IGFÜR Magazin

Interessengemeinschaft für gesunde Lebensmittel e.V. 3|2021

Zukunftskonzept: Food Campus Berlin | 10

„Mensch, Erde!“ – Dr. Eckart von Hirschhausen | 17

Goldener IG FÜR Ehrenbrief für Michael Radau | 18

Portrait: Bohlsener Mühle | 24

INHALT

3 Grußwort

4 Briefe an die Redaktion

5 Unsere neuen Mitglieder

6 Jahresrückblick

7 Symposium 2021

10 Zukunftskonzepte Food Campus Berlin

13 Zukunftskonzepte „Green Farming“ Supermarkt

15 Upländer Bauernmolkerei feiert Jubiläum

16 Lesenswertes im Herbst

18 IG FÜR Goldener Ehrenbrief

20 Bodenfruchtbarkeits-fonds: Kooperation statt Konkurenz

23 Unser Agrar- und Ernährungssystem enkeltauglich machen

24 Portrait: Bohlsener Mühle

26 Aktualität und Umsetzung der anthroposophischen Ernährung

28 Kurz und Kompakt

30 Vorstellung der IG FÜR Mitglieder

32 Zippert … Rezept

GRUSSWORT

Werte IG FÜR Mitglieder und Freund/innen,

„Es ist eine Diskrepanz zwischen Wertschöpfung und Wertschätzung." Mit diesem Satz brachte einer unserer Referenten auf dem Symposium, Tobias Bandel, Geschäftsführer von Soil & More Impacts, die Misere bei Lebensmitteln auf den Punkt.

Viele der Akteure vom Bauernhof bis zum Lebensmittelhersteller, vom Handel bis zum Verbraucher wissen, dass viele Kosten bei den derzeitigen Preisen nicht berücksichtigt werden. „Externe Kosten" nennt die Wirtschaftswissenschaft die Kosten für den Umweltverbrauch, wie etwa die Zerstörung fruchtbarer Böden durch den Einsatz von Pestiziden oder die Belastung der Atmosphäre mit Kohlendioxid (CO_2).

Bei den heutigen Preisen zahlen alle Akteure kurz- und mittelfristig drauf. *„Denn derzeit landen rund 40 Prozent der eingekauften Lebensmittel ungenutzt in der Tonne!"* Wenn die Konsumenten weniger wegwerfen würden, dann könnten sie auch mehr für Lebensmittel bezahlen, ohne insgesamt tiefer in die Taschen greifen zu müssen.

Wir haben also alle noch viel Arbeit in der Bewusstseinsbildung für unsere Lebensmittel als „Mittel zum Leben" zu leisten. Keine neue Bundesregierung und auch die EU wird ohne konstruktive Beiträge an diesen Nachhaltigkeitsthemen vorbeikommen dürfen.

Ihr Georg Sedlmaier

Georg Sedlmaier
Lebensmittelkaufmann und IG FÜR Gründer

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
Tel.: +49 (0)171 1950 403

Bilder:
Titel: Pexels.com by Mathias Prreding | S. 4–5: Unsplash.com Nick Morrison, Illustration Freepik.com | S.7-9: Illustration Gemüse Freepik.com | S.10: Schaubild Food Campus Berlin | S.12: Food Campus Berlin, Illustration Vecteezy.com | S.13-14: Rewe | S.15: Upländer Bauern Molkerei | S.16-17: Pixabay.com, Oekom Verlag, Westend Verlag, Dr. Eckart von Hirschhausen | S.20-22: Bodenfruchtbarkeits Fonds | S.23: Pexels.com by Jessica Ticozzelli | S.24-25: Bohlsener Mühle | S.26-27: Illustrationen Freepic.com, Pexels.com by Nataliya Vaitkevich | S.2: Unsplash.com by Dilyara Garifullina

Druck:
www.druckerei-wilkniss.de

Das IG FÜR Magazin erscheint dreimal pro Jahr.
Die nächste Ausgabe erscheint im Februar 2022.
Redaktionsschluss: 14. Januar 2022.
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

Lieber Georg,

besonders gut gefallen hat mir im Magazin 2/2021 der Artikel von Andreas Gattinger „Beiträge des Ökolandbaus zum Klimaschutz“. Insbesondere die klare Aussage, dass die Rindfleischproduktion nicht zu verteufeln ist, sondern eine hochwertige Lebensmittelproduktion darstellt und die Verbraucher ganz im Sinne der IG FÜR gesunde Lebensmittel mit gutem Gewissen Rindfleisch essen können. Gerade bei uns im Allgäu, wo mehr Kühe als Menschen leben.

Sehr geehrter Herr Gattinger, mir hat Ihr Artikel geholfen, ein Allgäuer Rumpsteak weiterhin und jetzt mit gutem Gewissen zu essen. Ich wünsche mir eine Fortsetzung Ihres Artikels ganz im Sinne Ihres Schlusssatzes „Vielmehr bedarf es mehrerer Strategie …“ Was sind diese Strategien?

Mit freundlichen Grüßen

Horst Brill
Betriebswirtschaftler in Kempten/Allgäu

Lieber Georg Sedlmaier,

ganz herzlichen Dank für die Gratulation (…) sowie die spannende Buchempfehlung.

Ich möcte Ihnen auf diesem Weg alles Gute, Glück und Gelassenheit, Erfolg und Zufriedenheit und Gesundheit sowie die Bewahrung Ihrer bewundernswerten Tatkraft wünschen!

Arbeitsame Grüße mit freudigem Ausblick auf einen nahen Austausch

Max Markmiller
Augsburger Bistums Klima Manager

IG FÜR auf LinkedIn

Jetzt folgen und erfahren, was aktuell in der Lebensmittelbranche los ist.

Lieber Georg,

vielen Dank für deine sehr netten Worte. MLF ist etwas ganz Besonderes. Ich bin sehr glücklich, ein Teil dieser Gemeinschaft zu sein …

Ich denke, es geht mir wie dir mit der IG FÜR. Wenn man mit dem Herzen dabei ist, dann läuft es auch …

Bleib gesund!

Beste Grüße

Michael Gerling
MLF Geschäftsführer und IG FÜR Mitglied

Digital-Abo

Jetzt das Magazin als PDF-Abo bestellen unter ig-fuer.de

UNSERE NEUEN MITGLIEDER

Wir freuen uns über sieben neue Mitglieder!

Prof. Dr. Horst Lang,
GLOBUS SB Warenhaus GmbH, St. Wendel

Sarah Dhem,
Dipl. Kauffrau, Fleischermeisterin, Lastrup

Michaela Gilg,
basic AG, München

Brit Doleschal,
Fa. Utoplan, Kempten

Carina Brunner,
Hauswirtschaftliche Betriebsleiterin, Kempten

Isabel Wolf-Gillespic,
NPO Gründerin, Südafrika

Jonas Buchbauer,
Student, Windorf

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 Bekannten für die IG FÜR interessieren, schicken Sie einfach eine Mail an: **info@ig-fuer.de**

SPENDENAUFRUF

Die IG FÜR freut sich über Ihre Spende!

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

JAHRESRÜCKBLICK

Von Georg Sedlmaier

1 Die letzten zwei Jahre waren wegen der Corona-Pandemie für uns alle eine echte Herausforderung. Umso mehr dürfen wir uns über einige Erfolge freuen:

Im Jahre 2020 sogar 29 neue Mitglieder. Im Jahre 2021 bisher 14 neue Mitglieder und zusätzlich eine Neuanmeldung aus Südafrika.

2 Drei GOLD IG FÜR Verleihungen an folgende Unternehmerpersönlichkeiten:
– Thomas Gutberlet, Geschäftsführer tegut... gute Lebensmittel, 29. Januar 2021 in Fulda
– Michael Radau, Unternehmer SuperBiomarkt AG, 20. August 2021 in Münster; Laudatorin: Bundesumweltministerin Svenja Schulze – mit 80 geladenen Gästen war es ein echtes Freudenfest
– Susanna Gabler, Unternehmerin Töpfer Babywelt, 6. September in Dietmannsried (Allgäu); Laudator: CSU Fraktionsvorsitzender Thomas Kreuzer – dies war unsere 30. IG FÜR Ehrenbriefverleihung nach dem Motto „Gute Kräfte stärken“!

3 Spitzenpolitiker-Treffen im Allgäu mit Christian Lindner, FDP, am 2. August, mit Robert Habeck, Grüne, am 9. September, mit Toni Hofreiter, Grüne, am 17. September im Hortus natura Vielfaltsgarten, mit Dorothee Bär, CSU-Spitzenkandidatin, und Ministerpräsident Markus Söder in Kempten am 30. August.

4 Verschiedene Webinare mit befreundeten Vereinen, z. B. mit dem Bund Katholischer Unternehmer (BKU) und am 11./12. Juni in Fulda an der BKU-Präsenztagung; mit dem LIONs Club in Dingolfing am 27. April. Dafür erhielten wir eine Spende in Höhe von 3.000 Euro für SOS Kinderdorf und unsere IG FÜR.

5 Mein 10. Vortragsvormittag bei der Foodakademie in Neuwied / Rhein vor der Abschlussklasse über IG FÜR Themen (seit 10 Jahren).

6 Patenschaft für den Kemptener Hortus natura Vielfaltsgarten 8.000 qm als Kemptener Ökologisches Vorzeigeprojekt; von Berlin mit 90.000 Euro und von Kempten mit 10.000 Euro unterstützt.

7 Aktive Teilnahme an der MLF (Mittelständische Lebensmittel-Filialbetriebe e.V.)-Tagung vom 26. bis 29. September in Bad Oyenhausen. BKU Tagung in Magdeburg am 8. und 9. Oktober; dabei Treffen mit Politikern und Kirchenführern.

8 Einige Spenden nach persönlichen Telefonaten und Gesprächen für die IG FÜR erhalten; 1.000 Bücher „Die Kunst der kleinen Schritte“ vermarktet.

Großer Dank an Paul-Werner Hildebrand, organic Marken-Kommunikation in Frankfurt/Main, und Burkard Neidert sowie die ehrenamtliche IG FÜR Vorstandschaft für die hervorragende Zusammenarbeit auch über Zoom und Telefon etc.

