsleitung, und Günter Ledermann, Vorsitzender des Betriebsrates, sind Ende Juli im SOS-Kinder- und Familienzentrum zur symbolischen Scheckübergabe zu Gast gewesen. „Uns ist wichtig, die Entwicklung von Kindern zu unterstützen und somit die Zukunft der Gesellschaft mitzugestalten. Durch die langjährige Zusammenarbeit mit SOS-Kinderdorf erleben wir die Erfolge und die Wirksamkeit unseres sozialen Engagements mit. Das SOS-Kinderdorf Frankfurt vermittelt uns anschaulich, was unser Geld hier bewirkt“, erläutert IG FÜR Mitglied Karl-Heinz Brand.

**tegut.com**

Quelle: tegut… gute Lebensmittel, Fulda – Presseinformation 31.07.2020.

Bildnachweis: SOS-Kinderdorf Kinder- und Familienzentrum Frankfurt-Sossenheim

## MEHR MEHRWEG BEI ALNATURA: Ketchup, Linsen und Reis im Pfandglas

Alnatura setzt weiter konsequent auf Mehrweg. Im April wurden erstmalig verschiedene Nüsse, Nussmuse, Tees und Müsli im Pfandglas ins Sortiment aufgenommen. Bei den Kundinnen und Kunden stießen dies auf viel positive Resonanz. Nun folgten ab Mitte Juli 16 weitere Artikel, darunter auch Produkte mit Fairtrade-Siegel. Unter der exklusiv bei Alnatura erhältlichen Marke Pfandwerk gibt es beispielsweise Rote Linsen, Basmati-Reis und Rohrohrzucker, aber auch flüssige Produkte wie Passata und Ketchup.

Die neuen mehrwegverpackten Produkte reihen sich in die vielfältigen Maßnahmen ein, mit denen Alnatura Verpackungsmüll reduziert. So gibt es beispielsweise seit fast einem Jahr in den Alnatura Super Natur Märkten keine Plastiktüten für Obst und Gemüse und keine Einweg-Kaffeebecher mehr. Mit diesem Schritt vermeidet der Bio-Händler den jährlichen Verbrauch von 20 Tonnen Kunststoff sowie 300.000 Einwegbechern aus beschichteter Pappe. Auch alle Verpackungen der Alnatura Produkte werden Schritt für Schritt unter dem Fokus der Ressourcenschonung und Nachhaltigkeit auf den Prüfstand gestellt und optimiert.

**alnatura.de**

Quelle: Alnatura Produktions- und Handels GmbH, Darmstadt – Presseinformation 21.07.2020.
Bildnachweis: Bananeira

# DICKE LUFT IN DER KÜHLTRUHE

Von IG FÜR Mitglied Dr. Sabine Bonneck

**Herr Höhn, die Vorschriften zur Angabe von Gewicht für Speiseeis bleiben unverändert mit der bevorstehenden Novellierung der Fertigpackungsverordnung. Was gilt für Speiseeis?**
Laut Fertigpackungsverordnung muss für feste Lebensmittel das Gewicht auf der Verpackung angegeben werden. Für flüssige Lebensmittel hingegen ist das Volumen maßgeblich. Dazu zählt Speiseeis! Irgendwem im Bundeswirtschaftsministerium muss aufgefallen sein, dass Speiseeis normalerweise nicht flüssig ist – wenn es denn einigermaßen zeitnah nach der Entnahme aus der Kühltruhe verspeist wird. Folgerichtig sah der Referentenentwurf vor, dass Speiseeis ab dem nächsten Jahr nach Gewicht verkauft werden soll.

