



Magazin

Interessengemeinschaft für gesunde Lebensmittel e.V.

1 | 2021

SAVE
THE DATE
22./23.09.2021
MV + SYMPOSIUM
BERLIN

Der "Veggie-Boom" | 6

Wahre Preise von Lebensmitteln | 11

Wissenschaftlicher Beirat | 22

INHALT

3

Grußwort

4

Briefe an die
Redaktion

5

Unsere neuen
Mitglieder

6

Der „Veggie-Boom“



8

Der Nutri-Score



9

Neuigkeiten zum
Symposium

10

Curtice Brothers:
Bio-Ketchup mit
Qualität

11

Wahre Preise
von Lebensmitteln

12

Wahre Preise
bei Penny

13

Preisbildung im
Lebensmitteleinzel-
handel



14

Lesenswertes
im Frühling

16

Bio-Bilanz: Daumen
runter! Viel gesagt, zu
wenig getan.



18

Aktuelles

20

Neuigkeiten

21

Neueste Entwicklun-
gen in der Gentechnik

22

Wissenschaftlicher
Beirat

24

IG FÜR Vorstands-
klausur

26

Vorstellung der
IG FÜR Mitglieder

28

Zippert ...
Rezept

GRUSSWORT



Werte IG FÜR Mitglieder und Freund/innen,

wir blicken mit Stolz auf ein inhaltsreiches IG FÜR-Jahr zurück: seit Januar 2020 konnten wir trotz Corona 27 neue Mitglieder und noch zwei Anmeldungen ab Januar 2021 gewinnen! Unsere Mitgliederversammlung am 28./29. September im Franziskaner Tagung Kloster in Fulda mit 50 aktiven Teilnehmerinnen und Teilnehmern war ein absoluter Höhepunkt im vergangenen Jahr.

Besonders freue ich mich, dass die christlichen Kirchen als zweitgrößte Arbeitgeber in Deutschland meine Anregungen für die Förderung ökologischer und Fair Trade Sortimente aufgenommen haben. Eine eigene Arbeitsgruppe empfahl sogar die Verpachtung kirchlichen Grundes unter ökologischen Gesichtspunkten! Ich hatte diesbezüglich mit 9 Bischöfen zum Teil persönlichen Kontakt. Gemeinsam haben wir zum Thema "Bewahrung der Schöpfung und Umwelt schützen" diskutiert. Den neuen kirchlichen Augsburgsburger Klimamanager dürfen wir sogar als neues IG FÜR-Mitglied begrüßen.

Aber auch dieses Jahr haben wir viel vor: in Kempten wird in den kommenden Jahren auf ca. 8000 qm Wiesen-Hangfläche mit Bachlauf ein ökosozialer Garten für Alle entstehen. Initiatorin ist IG FÜR-Mitglied Manuela Härtl-Hiller. Außerdem war es am 29./30. Januar wieder Zeit für unsere IG FÜR Vorstandsklausur. Ich freue mich besonders, dass ich zu diesem Anlass Herrn Thomas Gutberlet den Goldenen Ehrenbrief überreichen konnte. Mehr dazu auf den Seiten 24 und 25. Am 22./23. September 2021 planen wir außerdem unsere Mitgliederversammlung und unser großes Symposium in Berlin.

Ich freue mich voller Zuversicht auf ein ereignisreiches Jahr 2021!

In dankbarer Verbundenheit für Euer Mitdenken und Mitgestalten!

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. 6–7: Brooke Lark, Markus Winkler, k8,
unsplash.com | S. 8–9: Alexas Fotos, pixabay.com, Nutri-
Score, wikipedia.org | S. 10: Dennis Klein, unsplash.com,
Curtice Brothers | S. 11: wir-haben-es-satt.de, Open-
Clipart-Vectors, pixabay.com | S. 12: Penny | S. 13:
ElasticComputeFarm, pixabay.com | S. 14–15: silviarita,
pixabay.com, oekom verlag, Pinguin Verlag, S. Hirzel
Verlag, Westend Verlag, Knauer MensSana HC, Illustration
by Macrovector/Freepik | S. 16–17: Bela Geletneky,
OpenClipart-Vectors, pixabay.com | S. 18–19: tegut.com,
the-nu-company.com, rosegarten-naturkost.de | S. 20:
pan-germany.org | S. 21: Dmitry Antropov, unsplash.com
| S. 22–23: Illustration by Freepik | S. 28: unsplash.com

Druck:

www.druckerei-wilkniess.de

Das IG FÜR Magazin erscheint dreimal pro Jahr.

Die nächste Ausgabe erscheint im Juni 2021.

Redaktionsschluss: 10. Mai 2021.

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 Ihren Brief und die Zusendung Ihres Mutmach-Buches, dem ich mich gerne in einem ruhigen Moment widmen werde.

Ich nutze die Gelegenheit, Ihnen zu Ihrem vielseitigen Engagement zu gratulieren. Gerade in Zeiten wie diesen, wo wir vor vielen Herausforderungen stehen, ist es so wichtig, nicht den Mut zu verlieren und sich tatkräftig zu engagieren.

In diesem Sinne wünsche ich Ihnen alles Gute, weiterhin beste Gesundheit und viel Erfolg für all Ihre Projekte.

Mit freundlichen Grüßen

Markus Ferber

Mitglied des Europäischen Parlaments

Hallo Herr Sedlmaier,

Ihre Persönlichkeit hat mich schon immer sehr inspiriert und so war es auch mit Ihrem Buch. Ich durfte feststellen, welche Freude ich dabei verspüre, wenn ich darüber lese, wie Sie in kleinen Schritten mit einer so positiven Einstellung verschiedenen Menschen – und somit auch großen Unternehmen – gesunde und insbesondere Bio-Lebensmittel als den wichtigen und meiner Meinung nach richtigen Weg der Zukunft näherbringen. Das Buch hat mir gezeigt, dass ich mich in einer ähnlichen Art und Weise für die Allgemeinheit einbringen will und mir somit einen entscheidenden Lichtblick in meiner aktuellen Sinn-Frage gegeben. Dafür bin ich Ihnen sehr dankbar (...)

Nun werde ich das Buch an meinen Vater weitergeben, womöglich findet er auch Gefallen daran.

Ich freue mich schon darauf, Sie bald einmal wieder persönlich zu treffen. Ansonsten beste Grüße und eine gute Zeit bis dahin.

Severin Ruppaner

Landwirtssohn, Handelsfachwirt Student



UNSERE NEUEN MITGLIEDER

Wir freuen uns über 7 neue Mitglieder!

MdB Karl-Heinz Brunner,
Neu-Ulm

Manfred Feulner,
Dipl. Kfm. Unternehmensberater, Lohfelden

Peter Fries,
Geschäftsführer Fokus Zukunft, Berg

Max Hagen Markmiller,
Klimaschutz Manager kathol. Bistum
Augsburg, Königsbrunn

Albert Irimia,
Pensionist, Kempten

Martina Möller,
Großhandelskauffrau, Eichenzell

VKHD Verband Klassischer Homöopathen,
Ulm

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

SPENDENAUFTRUF

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

Sehr geehrter Herr Sedlmaier,

(...) Über Ihre dankenden Worte habe ich mich sehr ge-
freut. Ich habe den „Garten für alle“ gerne weiterempfo-
hlen und freue mich, dass mit dem Zuschuss nun ein tolles
Projekt umgesetzt werden kann. Ebenso danke ich Ihnen
für die angetragene Ehrenmitgliedschaft in der IG FÜR,
die ich gerne annehme.

Für die Umsetzung des „Projekts Garten für alle“ wünsche
ich Ihnen, Frau Härtl-Hiller und allen Beteiligten viel Erfolg.

Mit freundlichen Grüßen,

Karl Heinz Brunner

Mitglied des Deutschen Bundestages

IG FÜR auf LinkedIn



[www.linkedin.com/
company/ig-fuer](https://www.linkedin.com/company/ig-fuer)

Like uns und erfahre, was
aktuell in der Lebensmittel-
branche los ist.

DER "VEGGIE-BOOM"

ERSATZPRODUKTE: JA, ABER BITTE GESUND

Von der IG FÜR Redaktion

Vegetarische und vegane Ersatzprodukte erleben seit einigen Jahren, jedoch verstärkt seit dem Jahr 2020, einen Aufwärtstrend. Vor allem im Fleischbereich wird „veggie“ immer gefragter.

Eine Reduktion des Fleischkonsums streben aktuell etwa 60 Prozent der Menschen in Deutschland an. Fleischalternativen in Form von Würstchen, Hackfleisch, Schnitzel oder Burger Patties erobern unaufhörlich die Kühlregale.

Die Herstellerunternehmen von Veggie-Ersatzprodukten merken deutliche Absatzsteigerungen. So ist beispielsweise die Nachfrage nach „Bruzzer Veggie“, der von IG FÜR-Mitglied Peter Westjohann geleiteten Firma Wiesenhof, mit über 30 Prozent Absatzzuwachs im Vergleich zum Vorjahr stark gestiegen. Eine ähnliche Entwicklung weist der „Beyond“-Burger desselben Herstellers auf.

Derzeitiger Marktführer im Bereich Fleischalternativen ist das Unternehmen Rügenwalder Mühle mit einem Marktanteil von 44,8 Prozent. Der Lebensmittelhersteller konnte seinen Gesamtumsatz im Vergleich zum Vorjahr um 14,7 Prozent auf 242 Millionen Euro steigern. Insbesondere das Convenience-Segment ist aktuell stark gefragt, weswegen der Absatz der entsprechenden Veggie-Produkte der Rügenwalder Mühle im ersten Halbjahr 2020 über 300 Prozent stieg. Das Unternehmen hat es sich daher zum Ziel gesetzt, noch in diesem Jahr die Produktionskapazitäten zu erweitern. Ein Interview mit Michael Hähnel, Vorsitzender und Geschäftsleitung der Rügenwalder Mühle, finden Sie außerdem im IG FÜR Magazin Ausgabe 3/2020.

