



Magazin

Interessengemeinschaft für gesunde Lebensmittel e.V.

2 | 2023

JETZT
ANMELDEN
Digital-Abo
IG FÜR Magazin
per e-mail erhalten!



Nachhaltiger Frühlingsgenuss | 10

Interview: Prof. Dr. Katrin Böhning-Gaese | 20

Pro & Kontra: Die Neue Gentechnik | 22

8



14



Inhalt

4 Briefe an die Redaktion
Termine & Neue Mitglieder



6 IG FÜR Vorstandsklausur bereitet
den Weg für neue Aufgaben

8 Grüne Kräuter und Gesundheit

9 Low Mile: Iss wo du bist!

10 Nachhaltiger Frühlingsgenuss

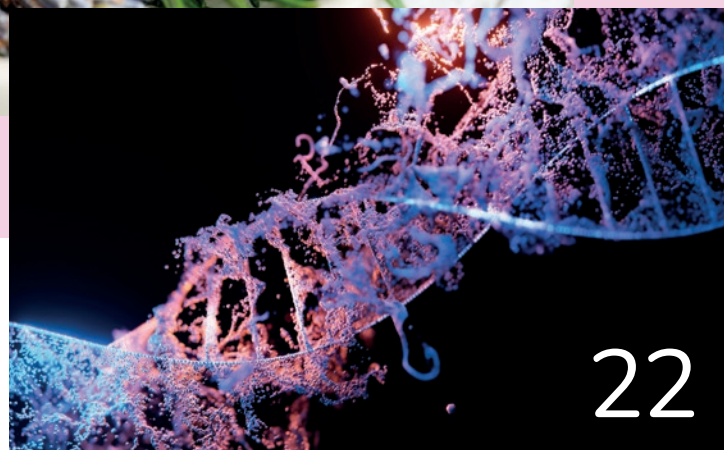
12 Erdbeeren um jeden Preis?

13 FairTrade wächst trotz
turbulenter Zeiten

14 Öko-Landbaugesetz:
Stärkeres Bio-Kontrollsystem

16 Neue und sommerliche Produkte
von IG FÜR Mitgliedern

22



18 Lesenswertes für den
Sommer



20 Interview mit Prof. Dr.
Katrin Böhning-Gaese



22 Eingriffe in die Natur für die
Zukunft der Welternährung?

24 Die Wasserkrise und ihre Folgen
für die Lebensmittelbranche

27 Vorstellung der
IG FÜR Mitglieder

28 Zippert &
Rezept

Grusswort

Werte IG FÜR MitgliederInnen und FreundInnen,

wir leben in bewegten Zeiten der Veränderungen: der weltweite Klimawandel stellt die Menschheit vor große Herausforderungen, die uns alle angehen und von uns positiv gelöst werden müssen. Das wir so etwas leisten können, zeigte in diesem Jahr wieder die MLF Tagung in Neuwied. Die Kaufrinnen und Kaufleute des selbstständigen Handel zeigen, wie pragmatische Wege ohne Bürokratie beschritten werden können. So spendeten bei den letzten drei MLF Tagungen Mittelständische Lebensmittel Filialbetriebe in Heilbronn, Hamburg und Neuwied 102 000 Euro für nun 17 Trinkwasserbrunnen in der Republik Togo/Afrika.



Georg Sedlmaier bei seinem Vortrag auf der MLF Tagung in Neuwied

Das sind je Brunnen 6 000 Euro als Hilfe zur Selbsthilfe. Teils sammelte ich mit meinem Sammelkörbchen, teils haben Kaufleute einfach Trinkwasserbrunnen gestiftet. Fünf Brunnen fließen schon zur großen Freude der Togo Dorfbewohner. Unser IG FÜR Mitglied, der katholische Priester Dr. Josef Afatchao, ist Garant vor Ort.

Ein weiteres Thema: Die Neue Gentechnik! Wir haben dazu um Meinung gebeten bei Bayer/Monsanto und Dr. Christoph Then. Lesen Sie dazu „Pro & Kontra“. Unser wissenschaftlicher Beirat ist uns eine sehr grosse Hilfe und Unterstützung bei so wichtigen Themen wie Neue Gentechnik, Patente auf Saatgut, Pflanzen und Tiere oder beim Topthema Wasserqualität in Deutschland.

Mit externer Fachberatung durch Dieter Romatka arbeiten wir im IG FÜR Vorstand an der Zukunftsgestaltung unserer IG FÜR damit auch unsere Kinder und Enkel noch genügend „Gute Mittel zum Leben“ bekommen. Wir werden darüber auf der Jahresmitgliederversammlung am 6. Oktober in Fulda berichten.

Danke an Sie, durch Ihre IG FÜR Mitgliedschaft. Sie stärken uns und unsere gemeinsamen Aufgaben!

Mit freundlichen Grüßen

A handwritten signature in black ink, reading "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-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
Tel.: +49 (0)171 1950 403

Bilder: Titel: Mick Haupt, unsplash.com | Seite 2: Tim Mossholder, unsplash.com; gate74, pixabay.com; Sangharsh Lohakare, unsplash.com | Seite 3: Georg Sedlmaier | Seite 4-5: Teona Swift, pexels.com; Renate Deniffel; Georg Sedlmaier | Seite 6-7: Paul Hildebrand | Seite 8: gate74, pixabay.com, Petra Kühne | Seite 9: Regionique | Seite 10-11: Roman Kraft, unsplash.com; Asparagus, Freepik | Seite 12-13: Tim Mossholder, unsplash.com; Strawberry by Freepik | Seite 14: TransFair e. V., Christoph Köstlin | Seite 15: Jonathan Borba, unsplash.com | Seite 16-17: Rapunzel; Lebensbaum; Lammsträu; Seeberger; Illustrationen by Freepik | Seite 18-19: Dan Dumitriu, unsplash.com; oekom Verlag; Klett-Cotta Verlag; Gräfe und Unzer Verlag; humboldt Verlag; Muschelillustrationen by Freepik; NDR | Seite 20-21: Skyler Ewig, pexels.com; Klett-Cotta Verlag; ©Peter Kiefer | 22-24: Matthias Berninger; Bayer AG; Sangharsh Lohakare, unsplash.com; Testbiotech e. V.; Markus Spiske, pixabay.com; Freepik; Georg Sedlmaier; shrvlb, pixabay.com | Seite 25-26: mito mito, pexels.com; Qualitätsgemeinschaft Bio-Mineralwasser; Alberto Bianchini, unsplash.com, Manfred Mödinger | 27: Sabine

Bingenheimer; Christoph Schöll | 28: Hans Zippert; Diliara Garifullina, unsplash.com; Illustration by vecteezy; tegut

Hinweis: Wenn im Text z. B. vom „Verbraucher“ die Rede ist, ist dies ein Zugeständnis an die Flüssigkeit der Sprache, gemeint sind natürlich jeweils Verbraucherinnen und Verbraucher.