**Warum ist das wichtig?**
Diese Unterscheidung ist wichtig, denn Speiseeis enthält Luft, damit es die richtige Konsistenz hat. Je mehr Luft, desto kürzer die Wartezeit, bis man das Eis verzehren kann. Völlig zu Recht weist der Bundesverband der Deutschen Süßwarenindustrie (BDSI) in seiner Stellungnahme zum Referentenentwurf darauf hin, dass der Luftaufschlag ein „typisches Wesensmerkmal eines Speiseeises“ ist. Deswegen ist sein Volumen auch immer größer als das Gewicht. Der Anteil an Luft variiert allerdings erheblich. Eiscreme, die nach den Regeln traditioneller Handwerkskunst hergestellt wurde, enthält etwa zehn Prozent Luft. Den Normalfall im Markt machen jedoch industriell gefertigte Produkte aus. In den besonders „cremigen“ Varianten wird das Volumen mit Luft fast verdreifacht.

**Ist das nicht Täuschung der Verbraucher?**
Nein, das ist nicht zu beanstanden. Es ist doch schön, welche Vielfalt an Produkten wir zur Auswahl haben. Verbraucher, die es besonders eilig haben und ihr Eis direkt nach Entnahme aus der Kühltruhe verspeisen wollen, sollen ihre Portion gefrorene Luft zu sich nehmen. Wer etwas abwarten kann, darf sich hingegen auf ein qualitativ hochwertiges Produkt mit guten Zutaten freuen. Das Problem ist die mangelnde Transparenz. Die Verbraucher können oft nicht erkennen, wieviel Luft sie kaufen, sondern nur auf das Volumen bezogene Preise vergleichen. Hersteller von Qualitätsprodukten müssen immer argumentieren, dass sie im 500 Milliliter-Becher für 5,49 Euro 460 Gramm bestes Eis anbieten, während das Konkurrenzprodukt für 1,99 Euro möglicherweise 150 Prozent Luftaufschlag enthält.

**Eine entsprechende Änderung der Fertigpackungsverordnung war schon im Referentenentwurf vorgesehen. Diese Änderung ist wieder rückgängig gemacht worden. Wissen Sie, was da passiert ist?**
Die Gesetzesänderung schien quasi beschlossene Sache. Neben den traditionellen Eis-Herstellern hatten sich auch Verbraucherschützer hierfür stark gemacht. Es kam für uns völlig überraschend, dass das Bundeswirtschaftsministerium die im Entwurf formulierte Änderung wieder rückgängig gemacht hat. Ich nehme an, dass der Widerstand der industriellen Eishersteller zu stark war. Das heißt, Speiseeis wird auch in Zukunft nach Volumen verkauft.

**Gibt es eine Begründung?**
Ja, und zwar bezieht sich der Staatssekretär auf die Argumente des BDSI: Der Aufwand für eine Umstellung

wäre den Herstellern nicht zuzumuten, bei Verbrauchern würde die Angabe des Gewichtes „zu erheblichen Verwirrungen“ führen und die Vergleichbarkeit der Produkte sogar erschweren. Nein! Ich widerspreche ausdrücklich, denn umgekehrt wird ein Schuh daraus: Nur die Angabe des Gewichtes macht den Vergleich möglich. – Der BDSI argumentiert, dass in der Gastronomie Verbraucher ihr Eis in Portionen bestellen würden, nicht nach Gewicht. Das Argument greift nicht: Natürlich bestelle ich im Restaurant einen Teller Pasta. Trotzdem kaufe ich sie im Supermarkt in der 500 Gramm-Packung! – Und auch Sahne bekäme die richtige Konsistenz erst durch Luftaufschlag. Richtig, trotzdem ist der 200 Gramm-Becher der Standard im Handel. Erst gar nicht angerissen hat der BDSI die Frage, wie der Verbraucher das Volumen seiner Eispackung auf die auf das Gewicht bezogenen Nährwertangaben umrechnen soll. Ich jedenfalls würde mein Eis auf die Waage stellen.

**Und nun?**
Wir von Florida-Eis lassen uns nicht entmutigen und setzen selbstverständlich unverändert auf Qualität. Wir lehnen Mogelpackungen ab und kämpfen weiterhin für Transparenz und Fairness im Markt für Speiseeis. Allerdings darf es nicht wieder Jahrzehnte dauern, bis jemandem im Bundeswirtschaftsministerium auffällt, dass die Fertigpackungsverordnung eine erneute Novellierung braucht.