Doch nicht nur Fleischersatzprodukte, sondern auch pflanzliche Milch- und Käse-Alternativen sind auf dem Vormarsch. So sind bereits Alternativen zu Milch, Joghurt, Joghurt drinks, Quark und Frischkäse in vielen Märkten erhältlich. Anstelle von Kuhmilch werden diese Produkte auf Basis von Soja, Hafer, Reis, Nüssen (vor allem Mandel, Chashew, Haselnuss), Kokosnuss, Hanf, Dinkel, Lupinen oder Erbsen hergestellt. Bei veganen Käseprodukten wie Scheibenkäse, Reibekäse, Schafskäse, Schmelzkäse oder Mozzarella werden meist Kokosöl oder Mandeln verwendet.

Vor allem die Bereiche Fertiggerichte, Tiefkühlkost und Trockensortiment werden immer häufiger von den Kundinnen und Kunden hinsichtlich veganer Alternativen angefragt. Dabei ist vor allem der Wunsch nach mehr Vielfalt groß. Dennoch rücken Bio- und Regionalprodukte immer mehr in den Fokus. Ebenso zeichnet sich bei veganen Artikeln der Trend nach einem kurzen Zutatenverzeichnis ab, da die Verbraucherinnen und Verbraucher zu stark verarbeitete Produkte und zu viele Zusatzstoffe vermeiden möchten.

Fleischersatzprodukte der neuen Generation sollen dem tierischen Produkt in Aussehen, Textur/Mundgefühl, Aroma und Bratverhalten in nichts nachstehen. In den neuen Produkten kommt meist Sojaproteinkonzentrat oder Weizenproteinkonzentrat zum Einsatz, zudem Stabilisa-



Ganz auf die Nährwertkennzeichnung verzichtet die Berliner Veganz-AG, doch auch die Kundinnen und Kunden der gleichnamigen Marke erwarten cleane Rezepturen. „Wir haben noch nie den Chemiebaukasten herausgeholt, sondern haben im Vergleich zum Wettbewerb schon immer darauf geachtet, möglichst keine oder wenige Zusatzstoffe etwa zur Stabilisierung einzusetzen“, betont Geschäftsführer Jan Bredack und gibt ein Beispiel: „Unsere neue Cashew-Camembert-Alternative, die wir selbst produzieren, wird zum Beispiel aus lediglich drei Haupt-Zutaten bestehen: Cashew-Nüsse, Kokosöl und Salz – plus Kulturen.“

Dominierten vor wenigen Jahren noch Soja und Weizeneiweiß die Zutatenlisten von Ersatzprodukten, kommt heute eine Vielzahl an Rohstoffen zum Einsatz. Neben Erbsen und Lupinen dienen auch Sonnenblumenkerne, Pilze sowie die unreife Jackfruit zunehmend als Basis für Fleischalternativen. Cashew, Hafer und Kokosnuss kommen hingegen bei veganen Varianten für Milch, Joghurt und Käse zum Einsatz

Quelle: Lebensmittelpraxis

toren, Aromen etc. Nun geht der Trend allerdings dahin, dass die Unternehmen zunehmend mit kurzen Zutatenlisten und top Nutri-Score-Werten werben (siehe dazu Artikel auf der nachfolgenden Seite). Der Blick auf Zutaten und Herkunft der Rohstoffe rückt immer mehr in den Fokus, nachdem das Vegan-Angebot in den vergangenen Jahren wiederholt Schlagzeilen machte mit Testergebnissen, in denen zahlreiche Zusatzstoffe kritisiert wurden. Kurze Zutatenlisten und Kennzeichnungen sollen das Vertrauen der Konsumentinnen und Konsumenten gewinnen.

Natürliche Inhaltsstoffe, ein guter Geschmack und eine positive Umweltbilanz sind Kriterien, die heute Produkte der Veggie-Kategorie erfüllen müssten, weiß man auch bei Nestlé. Mit der Veggie-Marke "Garden Gourmet" setzt Nestlé vor allem auf Inhaltsstoffe, die die Verbraucherinnen und Verbraucher aus ihrem eigenen Küchenschrank kennen sowie auf kurze und verständliche Zutatenlisten.

Ein wachsendes Produktangebot für Fleisch-Verweigerer bietet auch Iglo, unter anderem unter der Linie "Green Cuisine". Mit Erbsenprotein als Basis greift Iglo auf eine bekannte, heimische Hülsenfrucht zurück, die in Deutschland und Österreich angebaut wird. „Einzelne Bestandteile wie beispielsweise der aus Pflanzen gewonnene Stoff Methylcellulose unterstützen die Bindung und geben unseren Produkten Form und Textur“. So könne man das „Green Cuisine Hack“ einfach auftauen und zum nach Wunsch formen, beispielsweise zu Frikadellen. Auch Iglo greift bei der Range auf die Kennzeichnung zum Nutri-Score.





DER NUTRI-SCORE

Von der IG FÜR Redaktion

Am 09. Oktober 2020 stimmte der Bundesrat der Verordnung zum Nutri-Score zu. Diese wurde von der Bundesministerin für Ernährung und Landwirtschaft, Julia Klöckner, eingereicht. Die Verordnung trat Anfang November 2020 in Kraft.

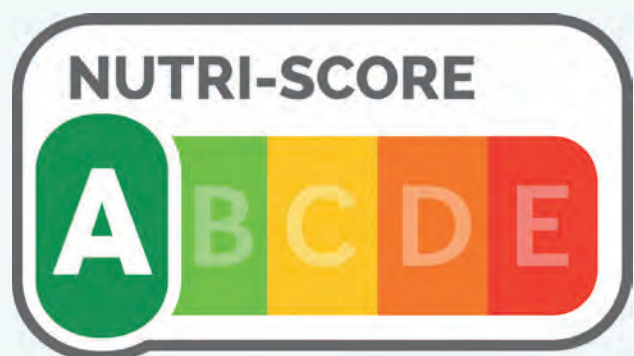
Der Nutri-Score dient dazu, die Nährwerte eines Lebensmittels sofort im Blick zu haben und verschiedene Produkte miteinander zu vergleichen. Der Nutri-Score ist in Form einer fünfstufigen Farb-Buchstabenkombination von A (grün) bis E (rot) auf der Verpackungsvorderseite einzelner Lebensmittel zu sehen. Lebensmittel, die einen Beitrag zu gesunder, ausgewogener Ernährung leisten, werden mit einem grünen A versehen. Je mehr Fett, Zucker und Salz ein Produkt enthält, desto mehr sinkt es auf der Skala.

Julia Klöckner sagt, die Einführung der Nährwertampel ist „ein wichtiger Schritt hin zu einem stärkeren Bewusstsein beim Lebensmitteleinkauf und gegen versteckte Dickmacher.“ Verbraucherinnen und Verbraucher „sollen wissen können, was sie essen – mit dem Mehr an Information ermöglichen wir eine gesündere Ernährung. Zudem bleibt die Nährwerttabelle auf der Rückseite erhalten.“

Die Kennzeichnung von Lebensmittel mit dem Nutri-Score ist für Herstellerunternehmen allerdings nicht verpflichtend, sondern erfolgt auf freiwilliger Basis. Dies hat zur Folge, dass Herstellerinnen und Hersteller von ungesunden Produkten die Nährwertampel einfach nicht verwenden.

Vorreiter bei der Kennzeichnung in Deutschland ist die Firma Nestlé, die bereits Anfang des Jahres verschiedene

Produkte mit dem Nutri-Score versehen hat. Kritik an dem neuen System kommt bereits jetzt unter anderem sowohl vom Bundesverband für Naturkost Naturwaren (BNN) als auch vom Verband der ölsaatenverarbeitenden Industrie in Deutschland (OVID). Der BNN kritisiert die Benachteiligung von Bio-Lebensmittel, die aufgrund der gesetzlichen Vorlagen auf synthetische Ersatzstoffe verzichten. Dies findet im Nutri-Score allerdings keine Beachtung, weswegen beispielsweise Bio-Apfelsaft schlechter eingestuft wird als Cola light. Der OVID merkt hingegen an, dass im Rahmen des Nährwertampelsystems selbst gesunde Pflanzenöle und -fette wie Raps-,



► Die Nutri-Score Skala

Sonnenblumen- oder Olivenöl in den Kategorien C oder D eingestuft werden. Grund dafür ist, dass der Nutri-Score die unterschiedlichen Fettsäuren nicht berücksichtigt. Der Verband befürchtet eine Abwertung von gesunden Pflanzenölen.

Der Nutri-Score kann also positiv zu einer ausgewogeneren Ernährung beitragen. „Er ersetzt aber nicht die Bewertung des gesamten Lebensmittels, zum Beispiel durch den Blick auf die Zutatenliste und Nährwertkennzeichnung, oder gar die Bewertung der täglichen Lebensmittelauswahl insgesamt“, sagt der Präsident der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE), Jakob Linseisen.

Der Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft (BÖLW) hält den Nutri-Score für unzureichend - stattdessen sollte sich die Ernährungspolitik auf vollwertiges Bio-Essen ausrichten.

Mit dem Inkrafttreten der entsprechenden Verordnung, besteht seit November die rechtliche Grundlage, die Nährwertkennzeichnung nach dem Nutri-Score-System freiwillig zu verwenden.

BÖLW-Vorstand für Lebensmittelverarbeitung Volker Krause sagt allerdings, der Nutri-Score benachteilige

Bio-Lebensmittel und spricht von einem "Schöntricksen von Lebensmitteln mit kritischen Inhaltsstoffen". So honoriert das Label "ernährungsphysiologische Vorteile, die beispielsweise nachweislich in Vollkornprodukten stecken, nicht. Auch der Verarbeitungsgrad, eine sehr wichtige Eigenschaft für die gesundheitliche Wirkung von Produkten, wird nicht berücksichtigt."