MITGLIEDERSTIMME

Gerne wurde ich Mitglied bei der IG FÜR, weil ich hier großes ehrenamtliches Engagement sehe und spüre – gemeinsames Engagement für nachhaltige und ökologische Land- und Ernährungswirtschaft als auch für gemeinwohlorientiertes und solidarisches Wirtschaften. Es freut mich sehr, diese wichtige Projektarbeit unterstützen zu dürfen und dabei zu sein!

Rudolf Bühler

Gründer & Vorsitzender
Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall AG, Wolpertshausen

SYMPOSIUM 2021

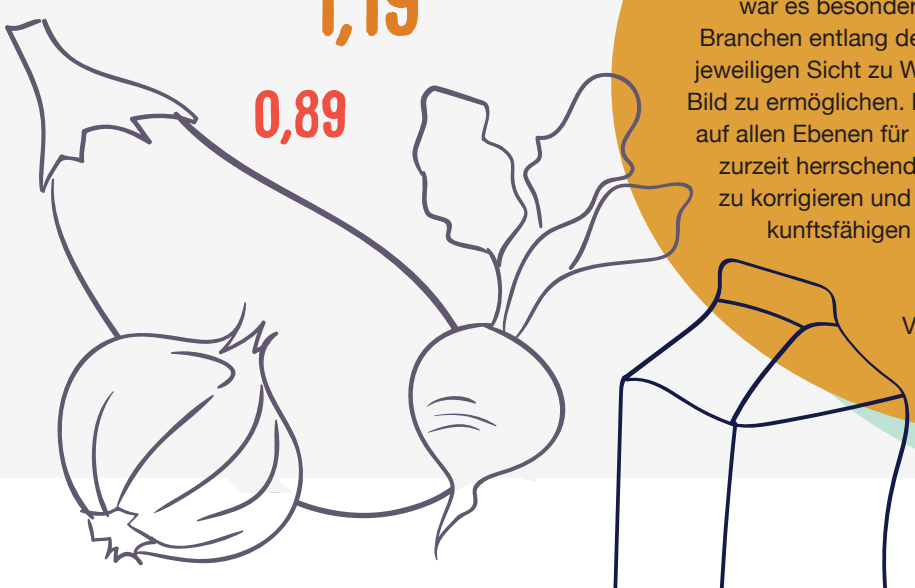
Von der IG FÜR Redaktion

Es war wieder einmal ein spannendes Symposium, für das die IG FÜR in diesem Jahr neun namhafte Referentinnen und Referenten gewinnen konnte. Der Saal im Hotel Albrechtshof in Berlin war ausgebucht und die Stimmung gut. Das Thema „Wahre Preise – Was Lebensmittel wirklich kosten“ wurde in Kurzvorträgen facettenreich beleuchtet und in zwei Panels lebhaft diskutiert. Dieses Format kam bei den Teilnehmerinnen und Teilnehmern gut an.

Ein großes Dankeschön an die Referentinnen und Referenten für die tollen Inhalte sowie an alle Teilnehmerinnen und Teilnehmer für ihre Unterstützung!

"WAHRE PREISE?"

Was Lebensmittel wirklich kosten



„Das Symposium hat die aktuelle Debatte zum Thema 'Wahre Preise' noch einmal maßgeblich vertieft. Neben dem ausführlichen wissenschaftlichen Hintergrund war es besonders wertvoll, Vertreter*innen verschiedener Branchen entlang der Lebensmittelwertschöpfungskette aus der jeweiligen Sicht zu Wort kommen zu lassen, um ein umfassendes Bild zu ermöglichen. Es wurde die Notwendigkeit verdeutlicht, sich auf allen Ebenen für eine wahre Preisbildung einzusetzen, um die zurzeit herrschenden Inbalancen auf dem Lebensmittelmarkt zu korrigieren und so einen weiteren Schritt hin zu einem zukunftsfähigen Ernährungssystem voranzukommen.“

Dr. Britta Schautz,
Verbraucherzentrale Berlin

"WAHRE PREISE?"

Was Lebensmittel wirklich kosten

Jörg Reuter, Food Campus Berlin, Moderator des Symposiums

Tobias Bandel, CEO Soil & More Impacts, und Janine von Wolffersdorf, Kooperationspartnerin True Cost Initiative

„'Es gibt eine Diskrepanz zwischen Wertschöpfung und Wertschätzung'. Dieses Zitat von Tobias Bandel (Soil & More Impacts) bringt die Misere bei Lebensmitteln auf den Punkt. Wenn die Konsumenten weniger wegwerfen würden, dann könnten sie auch mehr für Lebensmittel bezahlen, ohne insgesamt tiefer in ihre Taschen greifen zu müssen."

Andrea Tichy

Thomas Gutberlet, Geschäftsführer tegut

Karin Artzt-Steinbrink, Geschäftsführerin Upländer Bauernmolkerei und IG FÜR Vorstandsmitglied

Dr. Katharina Reuter, Geschäftsführerin BNW e.V.

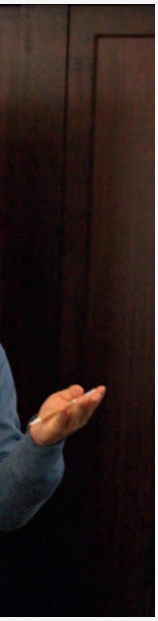
Dr. Tobias Gaugler, Leiter Forschungsnetzwerk „Märkte für Menschen", Universität Augsburg

Prof. Dr. Achim Spiller, Professur für „Marketing für Lebensmittel und Agrarprodukte“, Georg-August-Universität Göttingen

Dr. Norbert Barthle, Parlamentarischer Staatssekretär, BMZ (Keynote); Paul Hildebrand, stellv. Vorstandsvorsitzender IG FÜR (v.l.)

Georg Sedlmaier und Georg Abel , Bundesgeschäftsführer Verbraucherinitiative e.V.

Martina Magg-Riedesser, Landwirtin und Mitglied im Bauernverband



IG FÜR Vorstandsmitglieder Michaela Meyer und Dr. Judith Gutberle

„Die acht Referenten haben inhaltlich und von der Abdeckung des Themas gut zusammengepasst und einen breiten Rahmen gespannt. Das Format mit den Gruppen Gesprächen (…) fand ich gut gewählt. Es wäre gut, die Referenten an die 20 Minuten zu binden, und Fragenerst zum Podium zuzulassen, dann wäre hier noch etwas mehr Zeit gegeben.

Schade, dass dieser sehr gute Inhalt noch von zu wenigen Menschen vernommen wurde. Das lag zum einen sicherlich an Corona, ist aber ein grundsätzliches Problem, Menschen zu mobilisieren. Hier sollte man nochmal gedanklich ansetzen.“

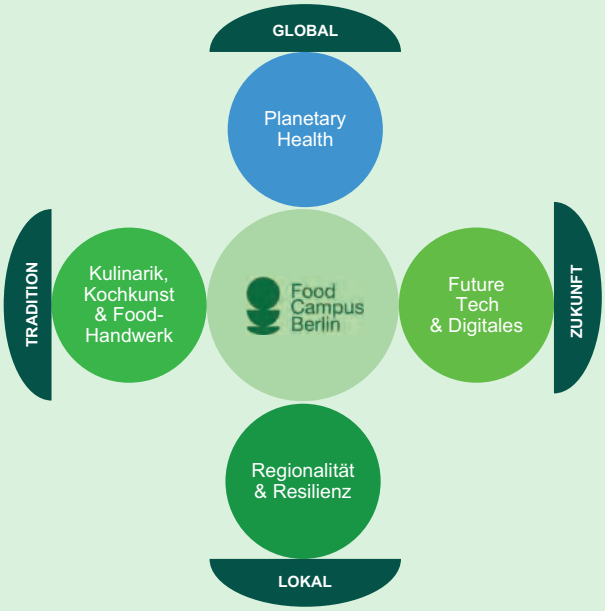
Thomas Gutberlet

ZUKUNFTSKONZEPTE

FOOD CAMPUS BERLIN

Die Zukunft der Lebensmittelproduktion neu denken und gemeinsam gestalten. Die Artprojekt-Gruppe baut auf 40.000 Quadratmetern einen Zukunftsort rund um Food und Planetary Health – ganz nach dem Motto: Arbeiten, forschen und produzieren an einem Ort mitten in Berlin.

„Unser Campus wird ein Schaufenster für die Welt der zukünftigen Ernährung und ein Ort, an dem Essen als kulinarisches Erbe betrachtet wird“, so Thomas Hölzel, Gründer, Inhaber und Geschäftsführer der Artprojekt Unternehmensgruppe, über das visionäre Projekt. Baubeginn ist das Frühjahr 2022 – die Fertigstellung ist Anfang 2024 geplant.