**Sie legen nicht nur Wert auf Qualität, sondern auch auf Nachhaltigkeit. Hat das eine mit dem anderen zu tun?**
Für mich ja. Für mich ist Ehrlichkeit einer der wichtigsten Werte, und ich versuche, mein Leben möglichst danach auszurichten. Im Geschäftsleben bedeutet das für mich, dass ich für meine Kunden transparent bin und nicht wie etwa ein Herr Tönnies hinter verschlossenen Türen auf Kosten anderer meinen Gewinn maximiere. Ich führe regelmäßig Besuchergruppen durch die Florida-Eis-Manufaktur, und die Gäste können sich davon überzeugen, dass wir in Handarbeit mit ausgewählten Zutaten hochwertige Eiscreme herstellen. Ich bin zudem überzeugt, dass es meinen Angestellten bei mir gut geht. Die Arbeitsbedingungen sind fair, und wenn es ein Problem gibt, habe ich immer ein offenes Ohr.

**Und wie leben Sie Ehrlichkeit in Bezug auf Nachhaltigkeit?**
So, wie ich meinen Mitmenschen gegenüber ehrlich bin, will ich auch der Natur gegenüber ehrlich sein. Ich will sie nicht ausrauben und mich an ihr bereichern, sondern ich kompensiere den Schaden, den ich ihr zufüge.

**Wie darf ich mir das vorstellen?**
Die Produktion von Florida-Eis ist $CO_2$-neutral. Um nur die wichtigsten Punkte anzureißen: Wir gewinnen Strom aus einer Photovoltaik-Anlage, haben jede wärmeerzeugende Technik an eine Rückgewinnungsanlage angeschlossen und unsere gesamte PKW- und Lieferwagen-Flotte auf Elektro-Antrieb umgestellt. Außerdem reduzieren wir mit unserer Pellet-Heizung die Feinstaubbelastung um 85%.

**Welchen Aufwand hat das bedeutet?**
Zum Teil haben wir richtig investiert. Allein das Druckausgleichsystem, mit dem wir alle Teile der Produktion, einschließlich der Tiefkühlzellen, gleichmäßig und energiesparend kühlen können, dürfte Alles in Allem etwa eine Million Euro gekostet haben. An anderen Stellen helfen gute Ideen und ein paar technische Kniffe weiter, was mir als Ingenieur natürlich besondere Freude bereitet. Nehmen wir nur die Tiefkühlzellen. Die haben normalerweise einen Boden aus Beton. Der Beton würde bei Minusgraden früher oder später brechen. Wir haben alle schon gesehen, wie beschädigt die Straßenbeläge nach kalten Wintern sein können. Bei Tiefkühlzellen vermeidet man solche Schäden mit Hilfe von Fußbodenheizungen. Bei Florida-Eis liegt eine ein Meter dicke Schicht Glasschaumschotter unter dem Boden, die wirkt wie ein Permafrostboden und macht die Fußbodenheizung überflüssig. Der Glasschaumschotter wird aus Restglas gewonnen, das sonst auf dem Müll landen würde. Pro Jahr sparen wir allein hier mehr als 100.000 Kilowatt an Energie ein.

**Ich bin sehr beeindruckt von ihrer Geschäftsphilosophie und Ihrem Ideenreichtum und bedanke mich für das Gespräch.**

**Ansprechpartner:**
Olaf Höhn (Inhaber)
Florida-Eis Manufaktur GmbH, Berlin
Telefon: 030-3640355-0
olaf.hoehn@floridaeis.de

**floridaeis.de**

**MITGLIEDERSTIMME**

Die Interessensgemeinschaft FÜR gesunde Lebensmittel bringt es auf den Punkt: BIO-Lebensmittel sind ‚Beweise‘ – sowohl für ‚gute Lebensmittel‘ als auch für das Erstarken unserer ökologischen Landwirtschaft mit Zukunftsoptimismus bei Herstellern und Verbrauchern! BIO-Angebote vermitteln Gesundheit, Genuss und Lebensfreude: Dafür engagieren wir uns in der Andechser Molkerei Scheitz täglich auf’s Neue!