Druck: www.druckerei-wilkniss.de

Das IG FÜR Magazin erscheint dreimal pro Jahr.
Die nächste Ausgabe erscheint im Oktober 2023.
Redaktionsschluss: 15. September 2023.
Bis dahin wünschen wir Ihnen eine schöne Zeit.
Ihre IG FÜR Redaktion



Briefe an die Redaktion

IG FÜR Unterwegs



Lieber Herr Sedlmaier,

ich gratuliere Ihnen ganz herzlich zu Ihrem Jubiläum „25 Jahre IG FÜR“ und die unglaublich wertschätzende und sympathische Berichterstattung in der Allgäuer Zeitung über Ihr unermüdliches Engagement für diese gute Sache.

Sie sind ein wahrer Glücksbringer für die Gesellschaft und ein Trendsetter in Sachen Bewusstseinsbildung für gesunde Lebensmittel. Sie treten damit permanent für die Bewahrung der Schöpfung ein.

Sie sind für mich damit ein vorbildlicher Christ, eine aufrichtige und selbstlose Persönlichkeit und ich freue mich daher, Sie zu kennen und Ihnen hoffentlich bald mal wieder persönlich zu begegnen.

Weiterhin viel Elan und Schaffenskraft für all Ihre IG FÜR und Buchprojekte!

Ihre

Renate Deniffel
Bürgermeisterin,
Wildpoldsried



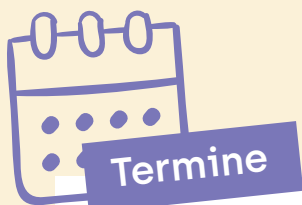
Georg Sedlmaier mit Rita und Friedhelm Dornseifer bisheriger MLF Präsident



Georg Sedlmaier mit Markus Mosa, Vorstandsvorsitzender der EDEKA Zentrale



Georg Sedlmaier mit Lionel Souque Vorstandsvorsitzender der REWE Group



Fulda

Mo 09.09. VORTRAG

„Sind unsere Lebensmittel noch Mittel zum Leben?“ | Georg Sedlmaier, IG FÜR gesunde Lebensmittel e. V.

🕒 16:45 Uhr 📍 Ostthessische Gesundheitsmesse, im Esperanto Hotel, Esperantoplatz 1, 36037 Fulda

Eintritt jeweils frei – Spenden erwünscht.
Zutritt auch für Nichtmitglieder.

Fr 06.10.

Jahresmitgliederversammlung

📍 Fulda, Tagungskloster Frauenberg

Fr 06. – Sa 07.10.

Vorstandsklausur

📍 Fulda, Tagungskloster Frauenberg

Unsere Neuen Mitglieder

Wir freuen uns über 7 neue Mitglieder!

Helga Bertele, Arche Allgäu

Sabine Bingenheimer, Geschäftsführerin
Regionique, Ettlingen

Prof. Dr. Brigitta Herrmann, Geschäftsführerin
der internationalen Entwicklungsgenossen-
schaft Oikocredit Deutschland

Thomas Kaser, Stadtrat Kempten

Konrad Kreuzberg, Edeka Einzelhändler,
Koblenz

Christoph Schöll, Buchhändler, Erlebnis-
Buchhandlung Didactus, Kempten

Theresia Zettler, Referentin City Seelsorge



Reiner Mühr, LP Chefredakteur bei
der MLF Tagung in Neuwied

Digital-Abo

Liebe IG FÜR Mitglieder:innen,

seit einigen Ausgaben haben wir das Magazin ausschließ-
lich digital versendet, was ökologisch und kostensparend ist.

Nachdem wir immer wieder Anfragen bekommen für eine Print
Version des IG FÜR Magazins, möchten wir Sie heute nochmals
darum bitten, uns mitzuteilen, wenn Sie das **IG FÜR Magazin**
AUSSCHLIESSLICH DIGITAL erhalten möchten. Dann teilen Sie
uns bitte online Ihre **PERSÖNLICHE E-Mail Adresse** mit. Alle anderen
Mitglieder erhalten das Magazin weiterhin im Print-Format.

Vielen Dank im Voraus für Ihre
Rückmeldung.

Ihre IG FÜR Redaktion
redaktion@ig-fuer.de

JETZT
ANMELDEN



lmy.de/YXHtOxkT



IG FÜR Vorstandsklausur bereitet Weg für neue Aufgaben

Von IG FÜR Redaktion



Unter dem Vorsitz von Georg Sedlmaier tagte der IG FÜR-Vorstand 2,5 Tage im idyllischen Kloster Lichtenthal (Baden-Baden). Es war die genau richtige Umgebung für tiefe Diskussionen, Inspiration und Gedankenaustausch zu den aktuellen Themen der Zeit. Eingeladen war das i.s.k. Institut, das uns mit einem interaktiven Workshop begleitete.

Auf der Agenda standen eine zukünftige Positionierung der IG FÜR, um den aktuellen Situationen und Veränderungen in der Lebensmittelwirtschaft, der Gesellschaft, Wissenschaft und Politik, entsprechen zu können. Dazu sollen künftig die mehr als **650 IG FÜR MITGLIEDER** noch intensiver informiert und einbezogen werden. Der jetzt gestartete Prozess soll bis zum Jahresende abgeschlossen sein. Einen ersten Zwischenbericht gibt es auf der Jahresmitgliederversammlung am 06. Oktober, in Fulda.

Haus 4

Alte Mühle

Erbaut 1586
Mühlenbetrieb bis 1895
1923 bis 1954 Elektrizitätswerk



Reflektionsgespräch
im Hof des Klosters.

Heute – interaktive Zukunfts-
analyse mit Moodboards.
Georg Sedlmaier mit Dieter Romatka.



Georg Sedlmaier

Michaela Meyer, EDEKA Südwest



V.l.n.r.: Burkhardt Neidert,
Thomas Göing, Michaela
Meyer, Paul Werner Hildebrand

Grüne Kräuter und Gesundheit

Von IG FÜR Mitglied Petra Kühne



Küchenkräuter würzen nicht nur das Essen, sondern tragen auch zur Gesundheit bei. Allerdings kann man keine Wirkung wie von einem Medikament erwarten, sondern einen milden, eher langfristigen Effekt.