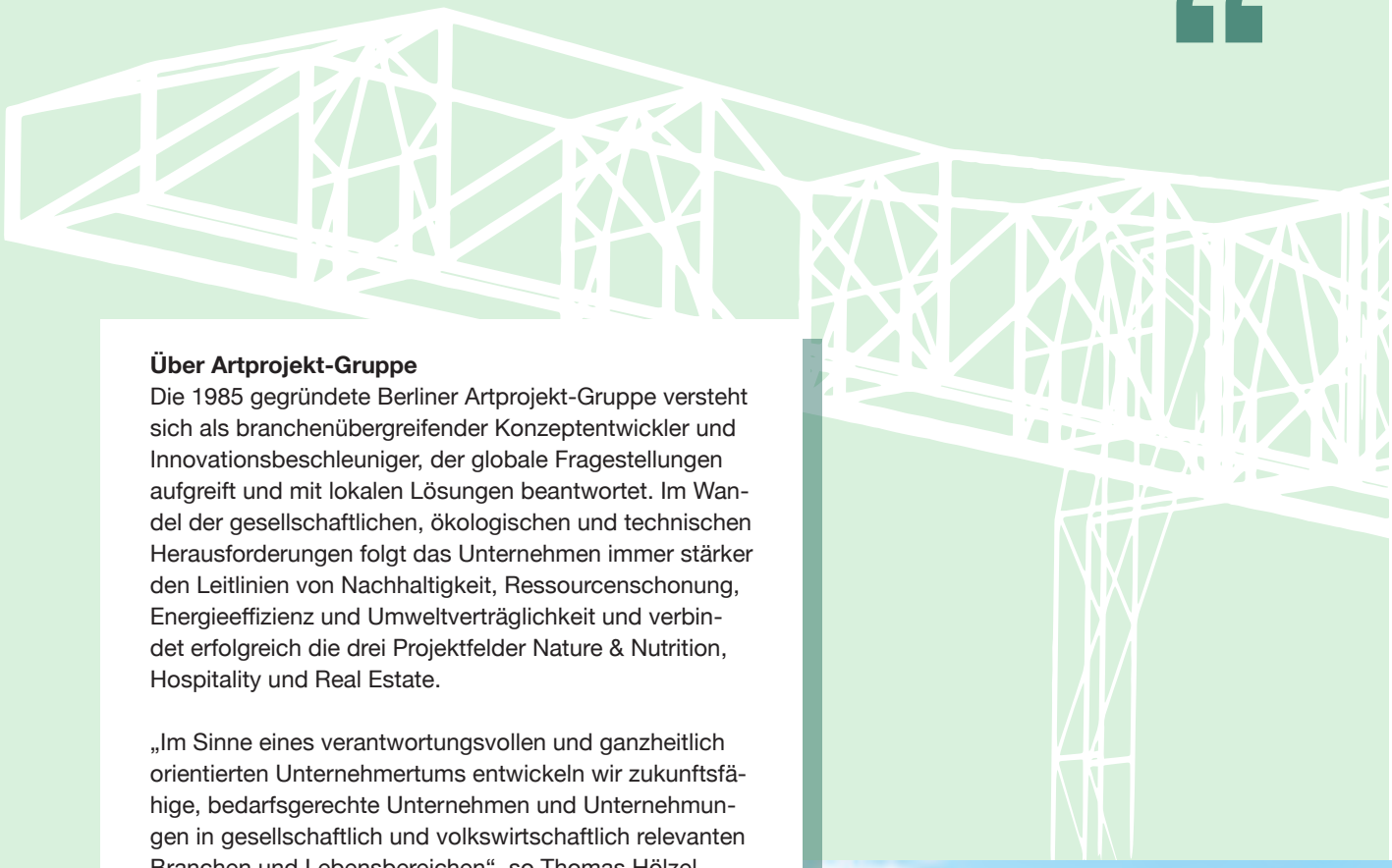


Der Campus verfolgt einen holistischen Ansatz. In den Spannungsfeldern zwischen Planetary Health und Regionalität sowie zwischen Digitalisierung und Foodhandwerk werden Wissenschaftler:innen, Köch:innen, Lebensmitteltechnolog:innen, Food-Nerds, Techies, Bauern und Food-Handwerkerinnen Hand in Hand an Konzepten für die Welt von morgen und die Menschen von heute arbeiten. Die Community des Food Campus Berlin teilt dabei nicht nur ihr Wissen, sondern auch Labore, Produktionsstätten und Versuchsküchen. Start-up-Ideen werden skaliert und für die Öffentlichkeit erfahrbar gemacht. Etablierte Unternehmen finden ideale Bedingungen und den richtigen Spirit für eigene Leuchtturmkonzepte, Spin-Offs und Inkubator-Programme.

Mit Jörg Reuter konnte Artprojekt Anfang des Jahres einen renommierten Vordenker der Foodbranche für die Geschäftsführung der Artprojekt Nature & Nutrition GmbH gewinnen. Reuter ist für die inhaltliche Konzeption und Kuratierung des Food Campus Berlin verantwortlich. Mit seinem Team wird er nun in den kommenden Monaten zunächst den virtuellen Food Campus aufbauen, der als Plattform für Expertinnen und Experten und Themeninkubator zum gesamten Spektrum zukunftsfähiger Lebensmittelproduktionen dient.

FoodCampus Berlin – Zukunfts-Plattform für Ernährung und Klimaschutz. Arbeiten. Forschen. Produzieren. An einem Ort. Mitten in Berlin.
Blick Richtung Nordwesten vom Südufer des Teltowkanals aus.

> Die Schlacht um eine Nachhaltige Zukunft wird auf dem Teller gewonnen.



Über Artprojekt-Gruppe
Die 1985 gegründete Berliner Artprojekt-Gruppe versteht sich als branchenübergreifender Konzeptentwickler und Innovationsbeschleuniger, der globale Fragestellungen aufgreift und mit lokalen Lösungen beantwortet. Im Wandel der gesellschaftlichen, ökologischen und technischen Herausforderungen folgt das Unternehmen immer stärker den Leitlinien von Nachhaltigkeit, Ressourcenschonung, Energieeffizienz und Umweltverträglichkeit und verbindet erfolgreich die drei Projektfelder Nature & Nutrition, Hospitality und Real Estate.

„Im Sinne eines verantwortungsvollen und ganzheitlich orientierten Unternehmertums entwickeln wir zukunftsfähige, bedarfsgerechte Unternehmen und Unternehmungen in gesellschaftlich und volkswirtschaftlich relevanten Branchen und Lebensbereichen“, so Thomas Hölzel, Gründer, Inhaber und Geschäftsführer der Artprojekt Unternehmensgruppe.

www.artprojekt-gruppe.de

©TCHOBAN VOSS Architekten

Blick Richtung Südosten von der Teilestraße aus.

Über Jörg Reuter

Jörg Reuter ist Geschäftsführer der Artprojekt Nature & Nutrition GmbH. Aktuell konzipiert er für die Artprojekt-Gruppe den Food Campus Berlin. Als weiteres Großprojekt leitet Reuter die Weiterentwicklung der Traditionsfischerei Köllnitz zum Bio-Landgut Köllnitz mit Fischerei, kulinarischer Landwirtschaft und Naturerlebnis. Mit der Vision, Bioprodukte aus der Nische zu holen und erfolgreich zu machen, hat der Stratege in den letzten zwanzig Jahren namhafte Handelsunternehmen und Markenhersteller in Deutschland und der Schweiz beraten.

Von 2009 bis 2020 war er Inhaber der Grüneköpfe Strategieberatung, einem führenden Beratungsunternehmen im deutschsprachigen Raum, wenn es um das Zusammendenken von Markenpositionierungen, Trends und Nachhaltigkeit geht. Jörg Reuter brennt für gute Lebensmittel und betreibt außerdem seit 2013 das Feinkostgeschäft „Vom Einfachen das Gute“ in Berlin-Mitte.

Pressemitteilung Food Campus Berlin, September 2021

www.foodcampus.berlin

MITGLIEDERSTIMME

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

Thomas Bruch

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

Die außergewöhnliche Architektur des neuen Supermarktes ist geprägt durch Holz und Glas.

„GREEN FARMING“ SUPERMARKT

REWE eröffnet einen Markt der neuesten Generation mit außergewöhnlich regionalem Sortiment in Wiesbaden-Erbenheim

Ein in Deutschland und Europa einzigartiger Neubau, der Supermarkt, Basilikumfarm und Fischzucht unter seinem gläsernen Dach vereint, ist nun in Wiesbaden-Erbenheim entstanden. Am 27. Mai 2021 wurde der neue REWE Green Farming Markt mit einem ungewöhnlich großen Anteil an regionalen, lokalen und selbsthergestellten Produkten auf einer Verkaufsfläche von rund 1.500 Quadratmetern eröffnet. 42 massive Holzsäulen im Innen- und Außenbereich verleihen ihm den Charakter eines Tempels oder einer Markthalle. Durch das Artium fällt viel Tageslicht in den Verkaufsraum, was ebenfalls zum angenehmen Ambiente beiträgt.

Blick von oben auf das große Warenangebot. Durch das Atrium fällt viel Tageslicht in den Markt.

Vor dem Eingang befinden sich rechts und links zwei eigens gebaute Verkaufsstände für regionale Lebensmittel. 100 Lieferanten aus der Region beliefern den Markt mit ihren Erzeugnissen. 16 kommen direkt aus Wiesbaden, 13 weitere aus der direkten Umgebung. Frisch produziert und selbsthergestellt wird auch im Servicebereich des Marktes – vom frischgeschnittenen Vitaminsnack bis zur selbstgemachten „Basilikum-Bratwurst“. An einer gläsernen Theke können die Kundinnen und Kunden bei der Herstellung zuschauen. Groß ist zudem das Angebot an Bio-Produkten und veganen Lebensmitteln. Zudem gibt es eine „Unverpackt“-Station.

Ergänzt wird das umfangreiche Angebot durch ein Fachgeschäft der Bäckerei „Die Lohner's“ samt Bistrobereich und Außenterrasse. Eine weitere Besonderheit des Green Farming-Marktes ist das Besucherzentrum „Basilikum Quelle“ im ersten Obergeschoss. Hier erfahren interessierte Kundinnen und Kunden alles über das „Aquaponik“-Farmsystem auf dem Dach, das Pflanzenanbau (Hydroponik) und Fischzucht (Aquakultur) vereint. Künftig werden mehr als 400 REWE-Märkte der REWE Mitte mit Basilikumpflanzen aus Erbenheim beliefert. Auch die hier gezüchteten Barsche werden in den Fischabteilungen vieler REWE-Supermärkte verkauft.

▲ Über dem Supermarkt befindet sich eine gläserne Aquaponik-Dachfarm, in der frisches Basilikum für rund 400 REWE-Märkte gezüchtet wird.

Bestens versorgt: Die REWE Region Mitte

Der REWE Markt in Erbenheim ist einer von rund 540 Supermärkten, die zur REWE Vertriebsregion Mitte gehören. Die REWE Region Mitte sichert mit ihren unterschiedlichen Marktkonzepten in Hessen und Teilen von Bayern und Rheinland-Pfalz flächendeckend die Nahversorgung. Insgesamt engagieren sich rund 25.000 Mitarbeiter in dieser Region für die REWE Supermärkte und rund 700 junge Menschen absolvieren in den Märkten, der Logistik oder der Verwaltung ihre Ausbildung. Der Hauptsitz der REWE Mitte mit umfangreichem Lager und Frischezentrum liegt in Rosbach. Von hier und weiteren Lagerstandorten in Hungen, Breuna, Neu-Isenburg, Kelsterbach und Raunheim werden die Märkte der Region täglich beliefert.