*Barbara Scheitz*
CEO
Andechser Molkerei Scheitz GmbH, Andechs

Illustrationen: "Hand Drawn Ice Cream Set" & "Planet" designed by Freepik

# GRÜNE WIRTSCHAFT

Von Claudia Schwarzmaier

**Corona hat vieles verändert – doch hat diese gravierende Krise auch das Potential, nachhaltigere Wirtschaftsstrukturen zu schaffen?**

An Appellen, Aufrufen und Empfehlungen fehlt es wahrlich nicht. Weltweit setzen sich immer mehr Bürger, Aktivisten, Unternehmer, Politiker bis hin zu internationalen Institutionen wie die OECD dafür ein, die vom Covid-19-Virus ausgelöste Krise als Gelegenheit für einen radikalen Umbau von Wirtschaft und Gesellschaft – hin zu mehr Nachhaltigkeit – zu nutzen. So haben beispielsweise knapp 200 Politiker, Unternehmenschefs, etwa von Unilever, E.ON, Danone, Coca Cola, Microsoft, aber auch Gewerkschaftsvertreter und Nichtregierungsorganisationen einen „grünen Aufschwung“ nach der Corona-Krise gefordert. Ihre zentrale Forderung: Der Kampf gegen den Klimawandel müsse der zentrale Punkt der künftigen Wirtschaftsstrategie der EU sein. „Der Umbau zu einer klimaneutralen Wirtschaft, der Schutz der Artenvielfalt und die Umgestaltung der Agrar- und Lebensmittelindustrie bieten die Möglichkeit zum schnellen Aufbau von Jobs und Wachstum – und können dazu beitragen, Gesellschaften widerstandsfähiger zu machen.“ Auch die Internationale Energieagentur (IEA) fordert, dass die Welt ein grünes Konjunkturprogramm braucht. In ihrem Vorschlag setzen sie rund um den Globus auf staatliche und private grüne Investitionsprojekte, die schnell verwirklicht werden können.

**Wachstumszwang**

Es ist schwer vorhersehbar, was von den Vorschlägen und Empfehlungen tatsächlich umgesetzt wird und wie lange die schwere Krise dauern wird. Doch unabhängig davon: Auch eine klimaneutrale Wirtschaft wird nur mit Wachstum möglich sein. Mittel- bis langfristig werden die massiven Probleme aber wohl nur gelöst werden können, wenn eine „grüne“ Wirtschaftsstruktur auch ohne Wachstum funktioniert. Ohne ein immer mehr, immer höher, immer weiter mit dem daraus resultierenden maßlosen Verbrauch von Ressourcen und Rohstoffen und den entsprechenden Umweltzerstörungen und sozialen Verwerfungen. Fast 50 Jahre nach dem Bericht des Clubs of Rome zu den Grenzen des Wachstums hat man immer noch keine ausreichende Vorstellung darüber, wie eine wachstumsunabhängige Form des Wirtschaftens aussehen könnte. Im Gegenteil: Nach Ansicht des renommierten Schweizer Ökonomen Dr. Mathias Binswanger ist in die Logik moderner Ökonomien ein „Wachstumszwang“ gleichsam eingeschrieben und – ob wir wollen oder nicht – werden wir zu Getriebenen dieser Wachstumsdynamik.