Appetitanregung – Basilikum, Bohnenkraut, Dill, Estragon, Majoran, Schnittlauch

Blähungen – Bohnenkraut, Majoran, Thymian, Ysop

Blasenleiden – Estragon, Majoran, Petersilie, Schnittlauch

Blutdruck, niedriger – Rosmarin

Bronchitis, Husten – Oregano, Salbei, Thymian, Ysop

Depressive Verstimmung – Pfefferminze, Rosmarin

Durchfall – Thymian

Erkältungen – Majoran, Salbei, Thymian, Zitronenmelisse

Entzündungen – Pfefferminze, Rosmarin, Salbei

Gedächtnis – Pfefferminze, Rosmarin

Gegen Viren – Rosmarin, Thymian

Galle, Leberbeschwerden – Dill, Majoran, Petersilie, Pfefferminze

Halsentzündungen – Liebstöckel, Salbei, Thymian

Herz – Rosmarin, Weißdorn

Hautprobleme – Liebstöckel, Salbei

Kopfschmerzen – Oregano, Rosmarin, Salbei, Zitronenmelisse

Magenbeschwerden – Basilikum, Dill, Majoran, Pfefferminze

Menstruationsbeschwerden – Basilikum, Dill, Majoran, Pfefferminze

Nervenstärkung – Melisse, Rosmarin

Schmerzen – Liebstöckel

Schweißhemmend – Salbei

Verdauungsförderung – Estragon



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

 ak-ernaehrung.de

**Low Mile:
Iss wo du bist!**
Von REGIONIQUE



REGIONIQUE
ECHT. NACHHALTIG. TRANSPARENT.

Um die Ecke geerntet statt durch die Welt gekarrt! REGIONIQUE ist die erste Lebensmittelmarke, die konsequent Kilometer bilanziert und größten Wert auf Transparenz legt. Die Wortkreation aus den englischen Worten „region“ und „uniqueness“ transportiert eine mächtige Mission. REGIONIQUE informiert die Käuferinnen und Käufer auf der Verpackung umfangreicher als alle anderen Marken, und nimmt somit eine Pionierrolle im Handel ein. Die Produktpalette von REGIONIQUE besteht aus Grundnahrungsmitteln wie Müslis und Nudeln.

Kilometerbilanz bietet faktenbasierte Entscheidung

Der individualisierte QR-Code führt zu einer Transparenzplattform, auf der sichtbar wird, wie viele Kilometer das Produkt in all seinen Bestandteilen zurückgelegt hat. So legt das Bircher-Müsli weniger als 1.000 km zurück, wohingegen andere handelsübliche Bircher-Müslis auf über 40.000 km kommen. Der Fokus auf Kilometer ist dem komplexen Thema der Nachhaltigkeit geschuldet. Doch das reicht nicht, denn die meisten Emissionen finden beim Anbau statt. Deshalb bezieht REGIONIQUE die Zutaten weitestgehend aus regenerativer und biologischer Landwirtschaft. So steht zwischen den verwendeten Erdbeeren Thymian und Pfefferminze, Hafer zusammen mit Ackerbohne, um die Biodiversität und das Bodenleben zu unterstützen.

Low Mile als Ernährungsform

Low Calorie, Low Fat oder Low Carb sind gelernt. Low Mile ist neu. Damit weitet REGIONIQUE den gesundheitlichen Ansatz auf die Umwelt aus. „Mit unserem Low Mile Konzept bieten wir bei verarbeiteten Produkten die geringste Kilometerbilanz an. Zudem integrieren wir regionale und saisonale Zutaten, sodass die Kilometer-

bilanzierung über die eigenen Produkte hinausgeht“, so Gründerin und Geschäftsführerin Sabine Bingenheimer-Zimmermann. Wir vermitteln, wie Essen mit Kilometern funktioniert. Denn mit einem veränderten Bewusstsein für die Herkunft von Zutaten rückt der Lebensstil in ein buntes Bild ohne Verbote. Die eigene Küche avanciert zum kreativen Hotspot.

Die Idee zu REGIONIQUE entstand aus einem rein privaten Interesse. Die Gründerin wollte ihren eigenen Speiseplan mit so wenigen Kilometern wie möglich füllen – und dabei fand sie heraus, dass es gar kein heimisches Müsli gab. Die extrem langen Transportwege erschreckten die Diplom-Kauffrau, die jahrelang bei Südzucker und Merck gearbeitet hat: „Lebensmittel sind in fünf Minuten gegessen, dafür aber um die halbe Welt gereist. Verantwortung sieht anders aus.“ Mehrere große Hersteller versicherten ihr sogar, dass Müsli nur aus deutschen Zutaten nicht möglich sei. Das hielt sie aber nicht ab, im Gegenteil: Sie sprach so lange mit Landwirten, bis sie Zutaten sowie Hersteller fand, die Lebensmittel mit ihrem Qualitätsanspruch transparent produzieren können.



regionique.de

Nachhaltiger Frühlingsgenuss

Von Gutes aus Hessen



Jede Jahreszeit hat ihre kulinarischen Besonderheiten. Im Frühling verführen Spargel und Erdbeeren unsere Sinne und an vielen Orten sind jetzt die Verkaufsbuden mit den leckeren regionalen Köstlichkeiten zu finden. Es lohnt sich mehrfach hier zuzugreifen oder im Supermarkt gezielt nach regionaler Ware zu suchen und einen großen Bogen um importierte Ware aus fernen Ländern zu machen.

Den Anfang im kulinarischen Jahreskalender macht der heimische Spargel, der je nach Region in Deutschland ab Ende März gestochen wird. Die ersten deutschen Erdbeeren gibt es ab Ende April. In Hessen startete in diesem Jahr die Spargelsaison am 5. April und die hessischen Erdbeerbetriebe haben am 5. Mai ihre Saison offiziell eröffnet. So früh ist das nur möglich, weil die Landwirtinnen und Landwirte mithilfe von Abdeckfolien und Folientunneln die klimatischen Bedingungen entsprechend anpassen.

So können sie im Wettbewerb mit Erzeugern aus wärmeren Ländern bestehen, die ihre Ware schon früh im Jahr auf den heimischen Markt bringen. Kürzere Wege sind nicht nur besser fürs Klima

Ob Spargel aus Griechenland und Peru oder Erdbeeren aus Spanien und Marokko – Importware hat immer lange Transportwege hinter sich und verursacht jede Menge unnötige klimaschädliche CO₂-Emissionen. Die Wegstrecken haben außerdem einen enormen Einfluss auf die Qualität.