Die Bäuerinnen und Bauern, die ihre Milch seit 25 Jahren an die Upländer Bauernmolkerei liefern (Quelle: Upländer Bauernmolkerei/Lahme)

UPLÄNDER BAUERNMOLKEREI FEIERT JUBILÄUM

Von Upländer

Die Upländer Bauernmolkerei feierte ihr 25-jähriges Bestehen im neuen Produktionsgebäude in der Milchstraße in Usseln. Fast 400 geladene Festgäste – darunter die Bäuerinnen und Bauern, Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, Weggefährten, Kunden und Lieferanten – haben es sich nicht nehmen lassen, ihre Glückwünsche zu überbringen und gleichzeitig die neue Produktionsstätte bei einer Führung unter die Lupe zu nehmen.

Natürlich standen die Menschen der ersten Stunde der Molkerei bei der Feier im Mittelpunkt. Die Bäuerinnen und Bauern, die von Beginn an die Milch ihrer Kühe nach Usseln liefern, wurden ebenso geehrt wie die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, die seit 25 Jahren im Unternehmen arbeiten. Gemeinsam wurde besondere Pionierarbeit geleistet. Faire Preise und der Verzicht auf Gentechnik sind nur zwei Beispiele. Molkerei-Geschäftsführerin Karin Artzt-Steinbrink bedankte sich bei jedem Einzelnen für seinen Einsatz in all den Jahren. „Ohne euch wären wir nicht da, wo wir heute sind. Ihr bildet mit der Verarbeitung der Milch zu unseren Produkten mit sehr guter Qualität die Grundlage für all unsere Projekte und den Erfolg (...)“.

Zu den Gratulanten gehörten die hessische Ministerin für Umwelt, Klimaschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz Priska Hinz und Willingens Bürgermeister Thomas Trachte, der von Anfang an Wegbegleiter der Bauernmolkerei ist. Gita Sandrock, Vorstandsvorsitzende von Bioland Hessen e. V., blickte auf die Pionierarbeit zurück, die die Köpfe der Molkerei in ihren Anfängen leistete und es bis heute tun.

Zum Anlass des Jubiläums wurden drei ganz besondere Gründungsmitglieder geehrt: der Aufsichtsratsvorsitzende Josef Jacobi, sein Stellvertreter Bernd Kramer und Geschäftsführerin Karin Artzt-Steinbrink für ihren jahrzehntelangen, besonderen Einsatz rund um die Molkerei.

Der Ehrenvorsitzende des BUND, Prof. Dr. Hubert Weiger betonte in seinem Jubiläumsvortrag, wie wichtig ein Unternehmen wie die Upländer Bauernmolkerei ist, um die kleinbäuerliche Landwirtschaft zu erhalten und zu fördern. Ökologische Landwirtschaft und verarbeitende Unternehmen wie die Molkerei, die die hervorragenden, landwirtschaftlichen Produkte wertschätzen, mit fairen Preisen für den Erzeuger und einem wertvollen Endprodukt für den Verbraucher seien vorbildlich und für alle erstrebenswert. Die bäuerliche Landwirtschaft trage zudem einen wichtigen Anteil zum Klimaschutz bei. Nach dem offiziellen Teil ließen die Gäste es sich nicht nehmen, den beeindruckenden Neubau der Molkerei und die Technik bei einer Führung zu begutachten. Da die Molkerei in den kommenden Wochen mit der Produktion aus dem Usselner Ortskern umzieht und die Milch am neuen Standort abgefüllt wird, war das auch eine der letzten Gelegenheit für so eine Besichtigungstour. Bald werden nicht nur die bekannten Produkte dort abgefüllt, sondern es wird auch Joghurt im Glas sowie Milch in Glasflaschen abgefüllt.

Pressemitteilung der Upländer Bauernmolkerei, 07.09.2021

LESENSWERTES IM HERBST

Von der IG FÜR Redaktion

Nachhaltig (über)leben

Ein Gespenst geht um in der Welt – eine Bewegung, die sich einer nahenden Katastrophe in den Weg zu stellen versucht. Heute ist das Gespenst nicht mehr ein erwachendes Proletariat und der Klassenkampf, sondern eine Bewegung für Nachhaltigkeit, die der allgemeinen Gefährdung unserer Lebensverhältnisse entgegentritt. Uns Nachhaltige eint alle das eine, gemeinsame Ziel: Wir wollen unseren Planeten retten! Wir sind viele, Hunderte, Tausende, Millionen, und es ist uns ernst! Mögen all die Gierigen, Gedankenlosen und Egoistischen vor uns zurückweichen, mögen sie unseren Mut und unsere Entschlossenheit erkennen! Die Menschheit steht heute kurz davor, alles zu verlieren – aber es gibt noch Hoffnung, es gibt noch: „eine Welt zu gewinnen“!
Westend Verlag

Das nachhaltige Manifest! – Lasst uns den Planeten retten!
Kersten Reich
Westend Verlag, Frankfurt, 2021
144 Seiten, € 10,–
ISBN: 978-3-86489-332-2

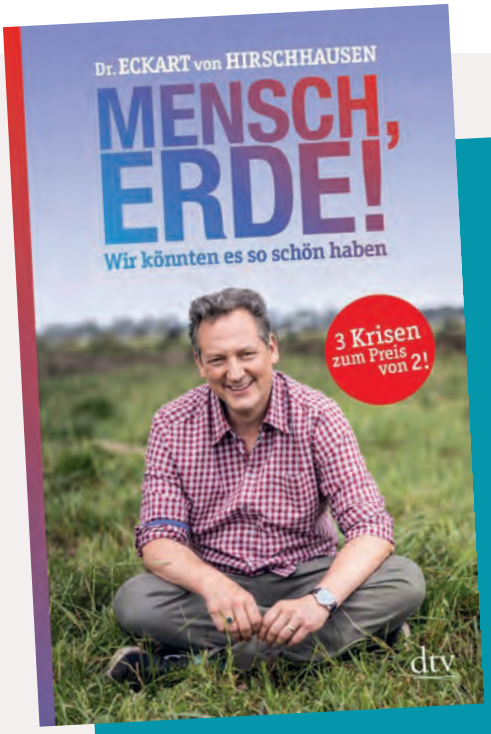
WEITERE NEUERSCHEINUNGEN

Green travelling: Einfach nachhaltig reisen. Urlaubsziele & Planung von A bis Z
Julia-Maria Blesin
Oekom Verlag, Frankfurt, 2021
192 Seiten, € 17,–
ISBN: 978-3-96238-283-4

> Wir brauchen zu viel,
> weil wir nicht wissen, was wir
> wirklich brauchen.
> Dr. Eckart von Hirschhausen

Wir müssen nicht „das Klima“ retten …

… sondern uns. Und gesunde Menschen gibt es nur auf einer gesunden Erde. Dr. Eckart von Hirschhausen begibt sich auf die Suche nach guten Ideen für eine bessere Welt und bezieht als Arzt und „Scientist for Future“ Stellung zur realen Bedrohung der Klimakrise.



Mensch, Erde!
Wir könnten es so schön haben
Dr. Eckart von Hirschhausen
dtv, 2021
528 Seiten, € 24,–
ISBN: 978-3-423-28276-5

3 FRAGEN AN DR. ECKART VON HIRSCHHAUSEM

Über den Autor
Dr. med. Eckart von Hirschhausen, geboren 1967, ist Deutschlands bekanntester Arzt und mit sieben Millionen verkauften Büchern einer der erfolgreichsten Sachbuchautoren, der medizinische Inhalte mit Humor und nachhaltigen Botschaften verbindet.

Was war Ihr Aha-Erlebnis?

„Eine Frau hat mein Leben verändert: Jane Goodall. Die Schimpansenforscherin und Umweltaktivistin stellte (…) mir eine Frage: Wenn wir Menschen immer betonen, dass wir die intelligenteste Wesen auf der Erde sind – warum zerstören wir dann unser eigenes Zuhause? (…)“

Wen haben Sie alles getroffen?

„Sehr viele spannende Menschen, die Vordenker*innen von heute wie Luisa Neubauer von Fridays for Future wie auch die ›Silberrücken‹ wie Ernst Ulrich v. Weizsäcker vom Club of Rome, Wetterforscher wie Sven Plöger bis zu Naturschützern wie Michael Succow. (…)“

Für wen haben Sie Ihr neues Buch geschrieben?

„Viele Menschen spüren, dass etwas nicht mehr stimmt mit der Welt wie wir sie kannten: Die Pandemie, der kaputte Wald, der Verlust an Tieren, oder auch das Wetter, das verrückt spielt. Ich zeige, wie eng diese Krisen unserer Zeit miteinander verbunden sind. (…) Positiv formuliert ist das ein Buch für jeden, der gerne lebt. Und es gibt wie in allen meinen Büchern tolle Grafiken, Fotos und auch etwas zum Schmunzeln und Lachen. Denn wir könnten es wirklich schöner haben. Und gesünder.“

GOLDENER IG FÜR EHRENBRIEF FÜR MICHAEL RADAU

Von der IG FÜR Redaktion

In Anwesenheit der Bundesumweltministerin Svenja Schulze verliehen die IG FÜR Vorstände Georg Sedlmaier und Paul Werner Hildebrand den sechsten Goldenen Ehrenbrief an den Unternehmer Michael Radau von der SuperBioMarkt AG. „Michael Radau hat gezeigt, dass Ökonomie und Ökologie einander bedingen und nicht im Widerspruch stehen“, so Svenja Schulze in ihrer Laudatio. Und weiter resümiert sie, „es ist eine große Anerkennung, wenn kleine Läden wie die Super-BioMärkte von den großen Discountern nicht platt-, sondern nachgemacht werden.“

80 geladene Gäste aus Wirtschaft, Verbänden, Politik und Wissenschaft feierten in bester Laune das IG FÜR Ehrenbrief-Event in der High-Tech-Zentrale am Münster-Hafen.