**Die Rückkehr zum menschlichen Maß**

Dem könnte man eine „Kultur des Genug“ gegenüberstellen, so wie es der Wachstumskritiker Prof. Dr. Niko Paech und der Dharma-Lehrer Manfred Folkers in ihrem Buch „All you need is less“ tun oder den Klassiker der Nachhaltigkeit „Small is beautiful“ von E. F. Schumacher. Der britische Ökonom plädierte bereits 1972 in seinem Weltbestseller für eine Rückkehr zum menschlichen Maß und kritisierte den Drang nach immer mehr. „Ein Maximum an Glück mit einem Minimum an Konsum zu erreichen“, das sollte das Ziel sein.

Erschienen in: Quell 57/2020 – der Zeitschrift für nachhaltiges Leben.

# ERSTES PRODUKT DER INITIATIVE "DU BIST HIER DER CHEF!" ERFOLGREICH AM MARKT GESTARTET

Von „Du bist hier der Chef!“

**Wahl der ersten Verbraucher-Milch ist bio, regional und fair für Landwirte und Kühe.**

„Diese Milch wurde von uns Verbrauchern gewählt“ steht prominent auf der Vorderseite der blauen Verpackung. „Zum ersten Mal war es für Konsumenten möglich, Produktionskriterien von Milch mitzubestimmen, einen Einblick in die Konsequenzen der einzelnen Entscheidungen sowie ein Gefühl für den angemessenen Preis von Qualität und Fairness zu bekommen“, sagt Nicolas Barthelmé, Gründer der Initiative „Du bist hier der Chef!“.

Per Online-Fragebogen haben in nur drei Monaten mehr als 9.300 Verbraucherinnen und Verbraucher mit ihrer Stimme u. a. über Qualität, Regionalität, Tierwohl, Vergütung für die Landwirte und Verpackungsart entschieden und damit die unverbindliche Preisempfehlung mitbestimmt. Nun werden ihre Wünsche in die Tat umgesetzt – die erste Verbraucher-Milch gibt es seit Juli in ca. 550 Rewe-Märkten sowie in ca. 100 tegut-Filialen in Hessen und Umgebung zu kaufen.

Für die gewählte Milch verbringen die Kühe mind. vier Monate auf der Weide, erhalten im Stall überwiegend Frischgras während der Vegetationsperiode und ausschließlich regional hergestellte Futtermittel. Die Anwendung des neuen Tiergerechtheitsindex sichert ein ausgezeichnetes Tierwohl im Stall. Die Milch ist bio und trägt somit zur Förderung von Artenvielfalt bei. Zusätzlich geht vom Verkauf 0,01€ pro Liter an ausgewählte Betriebe, die entweder auf ökologische Landwirtschaft umstellen oder die kuhgebundene Kälberaufzucht umsetzen wollen.

„Damit ist die Verbraucher-Milch ein hochwertiges und zukunftsweisendes Produkt“ unterstreicht Barthelmé: „Mit der Markteinführung möchten wir als Verbraucher zusammen mit den Landwirten ein Zeichen für Wertschätzung und Qualität setzen.“

Erste Partner-Molkerei ist die in Hessen stark verankerte Upländer Bauernmolkerei aus Willingen/Usseln. „Die Teilnahme an dieser Initiative sehe ich als logische Fortführung unserer bisherigen Unternehmensentwicklung. Nun ist der Verbraucher zum ersten Mal wirklich direkt einbezogen. Natürlich versprechen wir uns einen wirtschaftlichen Erfolg, aber wir hoffen auch, mit der neuen Marke eine Entwicklung anzustoßen, die das Bewusstsein der Menschen hierzulande in eine neue Richtung bewegt“, so Karin Artzt-Steinbrink, Geschäftsführerin der Upländer Bauernmolkerei.

„Wir sind von der Resonanz überwältigt“, so Barthelmé. „Jetzt arbeiten wir mit weiteren Molkereien, Landwirten und Handel daran, die Verbraucher-Milch bundesweit anbieten zu können.“ Außerdem geht der Fragebogen für die Eier – das nächste von Verbrauchern gewünschte Produkt - bald an den Start. Dann heißt es erneut: Verbraucher entscheiden gemeinsam, wie ihre Lebensmittel produziert werden sollen!