Spargel ist ein edles und sehr empfindliches Gemüse, das rasch an Frische und Aroma verliert. Regional geerntete Stangen kommen innerhalb von 24 Stunden bei uns in den Handel und meist noch schneller in

die Verkaufsstände. Sie sind deshalb viel zarter im Geschmack als importierte. Das gleiche gilt für heimische Erdbeeren. Sie reifen nicht nach und schmecken vollreif und feldfrisch einfach am besten. Hinzu kommt, dass hiesige Erdbeerbetriebe bei der Sortenwahl auf eine große Vielfalt zurückgreifen können und sich aufgrund der kurzen Lieferwege auf wohlschmeckende Sorten konzentrieren. Dagegen werden importierte Früchte in erster Linie auf Transportfähigkeit gezüchtet, um den langen Lieferweg zu überstehen, der Geschmack steht nicht im Fokus.

"Importware hat immer lange Transportwege hinter sich und verursacht jede Menge unnötige klimaschädliche CO₂-Emissionen."

Trotz der vielen Qualitätsvorteile ist es für heimische Erzeugerinnen und Erzeuger extrem schwierig, sich auf dem deutschen



Illustration by Freepik.com

Markt gegen billigere Importware aus wärmeren Ländern in Südeuropa, Nordafrika oder Südamerika durchzusetzen. Spargel und Erdbeeren aus diesen Regionen schwämmen immer früher auf den deutschen Markt und sind außerdem unter anderem aufgrund der viel niedrigeren Arbeitslöhne für die Erntehelfer um einiges günstiger.

Folien sparen Wasser und andere Ressourcen

Um in diesem Wettbewerb bestehen zu können, müssen heimische Erzeugerinnen und Erzeuger effizient arbeiten. Dazu gehört unter anderem der Einsatz von Folien, die Sonnenstrahlen absorbieren, die Erde erwärmen und so das Wachstum der Spargel- und Erdbeerpflanzen im Frühjahr fördern. Das ermöglicht eine frühere Ernte im Jahr und insgesamt höhere Erträge. Die Bodenabdeckung bietet aber nicht nur Wettbewerbsvorteile für die Betriebe, sondern wirkt sich auch positiv auf die Umwelt aus.

Beispielsweise leistet der Folieneinsatz einen wichtigen Beitrag für eine ressourcenschonendere Lebensmittel-erzeugung. So reduzieren Folien den Wasserverbrauch im Spargel- und Erdbeeranbau deutlich, weil die Feuchtigkeit durch die Abdeckung nicht so leicht aus dem Boden verdunsten kann. Außerdem minimiert die Abdeckung Winderosion und erhält so die Bodenfruchtbarkeit der Felder. Auch auf die Biodiversität wirkt sich die Folie positiv aus. Denn die Wärme- und Feuchtigkeitsoptimierung unter der Plane fördert die Aktivität des Bodenlebens. Und nicht zuletzt schützt eine Bodenabdeckung die Pflanzen vor Schädlingen, denen die Folie es schwer macht, sich auszubreiten. Dadurch werden weniger Pflanzenschutzmittel benötigt.

Auch Sonnentunnel, in denen vor allem frühe Erdbeersorten wachsen, nutzen sowohl den heimischen Landwirtinnen und Landwirten als auch der Umwelt. In den Tunneln ist es um einiges wärmer als die Umgebungstemperatur, sodass die Früchte früher reifen. Zusätzlich schützen sie die empfindlichen Beeren vor Regen und anderen widrigen Wettereinflüssen. Das hat auch weniger Probleme mit pilzlichen Erregern wie Schimmel zur Folge. Weil die Pflanzen im geschützten Anbau insgesamt weniger anfällig sind, reduziert sich auch hier der Pflanzenschutzmitteleinsatz erheblich.

Bewusster Umgang mit Kunststofffolien und -tunneln in der Landwirtschaft

Der Einsatz von Kunststofffolien und -tunneln in der Landwirtschaft ist trotz vieler Vorteile nicht unumstritten. Die heimischen Erzeugerinnen und Erzeuger sind sich ihrer Verantwortung bewusst und gestalten den Folieneinsatz so umweltverträglich wie möglich. Sie achten zum Beispiel darauf, dass die Felder nie vollständig bedeckt sind, so dass Vögel und Amphibien

noch Nahrung finden können. Auch die langjährige Nutzung und das fachgerechte Entsorgen des Materials sind den Erzeugerinnen und Erzeugern wichtig, denn auf Dauer hat Folie nichts in der Natur zu suchen. Dafür hat zum Beispiel der Arbeitskreis Spargel Südhessen ein gemeinsames Rücknahme- und Recyclingkonzept entwickelt. Damit sorgt er dafür, dass die Folie nach ihrer Verwendung vollständig eingesammelt und der Kreislaufwirtschaft zugeführt wird. 2022 haben die südhessischen Erzeugerinnen und Erzeuger gemeinsam rund 360 Tonnen Polyethylen-Folie gesammelt und recycelt.

Globale Auswirkungen

Ob hüben oder drüben: Spargel und Erdbeeren sind anspruchsvolle Sonderkulturen. Sie benötigen den richtigen Standort, einen nährstoffreichen Boden und – ganz wichtig – ausreichend Feuchtigkeit. In den südlichen Regionen, aus denen wir nicht nur Spargel und Erdbeeren importieren, ist eine viel stärkere künstliche Bewässerung auf den Feldern erforderlich als in unseren Breitengraden. Die dort bereits jetzt schon herrschende Wasserknappheit wird dadurch weiter verstärkt. Das kann verheerende Folgen für Mensch und Natur nach sich ziehen und schlimmstenfalls sogar zu Versorgungsengpässen führen.



[gutes-aus-hessen.de](https://www.gutes-aus-hessen.de)

Regionalität erkennen

In Hessen haben sich viele Spargel- und Erdbeerbetriebe für das Siegel „Geprüfte Qualität Hessen“ zertifizieren lassen. Das offizielle Qualitäts- und Herkunftszeichen des Landes Hessen garantiert Verbraucherinnen und Verbrauchern eine kontrollierte Qualität und eine nachvollziehbare heimische Herkunft von Lebensmitteln. Produkte, die dieses Siegel tragen, sind garantiert regional und unabhängige Kontrollstellen überprüfen regelmäßig die gesamte Wertschöpfungskette. Dafür gelten hohe Standards, die über die gesetzlichen Regelungen hinausgehen. Erdbeer- und Spargelerzeugerinnen und -erzeuger müssen für das Siegel unter anderem höhere Auflagen für die Bodendüngung sowie für die Unkrautbekämpfung erfüllen.