Francis Norman begeisterte mit Klassik-Jazz

Die neue Generation von der SuperBioMarkt AG: Familie Radau

Bundesumweltministerin Svenja Schulze hielt die Laudatio

▲ Blick aus der neuen High-Tech-Zentrale am Münster-Hafen.

TRÄGER*INNEN DES IG FÜR EHRENBRIEF IN GOLD

Susanna Gabler
Töpfer GmbH
Laudator CSU-Fraktionsvorsitzender ***Thomas Kreuzer***

Michael Radau
SuperBioMarkt AG
Laudatorin Bundesministerin ***Svenja Schulze***

Thomas Gutberlet
tegut GmbH & Co. KG
Laudator Bundesminister ***Heiko Maas***

Thomas Bruch
Globus SB Warenhaus

Alain Capararos
Rewe Group

Jürgen Mäder
Edeka Südwest
Laudatorin Kultusministerin ***Theresa Schopper***

Joseph Wilhelm
Rapunzel Naturkost GmbH
Laudator Bundesminister ***Dr. Gerd Müller***

GOLDENER IG FÜR EHRENBRIEF FÜR SUSANNA GABLER

Als erste Frau erhielt Susanna Gabler, Geschäftsführerin der Töpfer GmbH, feierlich den Goldenen IG FÜR Ehrenbrief

Die Leistung von Frau Gabler besteht im Besonderen darin, hochwertige Babynahrung nach ökologischen Richtlinien und Naturkosmetik-Pflegeprodukte für Babys und Mütter herzustellen. Sie übernimmt mit ihrer Philosophie „Töpfer – starke Hilfe in zarten Zeiten“ ein hohes Maß an Verantwortung: Für heute und für die Zukunft unserer Kinder, für einen schonenden Umgang mit Natur und Umwelt durch den Einsatz biologischer Rohstoffe und für ein ethisch geprägtes Handeln mit fairen Beziehungen zu Kunden, Mitarbeitern und Lieferanten. Ihr soziales Engagement für hilfsbedürftige Kinder im Allgäu, für die ökologische Landwirtschaft und humanitäre Hilfsprojekte ist vorbildlich.

Georg Sedlmaier, Susanna Gabler und Laudator Thomas Kreuzer, CSU-Fraktionsvorsitzender (v.l.).

KOOPERATION STATT KONKURRENZ
Der Bodenfruchtbarkeitsfonds – eine Allianz für die Zukunft

Von Verena Maasdorp

▲ Der direkte Kontakt und die unmittelbare Sinneserfahrung helfen dabei, die Fruchtbarkeitsentwicklung der eigenen Böden zu beobachten und zu beurteilen.

Fruchtbarer Boden bedeutet Leben! In nur einem Esslöffel fruchtbarem Boden finden sich mehr Lebewesen als Menschen auf dem ganzen Planeten. Das Mikrobiom des Bodens sorgt dafür, dass wir Menschen ausreichend gesunde Nahrung anbauen können. Schützen wir es, schützen wir uns.

Um der weltweiten Biodiversitäts- und Humuskrise zu begegnen, gibt es seit 4 Jahren den Bodenfruchtbarkeitsfonds (BFF) der Bio-Stiftung Schweiz. Wir leisten mit dieser Initiative nicht nur exemplarisch durch ein internationales Pilotprojekt einen Beitrag zur Bodendiversität und -fruchtbarkeit, sondern arbeiten auch gegen die Klimakrise, bei der der Boden eine wichtige, noch relativ unbekannte Rolle mit außerordentlich starker Hebelwirkung spielt: Fruchtbarer Boden ist der größte terrestrische CO2-Speicher.

Angesichts der aktuell ungelösten Aufgabenstellungen im Zusammenhang mit der Zukunft unseres Planeten kann sich ein Ohnmachtsgefühl einstellen. Es scheint, dass viele Bereiche des heutigen Lebens, zum Beispiel die Lebensmittelproduktion und -verarbeitung, das Finanz- und Wirtschaftswesen, oder auch die äußerst ungleiche Verteilung von Vermögen, in einem nachhaltigen System der Zukunft grundsätzlich anders aussehen müssen. Und zwar so, dass sie wieder den Menschen, allem Lebendigen und der Erde dienen – und nicht umgekehrt. Alles deutet drauf hin, dass dieser Systemwandel durch eine Graswurzel-Bewegung geschehen wird.

> „Wir pflegen eine Kultur des Interesses, der Reflexion und des gegenseitigen Vertrauens, im Gegensatz zur Unkultur der Kontrolle und des Misstrauens."

Die eigene Ohnmacht wird kleiner, wenn man sich mit Menschen zusammentut, die auf dem gleichen Weg sind. Entlang dieses Weges sind zahlreiche Initiativen mit kraftvollen Zukunftsperspektiven zu finden, denen man sich anschließen kann. Eine davon ist der Boden-

fruchtbarkeitsfonds. Im Zusammenhang mit unseren bewusstseinsbildenden Aktivitäten in der Öffentlichkeit sammeln wir in der Gesellschaft Kapital für die Treuhänder*Innen der Bodenfruchtbarkeit: Die Bäuerinnen und Bauern. Damit sie ihre Arbeit für den Erhalt und Aufbau der Bodenfruchtbarkeit auf ihren Äckern in Würde durchführen können. Aktuell arbeiten wir mit 30 Partnerhöfen aus Deutschland, Österreich, Liechtenstein und der Schweiz zusammen.

Was ist das Innovative, das Zukunftsweisende am Bodenfruchtbarkeitsfonds?

Mathias Forster, Geschäftsführer und Stiftungsrat der Bio-Stiftung Schweiz: „Das Schaffen der Freiräume für die Bäuer*Innen durch finanzielle Unterstützung, fachliche Begleitung, strukturierten Erfahrungsaustausch und Fortbildungen löst großes Engagement und Kreativität für bodenverbessernde Maßnahmen auf den Höfen aus. Wir pflegen eine Kultur des Interesses, der Reflexion und des gegenseitigen Vertrauens, im Gegensatz zur Unkultur der Kontrolle und des Misstrauens. Die Bäuer*Innen entscheiden selbst über die Maßnahmen und reflektieren in jährlichen Rechenschaftsberichten und Gesprächen darüber. Damit fördern wir eine interessierte und eigenverantwortliche Auseinandersetzung mit der Bodenfruchtbarkeit, welche im krassen Gegensatz zu der Vorgehensweise bei der staatlichen Subventionsvergabe steht, welche hauptsächlich Flächenbesitz fördert; egal wie mit dem Boden umgegangen wird.

© Anna Krygier

Mathias Forster kommt aus der Wirtschaft, wo seine Ideale irgendwann keinen Platz mehr hatten. Nicht ewiges Wachstum, sondern das, was die Welt im Innersten zusammenhält, interessiert ihn. Heute ist er **Geschäftsführer und Stiftungsrat der Bio-Stiftung Schweiz sowie Vorsitzender der Projektleitung des Bodenfruchtbarkeitsfonds**, wo er unermüdlich seinen Traum von einer Zukunft, die das Wohlergehen des Lebendigen will, in die Wirklichkeit bringt. Auf dem Weg dahin tut er sich mit denjenigen zusammen, die das Gleiche wollen. So, wie der Bio-Bauer nicht gegen Schädlinge, sondern mit Nützlingen arbeitet, so arbeitet Mathias mit Gleichgesinnten, um sich auf dem Weg zum gemeinsamen Ziel gegenseitig zu potenzieren.

Mit der Spatenprobe können Bodenfruchtbarkeitsfaktoren wie u. a. Durchwurzelung, Krümeltiefe, Gefüge der Ober- und Unterkrume einfach beurteilt werden.

Wir verstehen uns als Praxisforschungsprojekt zur Bodenentwicklung mit einer starken sozial-künstlerischen Komponente, das von der fachlichen, achtsamen und respektvollen Kommunikation untereinander geprägt ist. Der globalen Humuskrise kann nur mit vereinten Kräften entgegengewirkt werden. Der BFF geht in dieser Haltung vorbildhaft voran und vereint Bio-Bäuer*Innen aus verschiedenen Ländern und Verbänden, die im Alltag allzu oft Konkurrenten statt Partner sind, in einem gemeinsamen Ziel: Den Erhalt und Aufbau der Bodenfruchtbarkeit."

Und worauf kommt es konkret an bei der Bodenfruchtbarkeitsentwicklung?

Mathias Forster: „Was es dafür braucht, sind sinnvolle Fruchtfolgen und weniger Einsatz von schwerem Gerät. Dafür mehr Handarbeit, ein gutes Gespür und Wissen für die Bedürfnisse der Natur, basierend auf einer lebendigen und gepflegten Beziehung zum Boden als Lebenssphäre und nicht als Sache, als Ding. Die Freiräume, die der Bodenfruchtbarkeitsfonds den Bäuer*Innen ermöglicht, werden dabei auf ganz unterschiedliche Weise genutzt: Für die Anschaffung schonender Bodenbearbeitungsgeräte, Experimente mit der Gründüngung, Optimierung der Kompostierungsverfahren und vieles mehr."

BODEN
FRUCHTBARKEIT
FONDS

Bio-Stiftung Schweiz
www.bodenfruchtbarkeit.bio

Der Bodenfruchtbarkeitsfonds richtet sich mit konkreten Angeboten und diversen Mitmach-Formaten an alle Menschen, welche den Systemwandel aktiv mitgestalten wollen. Wie kann ich z. B. als Unternehmer*In oder Konsument*In, als Mensch ohne eigenen Acker etwas für die Fruchtbarkeitsentwicklung unserer Böden tun?

Mathias Forster: „Wenn Unternehmer*Innen ihren Erfolg nicht mehr nur daran messen, wie ihre Firma finanziell abschneidet, sondern sie in ihrer Gesamtheit betrachten, z. B. soziale und ökologische Faktoren berücksichtigen, dann entsteht Handlungswille. Wenn sie nämlich ihren Ertrag auf der Basis von ökologischem oder sozialem Raubbau an Gemeingütern generieren, sind sie, gesamtheitlich betrachtet als Unternehmer*In nicht erfolgreich. Wir sind überzeugt, dass wir in Zukunft immer mehr Firmen sehen werden, die Erfolg nachhaltig und ganzheitlich definieren. Es rückt eine Generation nach, die Unternehmertum auch als Instrument begreift, um die Herausforderungen unserer Zeit zu lösen. Ihr geht es nicht nur darum, ein Plus an Geld zu generieren, sondern um Mehrwert. Wir suchen Kooperationen mit genau diesen Menschen und Unternehmen, um unsere Ressourcen gemeinsam und potenziert einzusetzen. So entstehen win-win-win-Situationen: Mehrwerte für beide Kooperationspartner und den Planeten.