Der BÖLW fordert daher eine "Ernährungspolitik, die auf wirksame Ernährungsbildung setzt, auf einen hohen Bio-Anteil und frisch gekochtes Essen in Schulen, Kitas, Krankenhäusern oder Kantinen sowie Regeln, die dazu führen, dass Lebensmittel gesund sind. Wirksame Ernährungspolitik muss mit einer Politik für eine nachhaltige Lebensmittelproduktion innerhalb unserer planetaren Grenzen in nachhaltigen Betrieben und Strukturen flankiert werden."

Der Nutri-Score in seiner jetzigen Form ist laut den Experten demnach stark überarbeitungsbedürftig. Unter anderem fordert der BÖLW eine bessere Transparenz und Überprüfbarkeit, eine Korrektur des bestehenden Bewertungssystems und "Bio" als eigenständiges Qualitätskriterium.

NEUIGKEITEN ZUM SYMPOSIUM 2021 IN BERLIN, 22./23. SEPTEMBER

Liebe IG FÜR Mitglieder, liebe Interessierte,

trotz derzeitiger Corona-Situation planen wir weiterhin fest mit unserer Präsenzveranstaltung in Berlin. Das IG FÜR Symposium wird stattfinden in der Landesvertretung Hessen am Potsdamer Platz. Am Vortag findet im Hotel Albrechtshof unsere Mitgliederversammlung statt mit dem beliebten Abendessen. Detaillierte Information zum Programm und zur Anmeldung kommen im Mai.

Hotel-Reservierung

Unter dem Stichwort „IG FÜR Tagung“ haben wir ein Zimmerkontingent zu reduzierten Preisen reserviert. Sie können schon heute Ihre Buchung vornehmen und vielleicht

einen kleinen Berlin-Urlaub planen. Im Rahmenprogramm bieten wir eine fachliche Führung im neuen Humboldt-Forum an.

Unser Hotel:

Hotel Albrechtshof
Albrechtstraße 8
10117 Berlin
Tel.: +49 (30) 30 88 6-0
albrechtshof@albrechtshof-hotels.de

Vorträge / Referenten

Bereits heute haben wir folgende Zusagen von Referenten:

Dr. Gerd Müller, Bundesminister für wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung
Thema: Wertschöpfungskette

Prof. Dr. Achim Spiller, Universität Göttingen, wissenschaftlicher Beirat des BMEL

Thema: Nachhaltige Preise durch konsumbezogene Lenkungssteuern

Thomas Gutberlet, Geschäftsführer tegut ... gute Lebensmittel

Thema: Preis-Politik im Lebensmittelhandel

Nicola Tanaskovicz, REWE Group
Thema: True Cost, das Pilotprojekt im PENNY Markt Berlin Spandau.

Wir bleiben dran und planen weitere spannende Vorträge und Referenten. Gerne stehen wir für Fragen und Hinweise zur Verfügung.

"WAHRE PREISE?"

Was Lebensmittel wirklich kosten



CURTICE BROTHERS: BIO-KETCHUP MIT QUALITÄT

Von Curtice Brothers



Das österreichische Start-Up kehrt zurück zu seinen amerikanischen Wurzeln.

Ein guter Burger mit schlechtem Ketchup ist wie ein edler Gin mit billigem Tonic. Dennoch greift ein Großteil der Konsumentinnen und Konsumenten heute zu Ketchups, die statt Tomaten vor allem Zucker und Konzentrat beinhalten. Das wollen die „Curtice Brothers“ ändern! Ihr gleichnamiger Bio-Ketchup wird aus frischen, sonnenverwöhnten Tomaten gekocht. Diese und alle weiteren Zutaten wie Äpfel, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Chili erzeugen Bio-Landwirtschaftsbetriebe in der Toskana mit viel Respekt für die Natur. Jetzt gibt es das Ketchup unter der Traditionsmarke aus Amerika auch im deutschen Lebensmitteleinzelhandel und online im eigenen Curtice Brothers-Webshop.

Wie alles begann

Es war im Jahr 1868, als die Brüder Edgar und Simeon Curtice in Rochester im US-Bundesstaat New York aus ihrem Gemüsehandel heraus eine Ketchup-Produktion gründeten. Am Anfang des 20. Jahrhunderts war „Curtice Brothers“ noch eines der beliebtesten Ketchups in den USA. Dann wurde die Marke aufgegeben. Bis Mario C. Bauer und einige seiner Freunde sie 2014 wiederbelebten.

Das Rezept ist ganz einfach: viele exzellente frische Bio-Zutaten, etwas Geduld und viel Liebe zu gutem Essen und rund 50 Prozent weniger Salz und Industriezucker als andere Ketchups. „Eben so wie man zu Hause für seine Familie Ketchup kochen würde.“ Das überzeugt nicht nur die Kunden, sondern auch die Jury des begehrten

„Great Taste Awards“, den Curtice Brothers für den besten Ketchup bereits zweimal in Folge erhielt.

Aus der Toskana in die ganze Welt

Zunächst exklusiv in Luxushotels und Top-Restaurants in elf europäischen Ländern, gibt es Curtice Brothers Ketchup inzwischen auch im Handel: in Bio-Supermärkten wie bioCompany, denn's und Basic. Seit kurzem ist das Ketchup in allen tegut-Märkten und in urbanen Edeka- und Rewe-Filialen in Deutschland vertreten. Während der Corona-Krise lancierte Curtice Brothers außerdem einen eigenen Online-Shop: Hier können Ketchup-Fans aus Deutschland, Österreich, UK, Frankreich und Niederlande neben dem veganen und glutenfreien Bio-Ketchup auch Bio-Mayonnaise und Bio-Senf bequem nach Hause bestellen.

Zurück zu seinen amerikanischen Wurzeln

Geht es nach den „Ketchup-Brüdern“, werden noch viele weitere Kapitel folgen. „Wir sind überzeugt, dass Ketchup es verdient hat, wieder ein Qualitätsprodukt zu werden, das jeden guten Burger und jedes hochwertige Steak noch besser macht“, unterstreicht Bauer. „Ganz nach unserem Motto: Make Ketchup Great Again!“

Mehr Informationen zu den Curtice Brothers, Online-Shop und Nährwerte finden sich unter: [curticebrothers.de](https://www.curticebrothers.de)

Quelle: © Curtice Brothers

BÄUER*INNEN & GESELLSCHAFT
GEMEINSAM
GEGEN DAS HÖFESTERBEN!

WAHRE PREISE VON LEBENSMITTELN

Von Lebensmittelpraxis

Auch in Berlin wurde demonstriert.

Hunderte Landwirtinnen und Landwirte protestierten gegen die Preispolitik des Lebensmitteleinzelhandels. Ihre Traktoren blockierten tagelang die Lager von großen Supermarktketten.

Die Niedrigpreise im Lebensmittelhandel sind existenzgefährdend, finden deutsche Landwirtinnen und Landwirte. Deshalb protestierten sie Ende 2020 in Niedersachsen, Nordrhein-Westfalen und Schleswig-Holstein. Ihre Traktoren belagerten mehrere Tage die Ein- und Ausfahrten der Lager großer Supermarkt- und Lebensmitteldiscounterketten.

In Cloppenburg blockierten rund 100 Traktoren die Zufahrt zu einem Lidl-Zentrallager. Forderung war, dass der Chef der Schwarz-Gruppe, Klaus Gehrige, nach Cloppenburg komme. Lidl hatte prinzipielle Gesprächsbereitschaft signalisiert. Doch das seien nur „leere Versprechungen und Phrasen“, sagte dazu Anthony Lee, Sprecher der Bauern-Protestbewegung „Land schafft Verbindung“ in Niedersachsen. Gehrige solle mit den Landwirten „auf Augenhöhe“ reden. Das Lidl-Logistikzentrum in Rostock war ebenfalls blockiert. Unter dem Motto „Bald steht der letzte Trecker still“ legten außerdem Hunderte Bauern mit knapp 500 Großmaschinen den Verkehr in Teilen Mecklenburg-Vorpommerns lahm.

Dem Sprecher zufolge waren die Landwirtinnen und Landwirte wütend über einen Brief der großen deutschen Handelsketten an Bundeskanzlerin Angela Merkel. Darin hatten sich die Topmanager der Konzerne Edeka, Rewe, Aldi und der Schwarz-Gruppe über Äußerungen von Bundeslandwirtschaftsministerin Julia Klöckner

beschwert. Diese hatte einen Gesetzesentwurf auf den Weg gebracht, mit dem Landwirtschaftsbetriebe und kleinere Lieferantinnen und Lieferanten besser vor dem Preisdruck der Handelsriesen geschützt werden sollen und von teils unfairen Bedingungen gesprochen.

Nach den Protesten ging der Lebensmittelhandel in Deutschland auf die Landwirtinnen und Landwirte zu. Nach Lidl kündigte auch Rewe an, die Einkaufspreise für Schweinefleisch zu erhöhen. Die Rewe-Gruppe, zu der auch der Discounter-Penny gehört, kündigte an, bei Schweinefleisch bis auf weiteres Beschaffungspreise zu zahlen, die dem Marktniveau vor Ausbruch der Afrikanischen Schweinepest und dem damit zusammenhängenden völligen Zusammenbruch des Exportmarktes entsprechen. Rewe setze auf eine langfristige und nachhaltige Stärkung der heimischen Landwirtschaft. Dazu habe das Unternehmen bereits ein Positionspapier erarbeitet, über das man mit dem Deutschen Bauernverband und der Bewegung „Land schafft Verbindung“ im Gespräch sei. Auch der – wie Lidl – zur Schwarz-Gruppe gehörende Großflächen-Discounter Kaufland kündigte an, den Einkaufspreis für verschiedene Schweinefleischartikel um einen Euro pro Kilo zu erhöhen.