Außerdem sind für sie Maßnahmen zur Förderung der Artenvielfalt und zum Insektenschutz Pflicht – zum Beispiel durch ausreichend große Blühflächen.

Auch in anderen Bundesländern gibt es ähnliche Herkunftssysteme, die durch Qualitätsstandards und unabhängige Kontrollen für gesicherte Qualität und eine regionale Herkunft stehen – damit bewusste regionale Kaufentscheidungen möglich sind.

Erdbeeren um jeden Preis?

Von Lebensmittelpraxis



Kaum sind die spanischen Erdbeeren auf dem Markt, greifen die Kunden zu. Dabei sind die Arbeitsbedingungen auf den Plantagen mitunter fatal. Und die Landschaft leidet unter dem extremen Wassermangel.

Eine Gruppe von Frauen mit Kopftüchern vertreibt sich die Zeit zwischen Erdbeerfeldern und den Stallungen, wo sie wohnen. Sie erzählen, dass sie aus Marokko kommen und auf den Erdbeerfeldern in Huelva, einem der Hauptanbaugebiete für Erdbeeren im südspanischen Andalusien, arbeiten. Die Frauen haben immerhin einen Arbeitsvertrag für sechs Monate. „Uns geht es gut“, sagen sie.

Seit vielen Jahren werden sie für die Erntesaison nach Andalusien geholt, um die ersten Erdbeeren Europas zu pflücken. Sie bekommen derzeit einen Mindestlohn von 36 Euro brutto am Tag, in Deutschland gilt dagegen der Mindeststundenlohn von 12 Euro, auch für die Landwirtschaft. Einpflanzen und Pflücken ist körperlich harte Arbeit und viele der Afrikaner – meistens sind es Frauen – schuften mehr als acht Stunden auf dem Feld. Von vorn will von den Erntehelfern hier in Huelva kaum jemand fotografiert und schon gar nicht namentlich genannt werden. „Sie fürchten weniger ihre spanischen Chefs, sondern dass ihre Familien zu Hause sehen könnten, wie armselig sie tatsächlich in Spanien leben“, erzählt José Maria Castellano von der andalusischen Menschenrechtsorganisation in Huelva. Seit Jahrzehnten arbeitet er ehrenamtlich für die Migrantenrechte bei den Beeren-Produzenten.

Unterbringung und Integration fragwürdig

Auch weiter im Osten von Andalusien, in der Küstenregion Almería, gibt es Baracken und Ausbeutung auf dem Feld oder im Gewächshaus. Die Redaktion des rbb24 wirft zum Beispiel dem dort ansässigen und nach Deutschland exportierenden Unternehmen Bio Cemos vor, seine Mitarbeiter nicht fair zu behandeln. Auf Anfrage der LP hat sich Bio Cemos dazu nicht geäußert.

Auch deutsche Obstbauern klagen seit Jahren über einen unfairen Wettbewerb mit Spanien, wo nicht die gleichen Sozial- und Umweltstandards gelten würden wie in Deutschland. Dennoch: Die Obst- und Gemüseabteilungen in den Supermärkten sind nach wie vor schon voll von roten Beeren und auch Tomaten aus Andalusien.

Ein Sprecher der Rewe Group sagt: „Aus der Region Huelva / Doñana bezieht die Rewe Group Erdbeeren, Himbeeren und Heidelbeeren nur zur Deckung saisonaler Nachfragespitzen. Eine regionale Beschaffung aus heimischer Landwirtschaft hat immer Priorität.“ In den ersten elf Monaten 2022 setzten die Agrarexportunternehmen in Andalusien mit Gemüse und Obst im In- und Ausland rund 6,2 Milliarden Euro um – deutlich mehr als im Jahr davor. Sie profitieren von der Inflation. Die Provinz Almería macht mit den größten Umsatzanteil aus, gefolgt von der Region Huelva. Nach Ansicht von Frutania,

Handelsunternehmen für Obst und Gemüse in Deutschland mit Präsenz in Huelva, habe auch der deutsche Verbraucher Schuld am Erfolg der spanischen Billigware. In Umfragen gebe er zwar an, dass er Lokalware kauft, im Geschäft ändert er jedoch seine Meinung und greift doch zur preiswerteren Ware aus Spanien. „Wer Billigprodukte kauft, der muss verstehen, dass diese nicht unter für uns sozialgerechten Umständen hergestellt werden“, appelliert der Menschenrechtler José Maria Castellano an die deutschen Konsumenten.

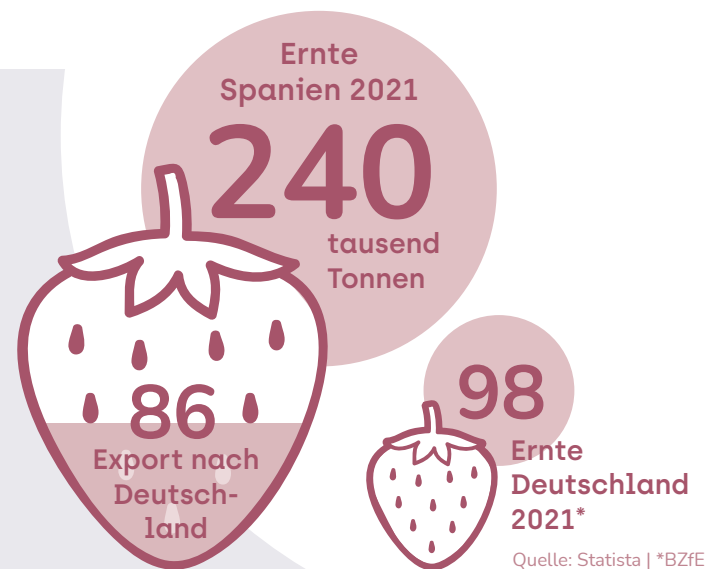
Lieferkettengesetz soll Mängel verhindern

Das seit dem 1. Januar geltende nationale Lieferkettensorgfaltspflichtengesetz soll Missständen wie in Andalusien einen Riegel vorschieben. Ziel ist es, den Schutz der Menschenrechte in globalen Lieferketten zu verbessern und grundlegende Menschenrechtsstandards wie das Verbot von Kinderarbeit und Zwangsarbeit einzuhalten. Das neue Gesetz richtet sich an deutsche Unternehmen mit mehr als 3.000 Mitarbeitern entlang ihrer Lieferkette. Auf EU-Ebene soll das Lieferkettengesetz noch 2023 verabschiedet werden. Wie reagieren Hersteller und Händler darauf? „Wir arbeiten eigentlich nur mit unabhängigen Produzenten zusammen, bei denen die Nachverfolgung und Transparenz gegeben ist und die Global-GAP-Zertifikate oder ähnliche Zertifikate nachweisen können“, sagt der Regionalverantwortliche Sebastian Linnemannstons von Frutania. Global GAP ist ein privates, weltweites Qualitätssicherungs- und Zertifizierungssystem für die Landwirtschaft.