Hätten Sie gedacht, dass es nur 4 Cent oder 5 Rappen kostet, um einen Quadratmeter Boden fruchtbar zu machen und zu halten? Das ist derjenige Anteil der Leistung, den Bäuer*Innen nicht über den Produktpreis vergütet bekommen. Wir freuen uns über Kontaktaufnahme, wenn Sie sich mit uns zusammen für die Bodenfruchtbarkeit einsetzen möchten! Wir haben bereits ein Repertoire an konkreten Beteiligungsmöglichkeiten und entwickeln gerne gemeinsam ein auf Ihre Bedürfnisse zugeschnittenes Format.

Eine weitere Möglichkeit ist unsere Bodenpatenschaft für die Fruchtbarkeit von 2500 Quadratmetern Ackerfläche. Das ist diejenige Fläche, die jeder Mensch in Mitteleuropa für seine gesunde Ernährung beansprucht. Mit der Patenschaft, welche 100 €/112 CHF pro Jahr kostet, kann jede*r Verantwortung für die Bodenfruchtbarkeitsentwicklung auf dieser Fläche übernehmen."

Wegen der grandiosen Gratis-Leistung der Regenwürmer, u.a. die Durchmischung und Durchlüftung des Bodens, streben Bäuerinnen und Bauern eine möglichst hohe Wurmpopulation auf ihren Flächen an.

UNSER AGRAR- UND ERNÄHRUNGSSYSTEM ENKELTAUGLICH MACHEN

Von der IG FÜR Redaktion

Felix Prinz zu Löwenstein, Vorsitzender des Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft (BÖLW), war einer von 31 Akteuren aus Wirtschaft, Umwelt, Landwirtschaft, Tier- und Verbraucherschutz sowie Wissenschaft, die in der „Zukunftskommission Landwirtschaft“ (ZKL) aktiv mitgewirkt haben. Im Juli wurde der Bericht an Angela Merkel übergeben.

Für einige Passagen kommentiert Löwenstein, was die Politik konkret angehen muss und wobei Bio als Trittstein für den Umbau genutzt werden kann:

„Der Umbau unseres Agrar- und Ernährungssystems hin zu wirklicher ‚Enkeltauglichkeit‘ ist eine Aufgabe, die alle betrifft: nicht nur die Bäuerinnen, sondern die gesamte Wertschöpfungskette, die Kunden und die Politik. Wenn die neue Bundesregierung ihn an ein einziges Ressort delegiert, wird sie vier Jahre später feststellen, dass der Umbau nicht stattgefunden hat. Wir fordern deshalb – ebenso wie für die Klimapolitik – ein Querschnittsprogramm der gesamten Bundesregierung, in dem alle Politikinstrumente aufeinander abgestimmt sind, die diesen Umbau begleiten und in ihm den Ökologischen Landbau stärken.“

„(…) Wir müssen den Umbau der Landwirtschaft in Deutschland und Europa so organisieren, dass die landwirtschaftlichen Betriebe den Weg mitgehen können, ohne auf der Strecke zu bleiben. Das Ziel ist deshalb: es muss sich wirtschaftlich lohnen, die Umwelt zu schonen, klimaneutral zu produzieren und Tiere artgerecht zu halten.“

„Auch wenn in den nächsten neun Jahren das Ziel der EU ist, den Öko-Landbau auf 25% auszuweiten, so muss auch der Rest der Landwirtschaft gleichzeitig grundlegend umgebaut werden. Die Ökologische Lebensmittelwirtschaft hat deshalb nicht nur die Aufgabe, ihre Leistungen für Natur- und Klimaschutz sowie Tierschutz und gesunde Ernährung entsprechend zu vergrößern. Sie kann zusammen mit ihren Kundinnen und Kunden auch als Pfadbereiter für die Transformation der gesamten Land- und Ernährungswirtschaft wirken. Denn viele ihrer Innovationen – die bereits entwickelten ebenso wie die noch anstehenden – entstehen unter den Anforderungen, die über kurz oder lang für alle gelten werden.“

> Sobald die Preise für Produkte und der Aufwand der Produktion auf den tatsächlichen Kosten beruhen, werden die Marktkräfte für einen Umbau sorgen.

„Immer noch glauben viele Menschen der Behauptung, Klima-, Tier- und Umweltschutz sei ein Luxusprojekt, das sich nur reiche Gesellschaften leisten könnten. Der Bericht der ZKL macht mehr als deutlich, dass es genau umgekehrt ist: Nicht-Handeln wird von Tag zu Tag teurer, was nirgends deutlicher ist, als im Zusammenhang mit der Klimakrise. Sobald die Preise für Produkte und der Aufwand der Produktion auf den tatsächlichen Kosten beruhen, werden die Marktkräfte für einen Umbau sorgen. Dann wird sichtbar, dass ökologisches Wirtschaften und Konsumieren die günstigere Wahl ist.“

Pressemitteilung des BÖLW, Berlin, 05.07.2021

Die Bohlsener Mühle am Standort in Bohlsen in der Lüneburger Heide.

PORTRAIT: BOHLSENER MÜHLE

Von Bohlsener Mühle

Seit über 750 Jahren wird am Standort in Bohlsen gemüllert. Als Volker Krause 1979 die Mühle von seinem Vater übernahm, in einer Zeit der staatlich geförderten Mühlenstilllegung, tat er es aus Achtung vor der Geschichte der Mühle, aus Verbundenheit zum eigenen Zuhause und der Region und aus der festen Überzeugung, dass das alleinige Streben nach Wachstum keine zukunftsfähige Wirtschaftsgrundlage ist, weder aus ökonomischer noch aus ökologischer Sicht.

Er verarbeitete in der Wassermühle an der Gerdau fortan ausschließlich ökologisch erzeugtes Getreide und überzeugte Landwirte in der Region, auf Öko-Landbau umzustellen – vor mehr als 40 Jahren kein Selbstläufer. Heute sind es 50 Bio-Höfe im Landkreis Uelzen, Tendenz steigend, und insgesamt rund 200 Betriebe in einem Umkreis von 250 Kilometern, die die Bohlsener Mühle mit ihren Erzeugnissen beliefern. Die Mühle allein wäre dem Strukturwandel zum Opfer gefallen, klein, wie sie ist im Vergleich zu den großen konventionellen Mühlen, die die Bohlsener Jahresmenge an einem Tag zu vermahlen vermögen. Es entstanden eine eigene Frischebäckerei, in der Brote, Brötchen, Kuchen und Snacks gebacken werden, und eine Feinbäckerei mit inzwischen drei modernen Backstraßen, auf der Kekse, Crunchys und Knäckebrote hergestellt werden – alles in100% Bioqualität. Rund 300 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter aus 17 Nationen beschäftigt das Unternehmen in der strukturschwachen Lüneburger Heide heute. Für Volker Krause als geschäftsführenden Gesellschafter und Mathias Kollmann,

Geschäftsführer seit 2019, ist klar: Zukunftsfähiges, nachhaltiges Wirtschaften gelingt nur, wenn ökonomische, ökologische und soziale Aspekte im Einklang sind. Die unternehmerische Verantwortung geht über das Werkstor hinaus. Sie erstreckt sich über die komplette Wertschöpfungskette und in die Region, in der das Unternehmen als Arbeitgeber, als Impulsgeber und gemeinwohlorientierter Unterstützer wirkt. Dazu gehört die finanzielle Unterstützung der Jugendarbeit in den umliegenden Sportvereinen genauso wie die Mitarbeit in Initiativen wie dem Bio Food Cluster und der Steuerungsgruppe der Öko-Modellregion, als die der Landkreis Uelzen 2020 vom Niedersächsischen Landwirtschaftsministerium ausgezeichnet wurde. Auf dem nachhaltigen Unternehmensgrundsatz basiert auch die Entscheidung für und die Gestaltung des Markenladens der Bohlsener Mühle in Lüneburg.

Der deutschlandweit erste nach Cradle to Cradle-Richtlinien konzipierte Laden besticht durch sein nachhaltiges Designkonzept und ist in diesem Jahr für den Bundespreis Ecodesign nominiert. Vom Holzboden über eigens angefertigte Möbel vom regionalen Tischler bis hin zur Wandfarbe: Materialgesundheit, Rückbaubarkeit und Kreislauffähigkeit – bei allen verwendeten Materialien spielen diese drei Kriterien eine entscheidende Rolle. Mathias Kollmann freut sich: „Treu unserer Firmenphilosophie haben wir gemeinsam mit regionalen Handwerksbetrieben und mit Unterstützung von ökologisch handelnden Partnerinnen und Partnern einen Ort geschaffen, an dem Lebensmittel, Handwerk und Natur Wertschätzung erfahren."

Die Geschäftsführer Volker Krause und Mathias Kollmann

Das neue Laden-Konzept in Lüneburg

AKTUALITÄT & UMSETZUNG DER ANTHROPOSOPHISCHEN ERNÄHRUNG – Geistige Aspekte der Ernährung Teil VI

Von IG FÜR Mitglied Dr. Petra Kühne

In der letzten Folge dieser Reihe ging es um geistige Aspekte, die beim Abbau der Nahrung im Stoffwechselsystem vorhanden sind. Dieses Mal geht es darum, sich diese geistigen Wirkungen anhand des Denkens und Fühlens zu verdeutlichen.

Warum machen wir uns eigentlich so viele Gedanken über Ernährung? Zahlreiche Ernährungslehren, -formen und Theorien existieren über die richtige Art des Essens. Es wird Bezug auf die Vergangenheit genommen bei der Paleo-Ernährung, es geht um einen gerade als kritisch angesehenen Nährstoff bei der fett- oder kohlenhydratarmen Kost oder um seelische und moralische Wirkungen bei religiös motivierten Ernährungsarten oder ethischen Veganern. Dies ist ein denkerischer Umgang mit der Nahrung. Geistig versucht man die Ernährung und ihre Wirkung zu erfassen.