Quelle: © Lebensmittelpraxis



WAHRE PREISE BEI PENNY

Von Penny

Was müssten Lebensmittel eigentlich kosten, wenn ihre ökologischen Auswirkungen entlang der Lieferkette mit in den Verkaufspreis einfließen? Antwort auf diese Frage geben PENNY und die Universität Augsburg und stellen anhand erster Produkte eine Berechnung „wahrer Verkaufspreise“ vor.

Anlass war die Eröffnung des ersten Nachhaltigkeits-Erlebnismarktes „PENNY Grüner Weg“ in Berlin Anfang September 2020. In diesem sind ausgewählte Produkte mit zwei verschiedenen Preisen versehen – dem Verkaufspreis und den tatsächlichen Kosten. In diese so genannten „wahren Kosten“ (True Costs) haben die Wissenschaftler für acht ausgewählte konventionell und ökologisch erzeugte Eigenmarken-Produkte die über die Lieferketten anfallenden Auswirkungen von Stickstoff, Klimagasen, Energie und Landnutzungsänderungen auf den Verkaufspreis mit eingerechnet. Schon anhand dieser vier Parameter kommen Dr. Tobias Gaugler und sein Team zu der Erkenntnis, dass die bisherige Preisdiskussion zu kurz greift, denn die zwangsläufig entstehenden Folgekosten unseres Konsums werden nicht berücksichtigt: weder im ökologischen noch im konventionellen Landbau. Die Erzeugung der erhobenen konventionellen Lebensmittel hat bei weitem nicht so negative Folgen, wie es teilweise in der öffentlichen Diskussion erscheint: Aufschläge von wenigen Cent pro Kilogramm würden hier teilweise schon reichen.

Anhand der exemplarischen Auswertung müsste der Verkaufspreis der acht konventionell erzeugten Lebensmittel (Apfel, Banane, Kartoffel, Tomate, Mozzarella, Gouda, Milch und gemischtem Fleisch) pro Kilogramm um durchschnittlich rund 62 Prozent steigen.

Gemessen an den aktuellen Verkaufspreisen entspricht das einer durchschnittlichen Preissteigerung von 2,30 Euro pro Kilogramm. Bei den Alternativen aus ökologischem Landbau liegt das Plus bei rund 35 Prozent oder von 2,28 Euro pro Kilogramm. Unter Berücksichtigung der Verzehrge-wohnheiten ergibt sich ein Zuschlag von 52 Prozent (konventionell) und 32 Prozent (ökologisch).

„Wir müssen dazu kommen, die Folgekosten unseres Konsums sichtbar zu machen. Nur so können Kundinnen und Kunden am Regal entscheiden. Wir sind als Unternehmen in einem wettbewerbsintensiven Markt ohne Zweifel Teil des Problems. Ich glaube aber, dass wir mit diesem Schritt Teil der Lösung werden können. Ich hoffe, dass unsere Kunden positiv auf die doppelte Preisauszeichnung reagieren. Dann können wir uns gut vorstellen, sowohl die Anzahl der Produkte mit dieser Kennzeichnung zu erhöhen“, so Stefan Magel, Bereichsvorstand Handel Deutschland der REWE Group und COO PENNY. „An der Kasse zahlen unsere Kunden natürlich den Verkaufspreis ohne True Costs“, so Magel. „Die aktuellen Verkaufspreise für Lebensmittel spiegeln die Kosten der Umweltfolgen von Stickstoff, Klimagasen und Energieerzeugung nicht oder nur unzureichend wider. Die Schadkosten fallen aber dennoch an, eben nur versteckt.“

Quelle: Penny



PREISBILDUNG IM LEBENSMITTELEINZELHANDEL

Von Wibke Niemeyer

Die Preisbildung unterscheidet sich je nach Warengruppe. Die fehlende Bereitschaft der Verbraucherinnen und Verbraucher, mehr Geld für Fleisch, Milch und Gemüse zu bezahlen, wirkt sich auf die Handelsunternehmen aus. Die führenden Händler – Edeka, Rewe, Aldi und die Schwarz-Gruppe mit Lidl und Kaufland – kontrollieren nach Angaben des Bundeskartellamts zusammen mehr als 85 Prozent des Lebensmittelmarktes in Deutschland. Das gibt den „großen Vier“ eine gewaltige Einkaufsmacht.

Umfragen zeigen, dass Kundinnen und Kunden am liebsten bei Aldi einkaufen. Denn der Discounter lockt regelmäßig mit günstigen Preisen. So gibt es beispielsweise immer mal wieder besondere Angebote für ausgewählte Markenprodukte. Senkt Aldi seine Preise, ziehen Mitbewerber wie Lidl, Norma und Penny recht zeitig nach.

Grundsätzlich werden Preise entsprechend von Angebot und Nachfrage gestaltet.

Wenn Angebot und Nachfrage übereinstimmen, stellt sich ein Gleichgewichtspreis ein. Bei steigendem Angebot und gleichzeitig gleichbleibender Nachfrage, sinkt der Preis der Ware. Bei sinkendem Angebot und gleichbleibender Nachfrage, steigt der Preis der Ware.

Diese Faktoren bestimmen die Lebensmittelpreise

- **Ernten** sind natürlichen Schwankungen unterworfen. Starke Regenfälle oder ausbleibender Regen, zu viel oder zu wenig Sonne oder extreme Temperaturen sorgen für Ernteausfälle. Folglich steigen die Preise

für Obst, Gemüse und Nüsse, da letztlich einfach weniger davon zur Verfügung steht, während die Nachfrage gleich bleibt.

- Die **Nachfrage nach Lebensmitteln** steigt – und das vor allem in Ländern mit einem hohen Wirtschaftswachstum. Dazu zählen Länder wie Äthiopien, Katar, Myanmar oder Libyen. In den sogenannten Schwellenländern nimmt mit steigendem Einkommen auch die Nachfrage nach Fleisch oder Milch beispielsweise zu.
- Die **Weltbevölkerung nimmt stetig zu**, demnach auch die Nachfrage nach Lebensmitteln. Demgegenüber steht der Abbau von Anbaufläche, die vermehrt zur Produktion von Biokraftstoff oder Viehfutter genutzt wird.
- Auch die **politische Situation** spielt eine große Rolle. So gelten für manche Produkte in bestimmten Ländern Ein- oder Ausfuhrstopps. Infolgedessen kann es zu einem Überangebot in dem einen, einem Mangel des entsprechenden Lebensmittels in dem anderen Land kommen.
- **Kosten für Verpackung, Personal, Logistik und Energie** sind je nach Branche ebenfalls wesentliche Faktoren bei der Preisgestaltung.

Quelle: © Regalplatz, Wibke Niemeyer

regalplatz.com/so-entstehen-preise-im-lebensmitteleinzelhandel/



LESENSWERTES IM FRÜHLING

Von der IG FÜR Redaktion

Wenn nicht jetzt, wann dann?

An jeder Ecke scheint es zu brennen: Die Menschen haben einen dramatischen Klimawandel in Gang gesetzt. Rücksichtslos werden Mensch und Natur ausgebeutet. Das Leben ist bis zum Zerreißen durchökonomisiert, die Gesellschaft gespalten. Überall stecken wir in lähmenden Widersprüchen. Ratlosigkeit macht sich breit. Was können wir, was kann jeder Einzelne tun? Wir haben keine Zeit zu verzagen, sagen Harald Lesch und Klaus Kamphausen. An zahlreichen Beispielen zeigen sie, wie wir mit Widersprüchen umgehen können, und erörtern mit namhaften Experten wie Ottmar Edenhofer, Karen Pittel und Ernst Ulrich von Weizsäcker Lösungsansätze, Handlungsmöglichkeiten und Ideen für ein gedeihliches Zusammenleben. Ein Weckruf und ein Mutmachbuch!



Saubere Luft. Sauberes Wasser.
Gute Erde. So einfach ist das.
Alles, was diesem Schutz der Biosphäre
entgegensteht, sollten wir nicht
unterstützen. Dabei gilt es, die Umwelt
endlich als Mitwelt zu
begreifen und zu erleben.



Gedruckt wird das Buch nach dem weltweit einzigartigen Druckverfahren Cradle-to-Cradle TM auf höchstem ökologischem Niveau. Auf ein Einschweißen wird daher verzichtet. Papier, Druckfarben und weitere Druckkomponenten sind für den biologischen Kreislauf optimiert und zu 100% recyclingfähig. Das Buch wurde in Österreich auf Papier aus nachhaltiger Forstwirtschaft gedruckt. (Penguin Verlag)



Wenn nicht jetzt, wann dann?

Harald Lesch
Penguin Verlag, München, 2019
384 Seiten, € 15,-
ISBN: 978-3-328-10523-7



Einfach weglassen?

Melanie Kröger, Jens Pape, Alexandra Wittwer (Hrsg.)

Oekom Verlag, München, 2020

424 Seiten, € 26,-

ISBN: 978-3-96238-243-8

Einfach weglassen?