Global GAP ist mittlerweile Standard

Auch bei San Lucar werden die Erdbeeren in Huelva angebaut. Zu den dortigen Wohnverhältnissen äußert sich das Unternehmen so: „Wer als Saisonarbeiter nach Spanien kommt, bekommt von den Anbauern eine Unterkunft gestellt. Alle Arbeiter haben Strom, Gas, Wasser und Internetanschluss, um mit ihren Familien in Kontakt bleiben zu können.“ San Lucar hat nach eigenen Angaben bereits vor zehn Jahren begonnen, bei Produzenten soziale Zertifizierungen wie das Zusatzmodul GRASP von Global GAP abzufragen. Hier geht es um die Risikoeinschätzung für soziale Belange von Arbeitern. Mit dem Lieferkettengesetz erweitert San Lucar sein Monitoring-System. Es wird unter anderem überprüft, dass Mitarbeiter nach gültigen Vereinbarungen bezahlt werden, bei der Sozialversicherung angemeldet sind und alle gesetzlichen Leistungen erhalten. Befragte Handelszentralen wie Edeka, Rewe, Aldi, Lidl und Kaufland versichern, dass ihre Erdbeeren aus Andalusien ebenfalls mindestens Global-GAP- und Global-GAP-GRASP-zertifiziert sind oder vergleichbare Zertifizierungen nachweisen können.

Auch wenn Produzenten, Zwischenhändler und Händler mit Sitz in Deutschland beteuern, dass sie die Mindest-



standards einhalten, scheint es in Andalusien noch schwarze Schafe zu geben.

Wassermanagement katastrophal

Des Weiteren gibt es ein großes Umweltproblem in Andalusien. Außer dem Plastikmeer aus Folien herrscht extremer Wassermangel. Und Erdbeeren brauchen zum Wachstum sehr viel Wasser.

Wie José Maria Castellano haben sich Hunderttausende in einem Aufruf einer internationalen sozialen Bewegung (Avaaz) für die Rettung des durch den Agrar- und Chemiesektor verseuchten Flusses Guadalquivir und den fast ausgetrockneten Naturschutzpark Doñana in Huelva eingesetzt. Auch der WWF Spanien macht sich hier stark. In einer Erklärung des WWF an die konservative Regionalregierung Andalusiens, die auch Edeka, Rewe, Aldi, Lidl und Kaufland unterschrieben haben, wurde vor einem Jahr dazu aufgefordert, die illegale landwirtschaftliche Nutzung von 1.900 Hektar rund um den Naturschutzpark Doñana zu verbieten. Die Regionalregierung zog ihre Pläne zurück – zunächst.

„Anfang März stellte die andalusische Regionalregierung jedoch erneut Pläne zur Legalisierung der illegalen Anbauflächen vor – mit kleinen Änderungen, aber gemäß dem Prinzip ‚Alter Wein in neuen Schläuchen‘. Die Pläne zielen weiter darauf ab, illegale Anbauflächen zu legalisieren, die dem Park das Wasser abgraben“, berichtet Johannes Schmiester, Senior Project Manager Water Stewardship, WWF.

Illegale Maßnahmen gehen weiter

Der angehende Forstwirt Alvaro Bernat, der den Sektor aus nächster Nähe kennt, ist entsetzt: „Viele Betriebe wurden legalisiert und mit illegalen Brunnen bewässert. In Spanien, wo es wenig Trinkwasser gibt, das Grundwasser schon in großem Maß verseucht ist und sich in unmittelbarer Nähe von Schwer- und Agrarindustrie Naturschutzgebiete befinden, muss nicht nur der gesamte Agrarsektor in Huelva, sondern das gesamte Wirtschaftssystem überdacht werden.“ Quelle: Lebensmittelpraxis 6.4.2023

Fairtrade wächst trotz turbulenter Zeiten

Von TransFair e. V.



Bildrechte: TransFair e. V. / Foto: Christoph Köstlin



Fairtrade bleibt den Menschen in Deutschland wichtig. Die Umsätze mit fair gehandelten Produkten steigen um 11 Prozent. Alle Infos und Zahlen im neu veröffentlichten Jahresbericht 2022/2023.

Ermutigende Entwicklung trotz multipler Krisen: Der Umsatz mit Fairtrade-Produkten in Deutschland stieg 2022 um 11 Prozent auf 2,36 Mrd. Euro. „Die Folgen von Krieg und Klimakrise sind in den Anbauländern spürbar. Die Fairtrade-Absätze sind wichtig für die Menschen vor Ort, denn fairer Handel stärkt die Widerstandsfähigkeit gegen Krisen“, sagte Claudia Brück, Vorständin von Fairtrade Deutschland. Zur Resilienz trägt unter anderem die Fairtrade-Prämie bei: Diesen finanziellen Aufschlag zusätzlich zu den Erzeugerpreisen investieren die Organisationen vor Ort in gemeinschaftliche Projekte. Die Prämien-Einnahmen durch Absätze auf dem deutschen Markt nahmen 2022 um 10 Prozent auf 44 Mio. Euro zu.

Die Absätze von Fairtrade-Bananen stiegen 2022 um 8 Prozent, entgegen einem rückläufigen Gesamt-Bananenmarkt. Ebenfalls positiv entwickelte sich fairer Kakao, um 4 Prozent. Einen leichten Rückgang um knapp 2 Prozent verzeichnen fair gehandelter Kaffee sowie Textilien mit 3 Prozent. Blumenverkäufe litten stark unter den allgemein steigenden Lebenshaltungskosten, darunter auch Fairtrade-Rosen: Die Absätze gingen um 23 Prozent zurück. Nicht zuletzt durch die wiedererstarrende Gastronomie legten Produktkategorien wie Eis und Limonaden deutlich zu.

Zu den größten Herausforderungen für Fairtrade-Partner gehört die Klimakrise, deren Folgen den Anbau gefährden. „Ein Blick nach Ostafrika und die dortige massive Dürre

genügt: Die Klimakrise ist akut. Anpassungsmaßnahmen sind mit massiven Kosten verbunden. Damit dürfen die Kleinbäuerinnen und -bauern nicht allein gelassen werden. Das EU-Lieferkettengesetz muss alle Akteure in die Pflicht nehmen, kostendeckende Preise zu zahlen“, betonte Aufsichtsratsvorsitzender von Fairtrade Deutschland, Matthias Lehnert.