Auf der anderen Seite steht das Essen. Dies ist der handlungsmäßige Umgang mit der Nahrung. Berater beklagen oft, dass diese beiden Seiten auseinander gehen. Zwar weiß man, was gesund und zuträglich ist, kann dies oft auch äußern. Aber gegessen wird dann doch etwas anderes. Oder jemand hält sich intensiv an eine für ihn wichtige Ernährungsform, bis er bemerkt, dass sie ihn sehr einengt oder sozial isoliert. Oftmals wird dann die Diät wieder aufgegeben, weil man spürt, dass die Vorgaben nicht zu dem eigenen Leben passen. Oder weil es so gut schmeckt und man sich wenig Gedanken macht, isst man zu viel oder das Falsche. Der Volksmund spricht von „Sündigen“, als wenn man ein religiöses Gebot übertreten hätte. Das Denken über die Ernährung und die Umsetzung sind zwei verschiedene Ebenen, die auch im Menschen zwei Pole betreffen: das Nerven-Sinnes-System mit dem Denken und das Stoffwechsel-Gliedmaßen-System mit dem Willen. Der dritte Bereich des Menschen, das Fühlen mit dem Rhythmischen System, ist der verbindende Bereich. Er wird oftmals zu wenig, einseitig oder überschwänglich einbezogen, wenn man z. B. unkritisch von einer neuen Ernährungsform begeistert ist. Es ist eine Aufgabe des Menschen, sich mit seiner Nahrung geistig zu befassen, die beiden Pole des Denkens und des Willens zusammen zu bringen. Die Beschäftigung vieler Menschen mit der Suche nach ihrer richtigen Ernährung zeigt dies. Aber es geht Rudolf Steiner um mehr als Kenntnisse der Verdauungsphysiologie. Es geht um geistige Wirkungen von Pflanzen, Tieren und Gerichten, nicht nur um Nährstoffe und Ergebnisse von Ernährungsstudien. Das bedeutet, dass man ein erweitertes Natur- und Menschenverständnis entwickeln muss, das über das physische hinausgeht.

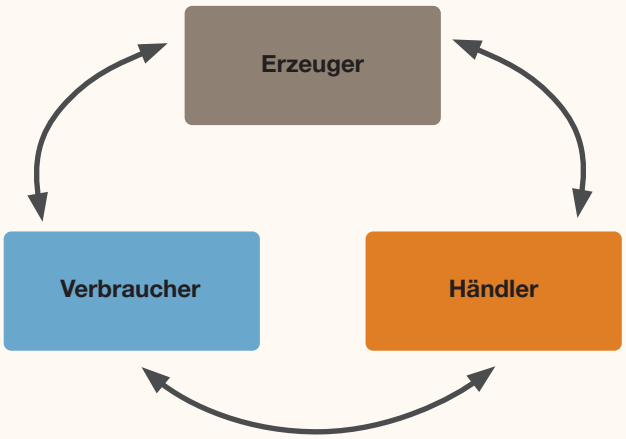
Die Blutgruppendiät oder „personalisierte Ernährung“ (nach den Genen) bezieht nur körperliche Merkmale ein, sie verbleibt ganz im Physischen. Isst jemand nach der Steinzeitkost, weil er glaubt, dass sich die Gene seit der Urzeit nicht verändert haben (was widerlegt ist), so hat er ein Menschenbild, dass keine Entwicklung beinhaltet. Wie soll der Mensch geistig weiterkommen, wenn angeblich sein Körper so bleibt wie bei den Urmenschen? Isst jemand nur Rohkost, weil er die Natur für vollkommener hält als das, was der Mensch verändert durch

Garen, Backen, so negiert er die Tätigkeit des Menschen. Selbstverständlich kann die Veränderung der natürlichen Nahrung auch übertrieben und so die Lebenskräfte stark gemindert werden. Die Aufgabe des Menschen ist es, seine Nahrung zu verändern. Es kommt aber auf das Gleichgewicht der Natur- und Kulturkräfte an.

Jeder Pflanze oder jedem Tier liegt neben den physischen Substanzen eine geistige Idee sowie Lebens- und beim Tier auch seelische Kräfte zugrunde. Sie essen wir nicht alle mit, aber es existiert ihre Wirkung auf den Tierkörper oder die Pflanze. Es ist Aufgabe des Menschen, „zu verfolgen …, welche Beziehung die physischen Stoffe zum geistigen Leben haben“. Rudolf Steiner hat 1910 dazu Vorschläge gemacht:

„Allerdings gibt es einen Weg, um nach und nach diese nicht durch eine äußere stoffliche Notwendigkeit bloß geforderten Dinge zu spiritualisieren. Denn es gibt eben die Möglichkeit, diese Dinge so anzusehen, daß wir uns sagen: Wir essen diese oder jene Frucht, und wir können uns durch unsere spirituellen Erkenntnisse immerhin eine Vorstellung bilden, wie, sagen wir, ein Apfel oder irgendeine andere Frucht zum Ganzen des Universums steht.Das dauert aber lange. Dann gewöhnen wir uns an, das Essen nicht eine bloß stoffliche Tatsache sein zu lassen, sondern wir gewöhnen uns zu beachten, welchen Anteil zum Beispiel der Geist hat an dem Reifen einer Frucht in den Sonnenstrahlen. Daher vergeistigen wir auch die stofflichsten, alltäglichen Prozesse und gewinnen die Möglichkeit, selbst da mit unseren Gedanken einzudringen; ich kann das hier nur andeuten, wie auch da Gedanken und Ideen hineingebracht werden können. Das ist aber ein weiter Weg, und die wenigsten Menschen können in unserem Zeitalter dazu kommen, über das Essen vollgültig zu denken.“ Rudolf Steiner: *Exkurse in das Gebiet des Markus-Evangeliums* GA 124, S. 134f

Um das Beispiel aufzugreifen, stellt man sich vor, wie ein Apfel an einem Baum reift, zuerst grün ist, dann durch Wärme und Licht Aroma, Süße und Farbe entwickelt. Dann wird er gepflückt, gereinigt, verpackt. Man kann dieses Beispiel einmal mit einem konventionellen und Bio-Apfel durchführen. Ersterer wurde mehrmals während seiner Reifezeit gespritzt, vielleicht in fernen Ländern verpackt und per Schiff in Europa angelandet, auf dem Großmarkt gehandelt und in einer Supermarktkette angeboten. Was für Ideen begleiteten ihn vom Bauern bis zum Händler? Dagegen lässt sich der Weg eines Apfels von einem regionalen Demeter Hofladen anders nachvollziehen von der Sonne, die ihn reifen ließ bis zum Angebot im Hofladen. Kauft man ihn im April, so hat er eine Lagerzeit durchgemacht, die ihn weiter veränderte. Diese Gedanken über ein Lebensmittel rufen Gefühle hervor und können zu Veränderungen im Kauf- und Essverhalten führen. Natürlich kann man solch eine „Essmeditation“ schwerlich mit allen Lebensmitteln durchführen, die in einer Mahlzeit sind. Da hat Rudolf Steiner recht, dass nur wenige Menschen zurzeit dazu in der Lage sind. Auch ist es sicher nicht angebracht, dies ständig bei der



Mahlzeit zu machen, da man sonst gar nicht zum Essen kommt vor lauter Nachdenken. Aber vorher oder nachher ist sicherlich eine Möglichkeit, sich mit dem geistigen Aspekt eines oder mehrerer Lebensmittel zu befassen. Viele Menschen beschäftigen sich heute mehr als vor 100 Jahren mit Gedanken über den Anbau, die Art der Tierhaltung, die Zubereitung und soziale Folgen von Nahrungserzeugung.

Vielleicht kann das Beschäftigen mit dem Geistigen der Nahrung auch dazu führen, nicht mehr zu viel, zu unbewusst und zu Durcheinander zu essen. Wie viele geistige Impulse stürmen in unserer Verdauung auf uns ein, wenn man allein an ein Fertiggericht denkt, das Lebensmittel aus verschiedenen Kontinenten enthalten kann? Natürlich ist nicht gemeint, nun ganz asketisch und einseitig zu essen und immer an das Geistige in der Nahrung zu denken. Es ist nur ein Weg, der hinführt zu der umfassenden Bedeutung und Wirkung, die Nahrung auf uns Menschen ausüben kann. Dass bewusstes Essen die Essensmenge senkt, die man zum Leben benötigt, ist eine bekannte Tatsache. Auch dies kann langfristig ein Beitrag zur Verteilung der Lebensmittel der Welt sein.

Erschienen im Ernährungsrundbrief 1-2019

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

KURZ UND KOMPAKT

NEUES VON DER IG FÜR

Die Upländer Bauernmolkerei verteilt Bio-Brotboxen zum Schulstart

Norbert Walter Borjans, SPD-Vorsitzender, in Kempten

Dr. Anton Hofreiter, Vorsitzender der grünen Bundestagsfraktion

Kader-Workshop, Fachspital Sune-Egge und Pflegestation Sunegarte

Robert Habeck, Bundesvorsitzender der Grünen

Dorothee Bär, CSU- Spitzen-kandidatin aus Bamberg

Christian Lindner, Bundesvorsitzender der FDP

MLF-TAGUNG

Dr. Albert Christmann, persönlich haftender Gesellschafter der August Oetker KG

Neumitglied Uwe Georg, Edeka-Kaufmann

Gastgeber Karl Stefan Preuß, Edeka-Kaufmann

VORSTELLUNG DER IG FÜR MITGLIEDER

Katharina Janser

1995 in Kempten geboren, ist Mediendesignerin Digital und Print. Nach einigen Jahren Berufserfahrung arbeitete sie auf Plantagen, Weingütern und Bauernhöfen in Neuseeland. Es folgten weitere Reisen nach Asien, Irland und in die Schweiz. Seit 2020 ist sie als Grafikdesignerin und Illustratorin unter dem Namen "Wandersmile" selbstständig.