Einkaufen mit gutem Gewissen: Unverpackt-Läden machen es vor - verpackungsfreies Einkaufen ist möglich. Warum ziehen Supermärkte da nicht nach und bieten mehr Lebensmittel ohne unnötiges Drumherum an? Der Sammelband »Einfach weglassen?« beleuchtet die Herausforderungen des Handels sowie Potenziale und Chancen des Weglassens von Verpackungen. Expertinnen und Experten aus Wissenschaft und Praxis beleuchten das Thema aus verschiedenen Blickwinkeln, diskutieren und illustrieren die vielfältigen Aspekte der Verpackungsreduktion im Lebensmitteleinzelhandel. (Oekom Verlag)



Die Ökobilanz auf dem Teller

Malte Rubach

S. Hirzel Verlag, Stuttgart, 2020

248 Seiten, € 18,-

ISBN: 978-3-7776-2876-9

Die Ökobilanz auf dem Teller

Wie viel CO₂ verursacht eine Portion Spaghetti Bolognese? Etwa 1,5 Kilogramm! Dieses Beispiel führt uns vor Augen, was die Tierwirtschaft und Lebensmitteltransporte für die Ökobilanz unseres Essens bedeuten. Doch ist es mit dem Umstieg auf Fleisch- und Milchalternativen oder Regionalkost getan? Malte Rubach schaut genauer hin und liefert eine Bestandsaufnahme unseres Ernährungssystems sowie von dessen Auswirkungen auf das Klima. Wir leben in einer Gesellschaft, die durch Technisierung und steigenden Ressourcenverbrauch geprägt ist. Rubach plädiert für einen maßvollen Genuss und zeigt, was wir in Deutschland guten Gewissens noch essen können. (S. Hirzel Verlag)

WEITERE NEUERSCHEINUNGEN



Ab in die Küche! Wie wir die Kontrolle über unsere Ernährung zurückgewinnen,

Franz Keller

Westend Verlag, 2020

240 Seiten, € 24,-

ISBN: 978-3-86489-266-0



Das Geheimnis des gesunden

Alterns, Dr. Malte Rubach

Knauer MensSana HC, 2020

336 Seiten, € 20,-

ISBN: 978-3-426-65862-8



BIO-BILANZ: DAUMEN RUNTER! VIEL GESAGT, ZU WENIG GETAN

Von IG FÜR Redaktion

Anlässlich der Internationalen Grünen Woche zieht der Bio-Dachverband Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft (BÖLW) Bio-Bilanz und fragt: Wie schneidet die Bundesregierung ab?

BÖLW-Vorsitzender, Felix Prinz zu Löwenstein, bewertet die Arbeit der Bundesregierung über die letzten vier Jahre – Bilanz: Überwiegend kritisch!

Die Bundesregierung hat mit dem Ziel ‚20% Bio bis 2030‘ klargemacht: Es braucht eine starke Ökologische Lebensmittelwirtschaft, um all die drängenden Probleme anzugehen. Bundesministerin Julia Klöckner hat zu einer positiven Entwicklung des Europäischen Bio-Rechtes beigetragen. Bio boomt, weil immer mehr Menschen, gerade auch in Pandemiezeiten, bewusst wird, welche Auswirkungen ihre Ernährung auf die Umwelt hat. Aber mit einer zukunftsfähigen Agrar- und Ernährungspolitik abzusichern, dass mehr Landwirtschafts- und Lebensmittelbetriebe auf Öko umstellen können, das fehlt. Ebenso fehlt die Bereitschaft, alle Politikinstrumente, wie die Beschaffung durch die öffentliche Hand oder den Ausbau der Forschung, auf das Bio-Ziel auszurichten.“

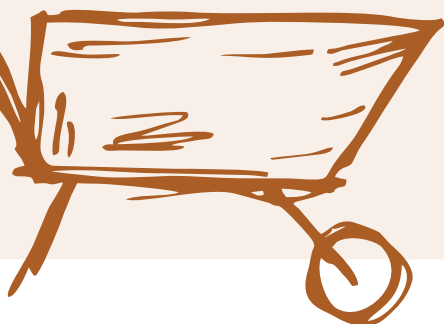
Alexander Gerber, BÖLW-Vorstand für Landwirtschaft, kommentiert die aktuelle Zuspitzung im Sektor: „Auf der einen Seite spitzen sich die Klima- und Artenkrise weiter zu und bedrohen auch die Landwirtschaft. Andererseits sind Bio-Bäuerinnen und -Bauern sowie immer mehr konventionelle Kollegen bereits auf dem Weg zu einer enkeltauglichen Landwirtschaft.“ Die Gemeinsame EU-Agrarpolitik (GAP) entscheidet mit Milliarden Euro an.

“

Es braucht eine
umfassende Transformation
des Ernährungssystems.

“

Düster sieht Gerber außerdem die Arbeit der Bundesregierung beim Thema Gentechnik. Trotz des Urteils des höchsten EU-Gerichts, das CrisprCas und Co. als Gentechnik einstufte, bleibt Deutschland untätig. Fakt ist: Die Herausforderungen wie Klima-Krise, Hunger oder Artensterben bleiben mit Gentechnik ungelöst. Eine gentechnikfreie Produktion stärkt die deutsche Ernährungswirtschaft. Und Kundinnen und Kunden bestätigen bei jeder Umfrage, dass sie keine Gentechnik auf dem Acker und dem Teller wollen.



BÖLW-Vorstand für Herstellung, Volker Krause, weist auf die Leerstelle zwischen Acker und Ladenkasse hin: „Die Bundesregierung hat die ökologische Ernährungswirtschaft, die als Wirtschaftsmotor gerade im ländlichen Raum wirken kann, überhaupt nicht auf dem Schirm. Auch das Potenzial, was in Bio für nachhaltige Ernährung steckt, haben Julia Klöckner und ihre Kolleginnen und Kollegen nicht gehoben.“

Zur Wirtschaftspolitik meint Krause, Deutschland ist weit entfernt von nachhaltiger Wirtschaftspolitik. Das merken etablierte Bio-Hersteller genauso wie Bio-Start-ups. Veraltete Indikatoren, die Wirtschaftserfolg in Patenten oder BIP messen, ignorieren, dass Wirtschaft heute vor allem nachhaltig sein muss. Wenn die Wirtschaftsförderung nicht entschlossen den Fokus auf nachhaltige Unternehmen richtet, läuft etwas grundsätzlich falsch. Diese veraltete Wirtschaftspolitik gefährdet die Zukunft Deutschlands.

Beim Thema Ernährung stellt Krause klar, dass eine gute, nachhaltige Ernährung wichtig für unsere Gesundheit, Klima- und Artenschutz, soziale Gerechtigkeit und das Portemonnaie der Bürgerinnen und Bürger ist. Die Initiative BioBitte zur Gemeinschaftsverpflegung ist sinnvoll, aber wenig ambitioniert – 20 % Bio schafft heute jeder Kindergarten. Insgesamt wurde zu viel geredet und zu wenig gehandelt. Der Wissenschaftliche Beirat der Bundesregierung für Agrarpolitik und Ernährung sagt es deutlich: Es braucht eine umfassende Transformation des Ernährungssystems. Es braucht mehr als 20 % Bio in den Kantinen – angefangen in den eigenen Ministerien.

Klöckner hat die Herausforderungen zwar erkannt. Die von ihr eingesetzte Borchert-Kommission hat einen Umbauplan für die gesamte Tierhaltung vorgelegt und sie hat in Europa Unterstützung für eine verpflichtende Tierhaltungskennzeichnung erreicht. Statt diese Projekte aber energisch weiter zu verfolgen, laboriert Julia Klöckner weiter an einem freiwilligen Label, das die Menschen beim Einkauf verwirren und nur für einen kleinen Teil der Tiere Erleichterung bringen wird. Und die Bio-Tierhaltung, die im Stall ebenso wie an der Ladentheke bereits umgesetzt, was sie erreichen will, kommt in ihren Plänen gar nicht vor. Klöckner muss jetzt den Hebel umlegen und dafür sorgen, dass der Umbauplan von Borchert finanziert wird, dass eine verpflichtende, europäische Kennzeichnung der Tierhaltung wie beim Ei erfolgt und dass Bio als höchster, gesetzlicher Tierhaltungsstandard weiter seinen Teil zum Umbau beitragen kann.

Marcus Wewer zieht Bio-Bilanz als Vorstand Handel: „Essen ist politisch“, sagt Wewer. „Fairen Wettbewerb und mehr Nachhaltigkeit im Lebensmittelhandel gibt es nur mit wahren Preisen und politischen Rahmenbedingungen, die Bio vom Acker bis an die Ladenkasse fördern.“

Zum Bio-Recht hebt Wewer den positiven Erfolg heraus, dass die Anwendung der neuen Öko-Verordnung mit

MITGLIEDERSTIMME



Ich freue mich, wie die IG FÜR in kleinen Schritten mit einer so positiven Einstellung verschiedenen Menschen - und somit auch großen Unternehmen - gesunde und insbesondere Bio-Lebensmittel als den wichtigen und meiner Meinung nach richtigen Weg der Zukunft näherbringt.

Severin Ruppaner

Landwirtssohn, Handelsfachwirt Student

Unterstützung von Julia Klöckner um ein Jahr verschoben wurde. Dadurch können die wichtigen Detailregeln mit Qualität ausgearbeitet werden. Wirtschaft und Kontrollstellen bleiben mit der Verschiebung genug Zeit sich anzupassen.

Bei der nationalen Umsetzung des neuen Bio-Rechts, dem Ökolandbaugesetz (ÖLG), muss aber noch viel am vorgelegten Entwurf passieren, damit er Bio stärkt. Wichtig ist, dass der Bund mehr Verantwortung im Bereich der Bio-Kontrolle übernimmt und die Länder entlastet. Wichtig ist auch, dass die Regelung für die Kontrolle der Außer-Haus-Verpflegung erweitert wird und es den Küchen erlaubt, ihren Bio-Anteil auszuloben und Klöckners Initiative BioBitte zu stützen. Wie auch beim EU-Bio-Recht muss beim ÖLG Qualität vor Schnelligkeit gehen. Zu wichtig sind die Regelungen für die Bio-Betriebe, um sie „hastig durchzupeitschen.“

Quelle: BÖWL, Presseaussendung 20.01.2021



AKTUELLES UNSERER MITGLIEDER



Fotos von tegut...

INNOVATIONSPREIS DES HANDELS FÜR TEGUT...