„Anbaupraktiken werden sich ändern müssen. Dazu gehört, das Know How vor Ort zu stärken, Ernährungs-sicherung im Blick zu behalten, sowie Anpassungsmaßnahmen und Schritte zur CO₂-Minderung zu fördern“, erläuterte Juan Pablo Solis, Klima-Experte beim Dachverband Fairtrade International. „Um dies systematisch umzusetzen, hat Fairtrade das Konzept der Agrarökologie als Grundlage für nachhaltige Landwirtschaft festgelegt.“ Dieses Konzept greift zentrale Fairtrade-Themen auf, wie soziale Gerechtigkeit, biologische Vielfalt und Stärkung von gefährdeten oder marginalisierten ländlichen Erzeugergruppen. Es berücksichtigt lokale Bedingungen und integriert verschiedene Anbauweisen.

Die Kampagne „Fair in den Tag“ macht darauf aufmerksam, dass Produkte aus Anbauländern des Globalen Südens schon beim Frühstück eine zentrale Rolle spielen. Fairtrade Deutschland ruft damit zu bewusstem Konsum und mehr Klimafairness auf.



lmy.de/LucoYKFH – Jahresbericht 2022/2023

Öko-Landbaugesetz: Stärkeres Bio-Kontrollsystem

Von Peter Röhrig, BÖLW

BÖLW begrüßt Stellungnahme des Bundesrates

Berlin, am 31. März 2023, verabschiedete der Bundesrat eine Stellungnahme zur Änderung des Öko-Landbaugesetzes (ÖLG). Damit werden grundlegende Voraussetzungen für eine neue Verordnung für Bio in der Außer-Haus-Verpflegung (AHV) geschaffen. Zusätzlich bringt der Bundesrat eine Konkretisierung zur Bio-Kontrolle mit ein. Peter Röhrig, geschäftsführender Vorstand des Bio-Spitzenverbandes Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft (BÖLW), kommentiert:

„Wo Bio draufsteht, ist auch Bio drin – das wird abgesichert durch die Bio-Kontrolle. Damit diese reibungslos funktioniert, muss die Arbeitsteilung von Bio-Kontrollbehörden und den Bio-Kontrollstellen rechtssicher geklärt sein. Die Vorschläge des Bundesrates zur Konkretisierung bestehender Regelungen im ÖLG stellen sicher, dass die Länder Kontrollaufgaben rechtssicher an Kontrollstellen übertragen können. Bio-Kontrolle und -Zertifizierung bleiben damit weiterhin in den Händen der Kontrollstellen. Verstöße können von Kontrollstellen dann geahndet werden, wenn sie dafür beliehen werden. Andernfalls sind dafür die Kontrollbehörden zuständig. Dadurch wird das bewährte zweistufige Kontrollsystem mit privaten Kontrollstellen, die von den Behörden staatlich zugelassen und überwacht werden, gestärkt. Wir appellieren an den Bundestag die Bundesratsänderungen zu übernehmen. Wichtig ist, dass die neuen Regeln zur Kontrolle und Auslobung von Bio in der AHV nun schnell umgesetzt werden und auch für die Restaurants, Kantinen oder Mensen attraktiv sind. Nur, wenn

diese Einrichtungen ihr Bio-Angebot erweitern, können Verbraucherinnen und Verbraucher auch in der Außer-Haus-Gastronomie Bio-Gerichte wählen. Die positive Bio-Entwicklung der letzten Jahrzehnte zeigt das große gesellschaftliche Interesse. Besonders deutlich wurde dies in der Corona-Pandemie, wo die Menschen aufgrund der Schließungen aller AHV-Einrichtungen verstärkt zu Bio-Lebensmitteln griffen, um zu Hause frische Mahlzeiten zuzubereiten. Eine Vergrößerung des Bio-Angebotes kann jedoch nur gelingen, wenn die neue Regelung einen unkomplizierten Einstieg für Küchen in Bio ermöglicht, Anreize für die Erhöhung ihres Bio-Anteils setzt und ohne unnötige Bürokratie umsetzbar ist.“



lmy.de/oggFrHdB



allesueberbio.de

HINTERGRUND: Das Öko-Landbaugesetz (ÖLG) wird aufgrund der neuen Bio-Außer-Haus-Verpflegung-Verordnung (Bio-AHV) angepasst, damit Bio-Kontrollstellen künftig weiterhin auch Kontrollen in der AHV übernehmen können und um Bußgelder für Verstöße in der AHV festlegen zu können. Am 31. März 2023 beschloss der Bundesrat seine Stellungnahme zum ÖLG-Entwurf der Bundesregierung und schlug eine Ermächtigung für die Länder zur Übertragung von Aufgaben an Kontrollstellen vor. Die im ÖLG bereits festgelegte Aufgabenteilung zwischen Kontrollstellen und Behörden wird dadurch nicht geändert, die Bundesratsinitiative löst jedoch ein formalrechtliches Problem der Länder. Der Vorschlag fand deshalb eine breite Unterstützung der Länder. Das Gesetz wird in den nächsten Wochen im Bundestag beraten und verabschiedet werden.

Neue und sommerliche Produkte von IG FÜR Mitgliedern

Von der IG FÜR Redaktion

21.400 ha

Anbaufläche von Spargel in
Deutschland

Rapunzel

Heldenkaffee
mild, gemahlen



Alb Gold

Alb-Goldener
Weisswein



Lebensbaum

Beeren-Waldmeister
Früchteteemischung





Seeberger
Haferriegel



Lammsbräu
**Hollerblüte
Bio-Limo**



REGIONIQUE
**Fruchte-Müsli
Individualist**

SAISONKALENDER

JUNI / JULI



Alle Beerensorten
Blumenkohl
Bohnen
Brokkoli
Chicorée
Fenchel
Radieschen
Kartoffeln
Rharbarber
Alle Salatsorten
Kirschen
Kohlrabi
Fenchel



AUGUST / SEPTEMBER

Mirabellen
Paprika
Pflaumen
Tomaten
Rotkohl
Aubergine
Gurken
Mangold
Birnen
Mais
Spinat
Kürbis



Lesenswertes für den Sommer

Von der IG FÜR Redaktion



Der Artenreichtum – unsere Lebensversicherung

Wir Menschen sind die treibende Kraft dieses Massensterbens. Unsere natürlichen Ökosysteme sind weltweit um die Hälfte zurückgegangen. Der Verlust der Artenvielfalt heizt nicht nur den Klimawandel an. Die Autorinnen beschreiben zum ersten Mal, welche ungeheure Tragweite das Artensterben für uns Menschen hat, wenn es künftig nicht mehr genügend Pflanzen und Tiere gibt, die uns u. a. lebenswichtige Werk- und medizinische Wirkstoffe liefern und die auch zu unserem physischen und psychischen Wohlbefinden beitragen. Die Lage ist ernst, aber nicht aussichtslos – wir können das Artensterben noch aufhalten, wenn wir es als globale Herausforderung begreifen. Lösungsorientiert und zukunftsgerichtet zeigt dieses Buch, wo die tieferen Ursachen der globalen Krise liegen, was Wirtschaft, Politik und auch jeder Einzelne tun kann, um diesen Trend umzukehren.