**dubisthierderchef.de**

# IMPRESSIONEN ZUR MITGLIEDERVERSAMMLUNG am 29. September 2020

KLOSTER FRAUENBERG FULDA

Trotz der Corona-Beschränkungen von maximal 50 Teilnehmern (statt der üblichen 100) trafen sich die IG FÜR Mitglieder am 29. September 2020 zu einer rundum gelungenen Veranstaltung im Tagungskloster Frauenberg in Fulda. Neben der ordentlichen Mitgliederversammlung referierten auch renommierte Akteure aus Wirtschaft, Kirche und Umweltschutz über Themen, die die Lebensmittelbranche bewegen.

# VORSTELLUNG DER IG FÜR MITGLIEDER

## Dr. Philipp Scholz

Diplom-Biologe, Promotion am Deutschen Krebsforschungszentrum, anschließend Laborleiter Mikrobiologie und Sachverständiger in einem Umweltingenieurbüro. Seit 2017 selbständig als Sachverständiger im Bereich "gesunde Raumluft" (Schimmelpilze, Gebäudeschadstoffe, Bautenschutz).

**Wie definieren Sie den Begriff „gesunde Lebensmittel“?**
Gesunde, pflanzliche Lebensmittel stammen aus Anbau ohne Gentechnik und, ohne Einsatz von Agrochemie. Gesunde, tierische Lebensmittel stammen aus einer Haltung, in der das Tier als Lebewesen gewürdigt wird und mit artgerechtem, regional produziertem Futter versorgt wird. Gesunde Lebensmittel haben kurze Transportwege hinter sich, sind wenig verarbeitet und enthalten weitgehend Zutaten, die schon vor hundert Jahren in heimischen Küchen verfügbar waren.

**Ich unterstütze die IG FÜR, weil ...**
... sie einen engen Austausch zwischen Herstellern, Händlern und Verbrauchern ermöglicht und alle Kräfte gemeinsam am besten etwas am Lebensmittelmarkt ändern können.

**Welche Rolle spielen Verbraucher und Handel in Bezug auf „gesunde Lebensmittel“?**
Ich glaube, viele Verbraucher sind bereit ihr Kaufverhalten zu ändern, wenn sie von Produzenten und Handel transparente und ehrliche Informationen bekommen. Umgekehrt reagiert der Handel zwangsläufig auf verändertes Verbraucherverhalten. Diese gegenseitigen Reaktionen gilt es in die richtige Richtung zu lenken.

**Was wünschen / erhoffen Sie sich von der IG FÜR?**
Ich erhoffe mir, dass die IG FÜR Produzenten, Handel und Verbrauchern Wege zu gesünderen, nachhaltig produzierten und vertriebenen Lebensmitteln aufzeigt. Und dass diese Wege zahlreich beschritten werden.

**Wie definieren Sie den Begriff „gesunde Lebensmittel“?**
Die Produktion sollte naturschonend und möglichst frei von künstlichen Zusatzstoffen sein; am besten regional hergestellt.

**Ich unterstütze die IG FÜR, weil ...**
... sie Ziel einer gesunden Ernährung und allen damit zusammenhängenden positiven Konsequenzen gerecht wird.

**Welche Rolle spielen Verbraucher und Handel in Bezug auf gesunde Lebensmittel?**
Wenn sich immer mehr Verbraucher mit gesunder Ernährung und gesunden Lebensmitteln beschäftigen und auch ausreichend und qualitativ gute Informationen dazu vorhanden sind, wird die Nachfrage nach dieser Art von Lebensmitteln den Handel entsprechend beeinflussen. Allerdings muss der Verbraucher auch bereit sein, ein höheres „Budget“ für Lebensmittel aufzubringen.

**Was wünschen / erhoffen Sie sich von der IG FÜR?**
Überzeugungskraft, objektive Informationen und Aufklärungsarbeit für gesündere Ernährung.