Der Lebensmittelhändler tegut..., der von IG FÜR Mitglied Thomas Gutberlet geführt wird, ist mit dem Innovationspreis des Handels 2020 ausgezeichnet worden. Ausgezeichnet wurde tegut ... gute Lebensmittel GmbH & Co. KG für sein Einkaufskonzept tegut... teo. Bei dem neuen, digitalen und nachhaltigen Selbstbedienungsladen finden sich auf einer Fläche von 50 Quadratmetern mehr als 900 Produkte, Sitzgelegenheiten, eine Fahrradwerkstatt und eine Bücher-Tauschbörse. Rund um die Uhr ermöglicht tegut... teo einen spontanen und flexiblen Einkauf in weniger als drei Minuten. Geöffnet ist rund um die Uhr, die Bezahlung erfolgt über die Smartphone-App oder an der Selbstbedienungskasse.

Tegut... trägt somit einen wichtigen Beitrag zur Nahversorgung in Städten und Gemeinden bei. Bis Ende 2021 sollen noch etwa 10 weitere tegut... teo Märkte im Großraum Fulda eröffnet werden.

[tegut.com](https://www.tegut.com)



tegut...

gute Lebensmittel

Quelle: Tegut



BUND FÖRDERT „GARTEN FÜR ALLE“ IN KEMPTEN

Über eine Förderung in Höhe von 90.000 Euro darf sich das Projekt „Garten für alle“ in Kempten freuen

Das ökosoziale Bürgerprojekt „Garten für alle“ in Kempten erhält einen Bundeszuschuss in Höhe von 90.000 Euro. Initiatorin ist unser geschätztes IG FÜR Mitglied Manuela Härtl-Hiller. Der SPD-Betreuungsabgeordnete Karl-Heinz Brunner hatte das Kemptner Projekt für ein Programm des Bundesministeriums des Innern, für Bau und Heimat vorgeschlagen, mit dem Modellprojekte zur Klimaanpassung gefördert werden.

„Ich freue mich sehr, dass der Bund ein von Bürgerinnen und Bürgern meiner ehemaligen Heimatstadt Kempten initiiertes Projekt als Modellprojekt ausgewählt hat. Mit dem „Garten für alle“ soll auf einer Fläche von etwa 8000 m² am Rande der Ludwigshöhe ein großer öffentlicher Naturgarten entstehen.“ ist der Abgeordnete vom Konzept überzeugt.

Brunner ist überzeugt, dass mit der Stadt Kempten, die den Klimaschutz als eines ihrer strategischen Ziele in vielen Projekten vorantreibt mit dem Modellprojekt „Garten für alle“ wegweisend für andere Kommunen sein kann.

kempten.de/22944.html

Quelle: Karl-Heinz Brunner, Presseerklärung vom 18.11.2020

3,7 MILLIONEN EURO INVESTMENT FÜR THE NU COMPANY

Unser IG FÜR Mitglied Mathias Tholey, Mitbegründer von the nu company, hat Grund zu feiern: das Start-Up erhält von Top-Investoren aus der Nachhaltigkeitsszene eine erste große Finanzspritze.

Das Leipziger Unternehmen steht unter anderem hinter nucao, dem ersten klimapositiven Schokoriegel. Das Start-Up wird nun mit 3,7 Millionen Euro von Lead Investor ForestFinance sowie unter anderem Formel-1-Weltmeister und Nachhaltigkeitsunternehmer Nico Rosberg, Develley-Geschäftsführer Michael Durach und Square One Foods unterstützt.

Der vorhergehende Meilenstein des Unternehmens war eine Listung bei dm und REWE. Mit dem neu gewonnenen Geld möchte the nu company die Entwicklung neuer nachhaltiger Produkte und Verpackungen vorantreiben. IG FÜR Mitglied und Mitbegründer Mathias Tholey spricht von einem „divers und nachhaltig ausgerichteten Investoren Portfolio“. Nächstes Ziel ist „zum dritten Jahr in Folge ein Umsatzwachstum von über 200 Prozent“. Nachhaltiger Konsum gewinnt (trotz Corona-Pandemie) stark an Bedeutung, was unter anderem zu steigenden Umsätzen bei Bio-Lebensmitteln führt.

the-nu-company.com

the **nu⁺company**



(v.l.) Mathias Tholey, Thomas Stoffels
und Christian Fenner von
the nu company freuen sich über
das Interesse der Investoren.



Geschäftsführer vom Naturkost-Unternehmen Minderleinsmühle und IG FÜR-Mitglied Andreas Wenning stellte mit der Hilfe von Georg Sedlmaier und dem IG FÜR Netzwerk in der Adventszeit ein spontanes Spendenprojekt auf die Beine: an verschiedenste SOS Kinderdörfer wurden am 1. Dezember 2020 5.000 Adventskalender (der Unternehmenseigenmarke „Rosengarten“) gespendet! Die Kalender waren mit fair gehandelter Vollmilchschokolade gefüllt und hinter jedem Türchen mit einem zusätzlichen weihnachtlichen Bildchen versehen.

Die Koordination und Abwicklung der Adventskalenderspenden übernahmen IG FÜR-Mitglied Andreas Wenning und IG FÜR-Gründer Georg Sedlmaier sowie Frau Karin Ferstl von „Rosengarten“. Frau Gessler vom SOS Kinderdorf hat die Koordination vor Ort übernommen. Durch die großartige Zusammenarbeit aller Beteiligten konnten die Kinder-Adventskalender an 39 Einrichtungen in Deutschland pünktlich übergeben werden.

Da IG FÜR Mitglied Andreas Wenning soziales Engagement sehr am Herzen liegt, spendet „Rosengarten“ jedes Jahr an verschiedenste Institutionen. Im Jahr 2020 konnten neben dem SOS Kinderdorf auch die Organisation Green Fair Planet und das Erlanger Universitätsklinikum in der Adventszeit mit Adventskalender-Spenden versorgt werden.

rosengarten-naturkost.de

Quelle: Minderleinsmühle GmbH & Co. KG

NEUIGKEITEN

KURZ & KOMPAKT

Vergangenen Winter traf IG FÜR Gründer Georg Sedlmaier Bundesministerin Annette Widmann-Mauz beim Treffen des BK (Bund katholischer Unternehmer) in Würzburg. Annette Widmann-Mauz hielt im Rahmen der Veranstaltung einen Vortrag und bekam anschließend von Georg Sedlmaier sein neuestes Buch "Die Kunst der kleinen Schritte" überreicht.

Die Ministerin wurde 1966 in Tübingen geboren und ist seit 14. März 2018 Beauftragte für Migration, Flüchtlinge und Integration im Kanzleramt. Zuvor war sie seit 2009 parlamentarische Staatssekretärin beim Bundesministerium für Gesundheit.



NEUER PAN-VORSTAND



Frau Claudia Ernst hat ihre langjährige Tätigkeit beim Pestizid Aktions-Netzwerk e.V. (PAN) Germany im September 2020 beendet. Nachfolgerin für die Mitgliederbetreuung und Administration ist seit August Frau Birgit Wulff. Aktuell setzt sich der PAN-Vorstand wie folgt zusammen: Gabriela Strobel, Dr. Gesine Schütte, Bernhard Scholer und Doris Günther. Doris Günther, die lange bei der Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit (GIZ) beschäftigt war, ist im November 2020 neu in den PAN Germany-Vorstand gewählt worden.

Die studierte Sozialwissenschaftlerin und Agraringenieurin war zunächst als Beraterin für ländliche Erwachsenenbildung in Brasilien tätig. Sie baute dann ihre Expertise im Bereich Nachernte- und Pflanzenschutz aus und wurde 1993 Mitglied bei PAN Germany. Ab 1999 spezialisierte sich Doris Günther in den Bereichen Agrarhandel, Lebensmittelsicherheit und Zertifizierung für Gute Agrarpraxis (GAP). Unter anderem entstand in Kooperation mit EUREPGAP (seit 2007 GlobalG.A.P.) und kleinen Produzentenorganisationen in Afrika, Asien und Europa ein Handbuch zur Vorbereitung auf die Gruppensertifizierung: www.globalgap.org.

MITGLIEDERSTIMME



Ich freue mich immer sehr, wenn ich über die Erfolge Ihres nachhaltigen Engagements lese, jetzt bei der Katholischen Bischofskonferenz. Sie sind ein wahrer Verfechter der Förderung gesunder Lebensmittel und ein echtes Vorbild im Einsatz für die Bewahrung der Schöpfung und den Schutz der Umwelt.

Prof. Dr. Robert Schmidt

Stadtrat Kempten

Über PAN Germany

Seit 1984 informiert das Pestizid Aktions-Netzwerk e.V. (PAN Germany) als gemeinnütziger Verein über die negativen Folgen des Pestizid-Einsatzes und setzt sich für ökologisch verträgliche und sozial gerechte Alternativen ein. In dem Netzwerk sind neben Einzelpersonen über 25 Organisationen aus den Bereichen Umwelt, Entwicklung, Verbraucherschutz, Imkerei und Landwirtschaft zusammengeschlossen.

pan-germany.org



NEUESTE ENTWICKLUNGEN IN DER GENTECHNIK



Von IG FÜR Mitglied Christoph Then

Giftigkeit von Gentechnik-Bt-Pflanzen zwanzig Mal höher als angenommen? EFSA ignoriert jahrzehntelang entscheidende Daten der Firma Monsanto.

Daten von Monsanto belegen, dass Bt-Toxine, die in Gentechnik-Pflanzen produziert werden, eine wesentlich höhere Giftigkeit aufweisen als natürliche Bt-Toxine. Wie schon 1990 erstmals gezeigt wurde, kann durch eine Mischung der Toxine mit pflanzlichem Material aus Soja, Baumwolle oder Mais die Giftigkeit um das bis zu 20-Fache steigen. Der Grund dafür sind Enzyme, die natürlicherweise im Pflanzengewebe vorhanden sind. Diese Befunde wurden von der Europäischen Lebensmittelbehörde (EFSA) nie berücksichtigt. Sie scheint die entsprechenden Publikationen übersehen zu haben. Bei der Prüfung der Risiken von Gentechnik-Pflanzen akzeptiert die EFSA nach wie vor regelmäßig Untersuchungen mit isolierten Bt-Toxinen, die von Bakterien produziert werden.