Wie definieren Sie den Begriff „gesunde Lebensmittel“?
Gesundes Essen oder gesunde Lebensmittel sind für mich in erster Linie eine ausgewogene und abwechslungsreiche Mischung von Vitaminen, Mineralien, Kohlenhydraten, Fetten usw. Durch die Zufuhr der Nährstoffe im Gleichgewicht wirkt sich die Ernährung positiv auf unser körperliches, psychisches und soziales Wohlbefinden aus und verbessert die Ressourcen und den Energiehaushalt.

Ich unterstütze die IG FÜR, weil …
… es mir ein großes Anliegen ist gesunde Lebensmittel einzusetzen, um Krankheiten vorzubeugen, fit und voller Lebensfreude zu sein und im Einklang mit den Tieren, der Natur und der Umgebung zu leben.

Welche Rolle spielen Verbraucher und Handel in Bezug auf „gesunde Lebensmittel“?
In Bezug auf gesunde Lebensmittel sollte der Handel auf verstärkter Nachfrage der Verbraucher vermehrt lokale Lebensmittel mit verbesserter und transparenteren Aufklärung und zunehmender Berücksichtigung saisonaler Lebensmittel in sein Sortiment aufnehmen, um große Transportwege zu vermeiden, das Klima und die lokale Wirtschaft zu unterstützen. Nach dem Motto: Essen Sie lokal, um einen Schritt für die Welt zu machen.

Was wünschen/erhoffen Sie sich von der IG FÜR?
Ich wünsche mir von der IG FÜR über die aktuellen Themen in der Lebensmittelindustrie informiert zu werden und wertvolle Kontakte zu knüpfen, um somit gemeinsam zu lernen die Verantwortung für mich und die Menschen um mich für einen gesunden Lebensstandard zu übernehmen.

Wie definieren Sie den Begriff „gesunde Lebensmittel“?
Gesunde Lebensmittel schaden auf dem Weg vom Feld hin zum Verbraucher so wenig wie nur irgend möglich. Weder Insekten durch Pestizide, noch dem Klima durch zu viel CO_2 auf Grund langer Transportwege, noch dem Endkonsumenten durch zu viel Beigabe von Zucker o. ä.

Ich unterstütze die IG FÜR, weil ...
... die erste Viertelstunde bei der Mitgliederversammlung sich so anfühlte, als hätte ich endlich gefunden, wonach ich seit meiner Ausbildung gesucht hatte. Ein Ort, an dem Nahrung als Lebens Mittel gesehen wird.

Welche Rolle spielen Verbraucher und Handel in Bezug auf „gesunde Lebensmittel“?
Der Verbraucher wird immer als der Sündenbock für die Nachfrage nach „ungesunden“ Nahrungsmitteln gebrandmarkt, was in meinen Augen der blanke Hohn ist. Wovon beinahe niemand im Zusammenhang mit „ungesunden“ Nahrungsmitteln spricht, sind die Unmengen an Subventionen, die in veraltete Wirtschafts- und Industriezweige fließen. Der Handel kann hier den Unterschied machen, wenn faire Preise trotz Marktdruck bezahlt werden.

Was wünschen/erhoffen Sie sich von der IG FÜR?
Ich wünsche mir, dass die IG FÜR weiterhin ein Hort für die Mittel zum Leben bleibt und sich auch dafür einsetzt.

Jan Specht

Einzelhandelskaufmann und Handelsfach- und Betriebswirt, wechselte nach seiner Tätigkeit im Lebensmitteleinzelhandel in die Lebensmittelproduktion. Seit 2020 arbeitet er für die Firma Curtice Brothers im Außeneinsatz.

Wie definieren Sie den Begriff „gesunde Lebensmittel“?
Die ideale, kurze Definition wäre wohl möglichst biologisch, regional und saisonal. Direktvermarktung, kurze Lieferketten, sinnvolle Nutzung der Ressourcen. Jedes pflanzliche Lebensmittel ist von Natur aus ein Superfood und bewirkt positives für unseren Körper und unsere Gesundheit. Umso weniger ein Lebensmittel weiter verarbeitet wurde, desto besser. Ganz wichtig sind faire Löhne, damit sich auch alle gesunde Lebensmittel leisten können. Essen ist Mittel zum Leben.

Ich unterstütze die IG FÜR, weil …
… sich Georg Sedlmaier und mein Lebensweg kreuzten und ich begeistert von seinem Tun bin. Ich glaube, jeder den Georg kennenlernen durfte, weiß was ich meine. Ich freue mich neu dabei zu sein und ein Teil dieses Netzwerks zu werden. Ich freue mich schon andere Mitglieder kennen lernen zu dürfen.

Welche Rolle spielen Verbraucher und Handel in Bezug auf gesunde Lebensmittel?
2021 erwarte ich, dass Lebensmittelproduzenten und alle daran Beteiligte Verantwortung tragen, was sie unseren Kindern anbieten. Klar, der Handel als Teil von Lobbys ist im Wirtschaftskreislauf fest verbunden und sieht sich als Anbieter und nicht als Aufklärer. Im Moment sieht es jedoch so aus: jeder Mensch ist für sein Handeln selbst verantwortlich – ob nun als Verbraucher oder Händler.

Was wünschen / erhoffen Sie sich von der IG FÜR?
Essen ist Teil unseres Alltags. Essen müssen wir alle. Wie wichtig unser täglich Brot ist, was alles damit zusammenhängt und wie es mit unseren Lebensmitteln weitergeht, haben nicht alle im Blick. Durch die Gemeinschaft, durch die Vermischung verschiedener Berufszweige, durch die Talente und das Engagement, die jedes Mitglied mitbringt, wünsche ich, dass der Chor lauter wird und unsere Stimmen erhört werden.

Carina Brunner

1987 in Kempten geboren und aufgewachsen, ist hauswirtschaftliche Betriebsleiterin. Sie arbeitete in den verschiedensten Gastronomien und unterstützte Isabel Wolf-Gillespie und ihre Non-Profit-Organisation "earth awareness" bei verschiedenen Bildungs-, Tier- und Umweltschutzprojekten in Südafrika und Botswana. Derzeit organisiert sie Ernährungsvorträge, Kochkurse und Bewegungsangebote. Daneben arbeitet sie in einer Bio-Gemüsegärtnerei.

Uwe Georg

betreibt mehrere EDEKA Supermärkte in Hessen im Taunus (Idstein, Bad Camberg, Bad Schwalbach und Oberursel). Neben einem breit gefächerten Lebensmittelsortiment und Non-Food-Artikeln wird vor allem auf Frischesortimente wie Obst/Gemüse, Fleisch/Wurst sowie regionale und Bio-Sortimente gesetzt.

Wie definieren Sie den Begriff „gesunde Lebensmittel“?
Gesunde Lebensmittel sind Mittel zum Leben und sollten generell gesund sein.

Ich unterstütze die IG FÜR, weil ...
... die IG FÜR ein starkes Bindeglied zur Regierung für gesunde Lebensmittel ist.

Welche Rolle spielen Verbraucher und Handel in Bezug auf „gesunde Lebensmittel“?
Sowohl die Verbraucher als auch der Handel haben die Verantwortung.

Was wünschen / erhoffen Sie sich von der IG FÜR?
Weiter machen wie bisher.

ZIPPERT …

Den Deutschen ist die Impfung wurst

Wir brauchen noch fünf Millionen Impfungen, sonst können wir den Herbst abhaken. Doch die Impfkampagne ist erheblich ins Stocken geraten.

In Sachsen wird daher überlegt, die Prämien auf drei oder gar auf zehn Bratwürste anzuheben. In Thüringen bekommt jeder, der sich jetzt impfen lässt, zwanzig Rostbratwürste bar auf die Hand. Im Saarland will man Impfunwillige mit 50 Bratwürsten und einem Weber-Grill locken, im hessischen Kelkheim sind 70 Bratwürste, ein Weber-Grill und ein Badehandtuch mit dem Stadtwappen im Angebot.

Doch im Schnitt hat längst jeder Deutsche 2,3 Weber-Grillgeräte zuhause rumstehen und es scheint, als ob die Bratwurst überhaupt nicht mehr zieht. Wer jetzt noch nicht geimpft ist, mag gar keine Bratwurst, ist mit hoher Wahrscheinlichkeit Veganer oder gehört einer anderen esoterischen Gruppierung an.

Hier wäre es angeraten, die Menschen mit fünf Kilo Tofu oder einem veganen Cordon Bleu vor die Spritze zu locken. Oder aber die Dreifach-Geimpften stellen sich gleich wieder hinten an und kriegen ihre vierte und fünfte Dosis.

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

REZEPT

Zucchini Tomaten Quiche

KÖSTLICH HERBSTLICH

Zutaten für 4 Personen:

Für den Boden:
- 250 g Mehl
- 1 Messerspitze Backpulver
- 125 g Upländer Butter
- 1 Prise Salz
- 1 Ei
- 2 EL Wasser

Für den Belag:
- 300 g Zucchini
- 200 g Tomaten
- 200 g Upländer Schmand
- 3 Eier
- 100 g geriebener Käse
- Salz und Pfeffer
- Muskatnuss

Zubereitung

Aus Mehl, Backpulver, Butter, Salz, Ei und Wasser einen Mürbeteig kneten.
Die Quicheform (Springform) einfetten und den Ofen auf 200°C (Umluft) vorheizen.

Den Teig ausrollen und die Form damit auslegen, dabei einen kleinen Rand hochziehen. Den Boden mit einer Gabel mehrfach einstechen und im Ofen 15 min. vorbacken. Zucchini und Tomaten waschen und in Scheiben schneiden. Die Gemüsescheiben abwechselnd auf dem vorgebackenen Boden verteilen.

Schmand mit Eiern und Käse verrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss kräftig würzen. Die Masse über die Gemüsescheiben geben und die Quiche auf der mittleren Schiene weitere etwa 25. min goldbraun backen.

Die Upländer Bauernmolkerei wünscht guten Appetit!

Upländer BAUERN MOLKEREI

Weitere Rezepte finden Sie unter
www.bauernmolkerei.de/bio-produkte/unsere-rezepte/