## Prof. Dr. Wolfgang Hauke

geboren 1960, verheiratet, zwei Kinder. Nach zweijähriger Tätigkeit bei der Bayerischen Vereinsbank (1986-88) promovierte und habilitierte er an der Universität Augsburg. Seit 2000 ist er für die Hochschule Kempten tätig – von 2011 bis 2019 war er Dekan der Fakultät Betriebswirtschaft, seit März 2019 ist er Präsident.

## Prof. Dr. Richard Geml

Wirtschaftswissenschaftler, war für das Ifo-Institut für Wirtschaftsforschung sowie im Marketing von zwei Unternehmen, u. a. bei Procter & Gamble, tätig. 1981 wurde er zum Professor an der betriebswirtschaftlichen Fakultät der Hochschule Kempten berufen, im Anschluss wurde er Dekan und Prorektor. Er ist zudem Buchautor und seit der Pensionierung weiterhin als Dozent an der Hochschule tätig. Seit über 30 Jahren ist er Mitglied bei Lions in verschiedenen Funktionen.

**Wie definieren Sie den Begriff „gesunde Lebensmittel“?**
Gesunde Lebensmittel sind frisch und naturbelassen, sie beinhalten möglichst wenig ungesunde Zutaten, sind abwechslungsreich, natürlich bzw. möglichst wenig industriell verarbeitet.

**Ich unterstütze die IG FÜR, weil …**
… die Verbreitung von Informationen über gesunde Lebensmittel für die Bevölkerung wichtig ist.

**Welche Rolle spielen Verbraucher und Handel in Bezug auf gesunde Lebensmittel?**
Die Verbraucher entscheiden an der Ladenkasse mit ihren Käufen über das Einkaufsverhalten des Handels und damit das Angebot der Industrie. Der Handel beeinflusst u. a. durch Sonderangebote und die Preispolitik die Verbraucher nicht unerheblich.

**Was wünschen / erhoffen Sie sich von der IG FÜR?**
Ich wünsche mir, dass sich die IG FÜR für gesunde Lebensmittel einsetzt, die Verbraucher informiert und auch Industrie und Handel beeinflusst.

## Richard Haneberg

geboren 1958, verheiratet, drei Kinder. Nach einer Landwirtschaftslehre studierte er Landwirtschaft an der Fachhochschule in Nürtingen. 1986 übernahm er mit seiner Frau Cilli den elterlichen Bauernhof und begann mit der Umstellung auf Öko-Landwirtschaft. 2018 bayerischer Klimapreis. Die 4 Enkelkinder sind ein großer Ansporn, sich weiterhin für den Erhalt unserer Lebensgrundlagen einzusetzen.

**Wie definieren Sie den Begriff „gesunde Lebensmittel“?**
Lebensmittel sind Mittel zum Leben und im Gegensatz zu vielem anderen unverzichtbar und wertvoll. Sie sollen frei von Rückständen und möglichst naturbelassen sein. Sie sollen wertvolle Inhaltsstoffe enthalten, gut verträglich und schmackhaft sein. Der ökologische Landbau bietet hierfür die Grundlage sowohl im pflanzlichen als auch tierischen Bereich.

**Ich unterstütze die IG FÜR, weil …**
… hier positiv gedacht und gehandelt wird. Viele kleine Menschen, die viele kleine Schritte tun, können die Welt verändern.

**Welche Rolle spielen Verbraucher und Handel in Bezug auf gesunde Lebensmittel?**
Die Verbraucher entscheiden, was sie einkaufen und essen. Sie müssen gut aufgeklärt sein, was und wie wichtig und wertvoll gesunde Lebensmittel sind. Wenn sie diese nachfragen, wird auch der Handel das entsprechende Angebot bereithalten und kann so die Art der Produktion wesentlich beeinflussen.