Anbau von Gentechnik-Mais vor neuen Problemen - Risiko der unkontrollierten Ausbreitung von Transgenen größer als angenommen. Der in Europa umstrittene gentechnisch veränderte Mais MON810 produziert Insektizide und darf seit rund 20 Jahren in Spanien angebaut werden. Nun sieht sich der Anbau der transgenen Pflanzen mit neuen Problemen konfrontiert: Aktuelle Forschungsergebnisse zeigen, dass sich Teosinte, eine unkrautartige Verwandte des Mais, in ihren biologischen Eigenschaften so verändert hat, dass der weitere Genaustausch mit Mais erleichtert wird. Damit wird eine mögliche Hybridisierung mit Gentechnik-Mais wahrscheinlicher. So könn-

te ein neues Superunkraut entstehen. Teosinte stammt aus Mittelamerika und ist die Ursprungspflanze des Mais. Seit einigen Jahren tritt Teosinte aber auch auf Maisfeldern in Frankreich und Spanien auf. Bisher wurde das Risiko von Kreuzungen mit Maissorten, wie sie in Europa angebaut werden, als eher gering angesehen. Doch wie eine aktuelle wissenschaftliche Publikation zeigt, hat sich die Teosinte bereits mit europäischen Maissorten gekreuzt und so Eigenschaften erlangt, die den weiteren Genaustausch mit Mais begünstigen. Die Autorinnen und Autoren der neuen Studie warnen deswegen davor, das Risiko einer invasiven Ausbreitung weiterhin zu unterschätzen.



Dr. Christoph Then ist IG FÜR Mitglied und Teil des wissenschaftlichen Beirats der IG FÜR. Im Rahmen seiner Tätigkeit bei Testbiotech beschäftigt er sich seit über 20 Jahren mit aktuellen Fragen der Gen- und Biotechnologie.

testbiotech.org

Quelle: Pressemitteilung von Test Biotech, Januar 2021



WISSENSCHAFTLICHER BEIRAT

Von IG FÜR Redaktion



Im vergangenen Jahr hat die IG FÜR ihren wissenschaftlichen Beirat erweitert und neu aufgestellt. Dieser wissenschaftliche Beirat ist interdisziplinär besetzt. Die Mitglieder unterstützen die IG FÜR als unabhängiges Gremium auf ehrenamtlicher Basis. Sie sind nicht verantwortlich für die Inhalte der IG FÜR. Besonders freuen wir uns über die vielfältigen Wissens- und Tätigkeitsbereiche unserer einzelnen Beiratsmitglieder.

Dr. Christoph Then ist Geschäftsführer von Testbiotech e.V.. Then ist promovierter Tierarzt und beschäftigt sich seit über 20 Jahren mit aktuellen Fragen der Gen- und Biotechnologie. Früher war unter anderem auch für Greenpeace tätig.

Testbiotech befasst sich unabhängig von den Interessen der Gentechnik-Industrie mit der Risikobewertung gentechnisch veränderter Organismen und bewertet ethische und wirtschaftliche Folgen bestimmter Anwendungen. Dabei steht der Schutz von Mensch und Umwelt im Vordergrund.

Christoph Then koordiniert zudem das internationale Bündnis „Keine Patente auf Saatgut!“.

testbiotech.org

Dr. Susanne Kümmerle arbeitet seit 1985 als Ärztin in einer Orthopädischen Fachklinik in Oberstdorf. Daneben hat sie sich ganz einer gesunden Lebensweise mit allen daran beteiligten Facetten verschrieben. Sie hat zu diesem Thema mehrere Bücher verfasst und hält deutschlandweit Vorträge. Ihr Motto lautet: „Mit Genuss gesund durchs Leben – Warum Verzicht nicht alles ist.“.

gesund-es-altwerden.de



Thomas Frankenbach ist staatlich examinierten Krankenpfleger und Gesundheitswissenschaftler. Er hat Ausbildungen in Psychotherapie, Körperpsychotherapie und Stressbewältigung absolviert.

Seit 2006 leitet er den Fachbereich Ernährung und Embodiment in der Rehaklinik Dr. Wüsthofen in Bad Salzschlirf. Er ist Mitbegründer des Instituts für Embodiment in Fulda und Experte für Körperwahrnehmung und Körpersprache. Frankenbach ist zudem Entwickler der Somatische Intelligenz-Methode und des Neurokinetischen Kommunikationssystems.

Er lehrt an mehreren Hochschulen und Berufs- und Fachakademien und ist international als Seminarleiter und Vortragender tätig.

thomas-frankenbach.de



Prof. Dr. agr. Andreas Gattinger ist Agrarwissenschaftler, Bodenökologe, Nebenerwerbs(bio)landwirt und seit April 2017 Professor für Ökologischen Landbau mit dem Schwerpunkt nachhaltige Bodennutzung an der Justus-Liebig-Universität Gießen. Er hat in Kassel und Aberdeen studiert und an der TU München promoviert. Er verfügt über international ausgewiesene Expertise im Bereich ökologische Boden-Pflanzen-Tier-Systeme mit Schwerpunkt Ressourceneffizienz, Nährstoffmanagement, Klimawirkungen und Meta-Analysen. Zu seiner Professur gehört der Lehr- und Versuchsbetrieb Gladbacherhof in Villmar-Aumenau, auf dem die Ökofeldtage 2021 stattfinden (oekofeldtage.de). Andreas Gattinger ist zudem als wissenschaftlicher Beirat am FiBL Deutschland tätig.

uni-giessen.de

Dr. sc. agr. Petra Kühne wurde 1953 geboren und als Ernährungswissenschaftlerin tätig. Sie ist Leiterin des Arbeitskreises für Ernährungsforschung e. V. in Bad Vilbel und zudem Redakteurin der Zeitschrift „Ernährungsrundbrief“. Seit vielen Jahren hält Petra Kühne Vorträge und Kurse ab und hat bereits einige Bücher veröffentlicht. Ihre Schwerpunkte sind Anthroposophische Ernährung und Säuglings- und Kinderernährung.

ak-ernaehrung.de

Manfred Mödinger ist Dipl.-Ing. für Brauwesen und Getränketechnologie. Nach Tätigkeiten in verschiedenen Brauereien, sowie als Geschäftsführer von Mineralbrunnen und der Pro Natur GmbH Frankfurt, ist er seit 1996 selbständiger Unternehmensberater mit den Schwerpunkten nachhaltiger Unternehmensstrategien sowie Qualitätsforschung zu Mineralwasser, Erfrischungsgetränken, Bier und Bio-Produkten.

Er ist außerdem Träger der Bay. Umweltmedaille, des ersten B.A.U.M.-Umweltpreises, Mitglied der DLG-Kommission Mineral-, Quell- und Tafelwasser, des Fachbeirats Mineralwasser der Stiftung Warentest, Mitgründer der Qualitätsgemeinschaft Biomineralwasser e. V. und Leiter ihres Qualitätsausschusses.

bio-mineralwasser.de



IG FÜR VORSTANDSKLAUSUR "POSITIV DENKEN UND HANDELN IST UNSER CREDO!"

Von IG FÜR Vorstand

Wieder war das Tagungskloster Frauenberg in Fulda der richtige Ort für den Auftakt in das Jahr 2021. Unter Einhaltung strenger Hygieneregeln konnten wir am 29./30. Januar zum ersten Mal eine Hybrid-Tagung durchführen. Einige Vorständinnen waren remote über Video zugeschaltet. Alles hat sehr gut funktioniert und erlaubte eine rege Diskussion der Tagesordnung. Unsere Bilder verdeutlichen die positive Stimmung mit einem prägnanten Teamgeist des Vorstandes.

Ein Highlight war die Verleihung des „IG FÜR EHRENBRIEF in GOLD“ an den Geschäftsführer Thomas Gutberlet von tegut... gute Lebensmittel. Der Bericht des Schatzmeisters Burkard Neidert zeigte, dass der Verein eine gesunde Finanzsituation aufweist. Mit kritischem Ausblick auf die nächsten Jahre, wird der Verein weiterhin verantwortungsvoll agieren.

Einen breiten Raum nahm die Planung des IG FÜR SYMPOSIUMS im September in Berlin ein. Trotz der anhaltenden Corona-Situation halten wir an dem Ziel einer Präsenzveranstaltung fest. Parallel werden wir alternativ eine Hybrid-Tagung prüfen, die wohl erst im Frühsommer entschieden werden kann.

Als weiteres Thema rückt das 25 Jahre IG FÜR Jubiläum im nächsten Jahr auf die Agenda. Der Vorstand wird sich schon jetzt Gedanken machen, wie wir das Jahr gestalten wollen.

Für Fragen, Anregungen, einen Meinungsaustausch oder einfach ein paar nette Worte, stehen alle Vorstände*innen für die Mitglieder, Interessenten und Freunde zur Verfügung.



▲ Herzliche Begrüßung: Dr. Judith Gutberlet





Remote zugeschaltet:
Nicola Tanaskovicz (REWE Group) und
Michaela Meyer (Edeka Südwest)



▲ Gut gelaunt:
Karin Artzt-Steinbrink



Verleihung und Glückwunsch an Thomas Gutberlet stellvertretend für 8.000 Mitarbeitende.



▲ Die Kosten fest im Blick:
Burkard Neidert

Ehrenbrief Herrn Thomas Gutberlet

Geschäftsführer Firma tegut... gute Lebensmittel GmbH & Co. KG
wird für den vorbildlichen Einsatz in der Förderung gesunder Lebensmittel dieser Ehrenbrief verliehen.

Thomas Gutberlet hat auf vorbildliche Weise unsere Ideen und Ziele unterstützt und somit einen wesentlichen Beitrag zur Bewusstseinsbildung geleistet, damit wir auch in Zukunft lebensfördernde und gesunde Lebensmittel als Mittel zum Leben haben.

Thomas Gutberlet trägt nicht nur mit großem Respekt das Erbe seiner Familie, sondern hat das Unternehmen und die Marke tegut... als Geschäftsführer in den Jahren seines Wirkens bis heute erfolgreich weiterentwickelt. Mit Weitblick für die Bedürfnisse der Menschen und die Herausforderungen unserer Zeit ist es ihm gelungen, frühzeitig neue Impulse und Akzente zu setzen, die heute wegweisende Standards im Lebensmitteleinzelhandel sind. Mit dem Verkauf des Unternehmens an die Schweizer Migros im Jahr 2013 hat er entscheidende Weichen gestellt, um das Unternehmen fit zu machen für aktuelle Entwicklungen der Branche und ein gesundes Wachstum von tegut... Sein Mut, neue Dinge auszuprobieren, und Visionen von der Zukunft des Einkaufens und dem Umgang mit Lebensmitteln lassen ihn stets innovative Projekte aus der Taufe heben.

Dabei behält er stets den Grundsatz vor Augen, die Menschen mit guten Lebensmitteln zu versorgen.

VORSTELLUNG DER IG FÜR MITGLIEDER



*Dr. Med.
Sybille Keller*

Zahnärztin in eigener Niederlassung bei Kempten. Delegierte zur Bundes- und Bayerischen Landeszahnärztekammer, Mitglied des Zahnärztlichen Bezirksverbandes Schwaben. Obfrau Kempten-Oberallgäu Nord. Seit 22 Jahren mit 48 Einsätzen in Nepal tätig, außerdem Gründungsmitglied des Vereins „Zahnärzte ohne Grenzen“.

Wie definieren Sie den Begriff „gesunde Lebensmittel“?

Gesunde Lebensmittel sind für mich aus biologischem Anbau, nach Möglichkeit regional angebaut und vor allem saisonal.

Ich unterstütze die IG FÜR, weil ...

... die IG FÜR gute Kräfte stärken will – Leben und Essen im Einklang mit der Natur!

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

Jeder Einkauf ist auch ein Stimmzettel!

Die meisten Verbraucher unterschätzen diese Macht. Es wird nur auf Dauer nur angeboten, was gekauft wird.

Was wünschen/erhoffen Sie sich von der IG FÜR?

Mit Mut, Humor und Wahrheitsliebe mit großer Ausdauer sich partei- und konfessionsübergreifend für unsere Mittel zum Leben einsetzen.

Wie definieren Sie den Begriff „gesunde Lebensmittel“?

Wirklich gesunde Lebensmittel wirken für mich mehrdimensional positiv: Für mich, wenn ich diese konsumiere. Für die Menschen, die diese herstellen und verarbeiten und für unsere Umwelt, in der sie wachsen. Also rundum gesund für alle.

Ich unterstütze die IG FÜR, weil ...

... ich ein breites Netzwerk von aktiven Gestaltern zur nachhaltigen Ausrichtung unserer Ernährungsbranche stärken möchte.

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

Konsum ist niemals eine rein rationale Entscheidung, sondern immer eine Werteentscheidung.

Jeder/Jede hat für seinen Teil Verantwortung, gemeinsam tragen wir die Gesamtverantwortung. Verantwortung ist letzten Endes nicht teilbar, weil die Konsequenzen ALLE zu tragen haben.

Was wünschen/erhoffen Sie sich von der IG FÜR?

Viel Zuspruch, weiterhin kreative Ideen für neue Lösungsansätze und dabei viele Unterstützer innerhalb und außerhalb der Lebensmittelbranche!



Andreas Wenning

1965 im Allgäu geboren und wieder dort lebend, verheiratet, in Patchwork mit 2 Söhnen und 2 Töchtern. Vor und nach dem Studium zum Dipl.-Wirtschafts-Ing. (FH) waren berufliche Stationen Berlin, Eching und Köln, sowohl Lebensmittel-Einzelhandel (REWE), als auch Herstellung und Markenführung von Bio-Lebensmitteln (RAPUNZEL Naturkost), seit 2018 Geschäftsführer der Minderleinsmühle bei Erlangen.



Michael Hofer

1950 geboren, machte bereits im Alter von 17 Jahren Abitur. Es folgte eine Dienstzeit von vier Jahren als Zeitsoldat und anschließendem Lehramts-Studium für Gymnasien. Von 1982 bis 2012 unterrichtete er am Allgäu Gymnasium in Kempten. Er ist seit 30 Jahren im Stadtrat von Kempten und hat zwei Kinder und zwei Enkel.

Wie definieren Sie den Begriff „gesunde Lebensmittel“?

Faire Löhne in der gesamten Produktionskette, Bewahrung der Lebensgrundlagen Wasser, Erde, Luft. Regionale Versorgung, wo möglich.

Ich unterstütze die IG FÜR, weil ...

... die Verbraucher eine große Marktmacht haben. Wenn sie erkennen, wie schädlich „Geiz ist geil“ für sie selbst ist, kann sich vieles ändern.

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

Eine ganz entscheidende: Beide haben Verantwortung für unsere Schöpfung und für faire Preise/Löhne im Produktions- und Handelssektor.

Was wünschen/erhoffen Sie sich von der IG FÜR?

Dass die Verbraucher in Deutschland das Wort Lebensmittel wieder wörtlich nehmen. Dazu kann die IG FÜR beitragen!

Wie definieren Sie den Begriff „gesunde Lebensmittel“?

Aus lokalen, kontrollierten, gekennzeichneten Quellen. Die Lebensmittel, die aus der jeweiligen Region stammen, nach dem Prinzip „farm to table“ und passend zur Jahreszeit angeboten werden.

Ich unterstütze die IG FÜR, weil ...

... es mich interessiert, welche Aktionen und Aktivitäten durchgeführt und geplant werden. Außerdem bin ich überzeugt, dass über ein gutes Netzwerk und den richtigen Personen Einfluss auf die Lebensmittelbranche genommen werden kann.

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

Beide sind entscheidend was passiert und wie es weitergeht. Der Handel, indem er bewusst, kritisch, marktorientiert, regional arbeitet und sich bemüht, den Verbraucher aufzuklären. Der Verbraucher, indem er durch seinen Einkaufskorb mitentscheidet und sensibel mit dem Thema Ernährung umgeht.

Was wünschen/erhoffen Sie sich von der IG FÜR?

Da möchte ich erst mal abwarten und informiert werden, die Mitglieder und die Versammlung näher kennenlernen.



Edith Reithmann

Geboren und aufgewachsen in Kempten/Allgäu, 20 Jahre im Produktmarketing, Veranstaltungs- und Printmarketing in der IT-Branche tätig, 3 Jahre Online-Redaktion für ein Münchener Lokalnachrichten, seit 2018 in der Redaktion „Das schöne Allgäu“ für den AVA-Verlag, Kempten.



ZIPPERT ...

Fleischfreier Montag

Am „Meatless-Monday“ wird in den öffentlichen Schulen New Yorks kein Fleisch serviert und das finden die meisten gut. Woher kommt die

Akzeptanz für den von oben verordneten Fleischverzicht, während in Deutschland niemand wagen würde, die Worte „Veggie-Day“ auch nur zu denken. Es liegt am Stabreim, „Meatless Monday“ klingt einfach besser. Allerdings würde ein „Fleischloser Freitag“, trotz Alliteration, bei uns nicht auf Gegenliebe stoßen. Der Deutsche darf nicht das Gefühl bekommen, dass ihm etwas weggenommen wird, denn bei Tempo 180 auf der Autobahn eine Bratwurst essen und dazu einen Kaffee-To-Go trinken, das ist deutsche Leitkultur, so sind wir es seit Goethes Zeiten gewohnt. Wie wäre es stattdes-

sen mit einem „Dinkel-Dienstag“ oder einem „Mohrrüben-Montag“, einem „Feldsalat-Freitag“ oder einem „Mangold-Mittwoch“? Natürlich wären auch „Sellerie-Samstag“ und „Soja-Sonntag“ denkbar aber deren Einhaltung kann der Staat nicht lückenlos überwachen. Deshalb folgender Vorschlag: Fleisch immer am Freitag und an allen Tagen mit Fahrverbot.

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



Für eine herz-
hafte Küche
im Frühjahr

ZUPFBROT

Von Upländer Bauernmolkerei

Zutaten für 1 Springform

Zutaten für den Teig

750 g Mehl
1,5 TL Salz
1 Würfel Hefe
450 ml Wasser (lauwarm)
1/2 TL Zucker
4 EL Öl

Zutaten für die Füllung

1-2 Zwiebeln
300 g Upländer Sauerrahm
200 g gewürfelten Schinken
oder alternativ Gemüse nach Wahl

Salz und Pfeffer
Thymian

Zubereitung

In einer großen Schale Mehl und Salz vermischen. In einer zweiten Schale Hefe in lauwarmen Wasser auflösen und Zucker und Öl untermischen. Das Gemisch dann zum Mehl geben und zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig für ca. 45 Min. an einem warmen Ort gehen lassen. In der Zwischenzeit die Zwiebeln schälen und klein schneiden. Den Ofen auf 175°C (Ober- und

Unterhitze) vorheizen. Die Springform mit Backpapier auslegen und den Rand mit Butter einfetten. Den Teig auf einer bemehlten Unterlage zu einem Rechteck ausrollen und mit Sauerrahm bestreichen. Die Zwiebeln und den Schinken bzw. das Gemüse darauf verteilen und mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen. Dann den Teig einmal längs durchschneiden und anschließend beide Teighälften in schmale Streifen schneiden. Aus den Teigstreifen jeweils ein "W" mit innenliegender Füllung legen und von außen nach innen reihum locker in die Form stellen. Das Zupfbrot für ca. 40 Min. goldbraun backen.

Die Upländer Bauernmolkerei wünscht guten Appetit