**Was wünschen / erhoffen Sie sich von der IG FÜR?**
Wir wünschen der IG FÜR viel Tatkraft und, dass sie große Aufmerksamkeit und Zuspruch erhält. Wir sind sicher, dass von ihr auch viele gute Anregungen und Ratschläge kommen.

## ZIPPERT …

### Den Deutschen ist Fleisch wurst

Die Deutschen essen weniger Fleisch, verglichen mit der Zeit, in der sie noch mehr Fleisch gegessen haben. Nur 26 Prozent der Befragten verzehren täglich Wurst, Fleisch oder Wurstabfälle, sechs Prozent tun das stündlich.

Aber immerhin 13 Prozent haben schon mal einen Vegetarier geküsst und acht Prozent hätten nichts dagegen, wenn ihr Sohn eine Veganerin heiratet. Mischehen von Fleischessern und Veganern werden immer häufiger, allerdings ist die Scheidungsrate auch extrem hoch. Das sind nur einige der aufsehenerregenden Ergebnisse des „Ernährungsreport 2020“, den Julia Klöckner in Berlin vorstellte. Daraus geht hervor, dass bei über 70 Prozent der Befragten „Obst und Gemüse auf dem täglichen Speiseplan steht“. Bekanntlich wird nie so viel gelogen wie in Umfragen, in denen es um die Häufigkeit des Geschlechtsverkehrs und Fleischkonsums geht. Dabei haben 97 Prozent aller Deutschen kurz vor dem Orgasmus schon mal an Leberwurst gedacht, 54 Prozent an Presskopf. Aber solche Zahlen stehen nicht im Ernährungsreport, den man daher mit Vorsicht genießen sollte, wie alles, was mit Fleisch zu tun hat. Fest steht jedenfalls: Deutsche misstrauen Wurst mit Gesichtern, Frauen achten besonders auf Siegel, die aus artgerechter Haltung stammen sollten. 61 Prozent der Männer bezeichnen sich als Flexitarier, weil sie glauben, das habe was mit Baumarkt zu tun und kaufen am liebsten Fleisch aus der Region der Wursttheke im örtlichen Supermarkt.

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

Für kulinarische Herbstmonate

## KÜRBIS-FLAMMKUCHEN

Von Edeka Südwest

**Zubereitungszeit:** 40 Minuten
**Zubereitungszeit insgesamt:** 50 Minuten

**Zutaten für den Belag**
100 g Ziegenfrischkäse
10 ml Milch
200 gm Hokkaido-Kürbis
1 rote Zwiebel
1 Apfel
1 TL Kürbiskerne
1 Bund Petersilie
Salz, Pfeffer

**Zutaten für den Teig**
400 g Weizenmehl
2 TL Salz
2 EL Olivenöl
240 ml Wasser

### Zubereitung

1) Mehl und Salz in eine Schüssel geben und in der Mitte eine Mulde bilden. Für den Teig, Mehl, Salz, Olivenöl und Wasser zu einem glatten Teig verkneten und daraus eine Kugel formen.

2) Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

3) Den Apfel und den Kürbis jeweils entkernen und gemeinsam mit der Zwiebel in feine Streifen schneiden. Petersilie hacken.

4) Den Ziegenkäse mit der Milch in einer Rührschüssel glatt rühren.

5) Die Teigkugel mit einem Nudelholz auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem ovalen Teigfladen ausrollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

6) Die Teigfladen mit der Käsecreme bestreichen und dünn mit Apfel, Kürbis und Zwiebel belegen. Salzen und pfeffern. Mit Kürbiskernen bestreuen.

7) Im Backofen für ca. 10 Minuten bei 200 Grad knusprig backen, bis der Rand leicht gebräunt ist. Aus dem Ofen nehmen und mit Petersilie bestreuen. Sofort servieren. Als Alternative oder Begleitung mit drei unterschiedlichen Belägen empfehlen wir unser Flammkuchen-Rezept.

**Edeka Südwest wünscht guten Appetit**

EDEKA Südwest

Weitere Rezepte finden Sie unter www.edeka.de/rezepte