Klett-Cotta Verlag

Vom Verschwinden der Arten – Der Kampf um die Zukunft der Menschheit
Friederike Bauer und
Katrin Böhning-Gaese
Klett-Cotta Verlag, 2023
256 Seiten
gebunden, € 22,-
ISBN 978-3-608-98669-3



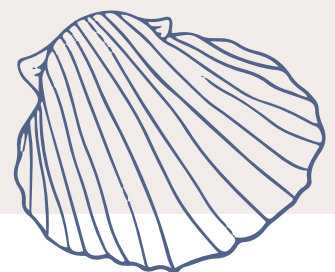
Wal macht Wetter – Warum biologische Vielfalt unser Klima rettet
Frauke Fischer und Hilke Oberhansberg
oekom Verlag, 2023
208 Seiten, Softcover, € 24,-
ISBN: 978-3-96238-419-7



Wal macht Wetter

Großartige Neuigkeiten für die Bekämpfung der Klimakrise: Wir haben eine absolute Expertin unter uns. Eine, die alle Tricks zum Binden von CO₂ kennt. Die Sturmfluten, Dürren, extremem Regen und Hitze etwas entgegensetzt. Und die ihr jahrmillionenaltens Wissen ganz umsonst anbietet. Ihr Name? Natur!

Die Biologin Frauke Fischer und die Wirtschaftswissenschaftlerin Hilke Oberhansberg erzählen mit viel Charme, warum Koalas die Klimakrise Bauchschmerzen bereitet, wie Wale Wetter machen, Korallen Fluten stoppen und warum wir der Natur eigentlich nur wieder genügend Raum geben müssen, damit das Leben auf diesem Planeten lebenswert bleibt. oekom Verlag



Wechselwirkungen unserer Haltungen

Wie ist es um ihre Konzentrationsfähigkeit bestellt? Wie gehen Sie mit Stress um? Lassen Sie sich leicht entmutigen? Oder gehören Sie zu jenen Menschen, die bei Herausforderungen besonnen, souverän und zuversichtlich reagieren? Unsere innere Haltung, unser Gemütszustand und unser geistiges Leistungsvermögen werden zu einem beträchtlichen Teil davon beeinflusst, wie wir uns bewegen und welche Körperhaltung wir einnehmen. Thomas Frankenbach, ausgewiesener Embodiment-Experte, zeigt, wie man im wahrsten Sinne des Wortes „Haltung zeigen“ kann – auf körperlicher, geistiger und seelischer Ebene. Nutzen Sie das Wissen der Kognitionswissenschaft für ein glücklicheres, zufriedeneres Leben! Gräfe und Unzer Verlag



Die Macht der Haltung
Thomas Frankenbach
Gräfe und Unzer Verlag, 2023
240 Seiten, Softcover, € 17,99
ISBN 978-3-8338-8209-8



Bio-Lebensmittel

In unseren Lebensmitteln sind 70.000 bis 100.000 künstliche Stoffe bekannt. Das kann beunruhigen, wenn man bedenkt, dass das, was man isst, sich eines Tages in den Knochen, im Herzen, ja sogar im Gehirn wiederfindet. Und nicht nur gesundheitliche Gründe sprechen für qualitativ hochwertige Bio-Lebensmittel. Viele entscheiden sich auch aus Gründen wie Klimaschutz und artgerechter Tierhaltung dafür. Doch wie erkenne ich Bio-Produkte zweifelsfrei? Bei welchen Lebensmitteln ist es wichtig und wann geht es zur Not auch konventionell? In ihrem Ratgeber stellt Dr. Andrea Flemmer Angebot und Umfeld von Bio auf den Prüfstand. Sie nennt alle guten Gründe für Bio-Lebensmittel, gibt einen Überblick über die Bio-Siegel und erklärt, warum Bio seinen Preis wirklich wert ist. oekom Verlag



Bio-Lebensmittel – Nachhaltig einkaufen, gesund leben
Dr. Andrea Flemmer
humboldt Verlag, 2021
184 Seiten
Hardcover, € 16,99
ISBN 978-3-8426-3027-7



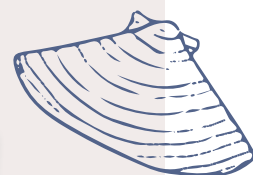
Essen will gegessen werden!

In Benjas Zuhause verschwinden immer wieder Dinge. Da stimmt etwas nicht, findet er und legt sich auf die Lauer. Und tatsächlich: Wuse, ein kleines Zauberwesen, huscht heimlich durch die Wohnung und stibitzt seine Sachen – vor allem alte und kaputte Dinge. Was andere wegwerfen wollen, kann sie gut gebrauchen. Als dann sogar Essen im Müll landen soll, geht ihr das gehörig gegen den Strich. Benja und Wuse werden schnell Freunde, und gemeinsam begeben sie sich auf eine große Mission: Essen retten! Zum Vor- und Selbstlesen für Kinder ab 5 Jahren.

oekom Verlag



Benja & Wuse – Essensretter auf großer Mission
Wenke Heuts, Restlos Glücklich e. V. (Hrsg.)
Illustriert von Inka Vigh
oekom Verlag, 2021
40 Seiten, Hardcover, € 14,-
ISBN 978-3-96238-246-9



Illustrationen by Freepik.com



Hörenswertes

Mit Ernährung Krankheiten in den Griff bekommen oder sogar heilen. Das geht! Und die NDR Ernährungs-Docs wissen wie. Sie berichten über ihre spannendsten Fälle und erstaunlichsten Erfolge. „Essen als Medizin“ lautet ihre Strategie, die Themen reichen von antientzündlicher Ernährung bis Zuckerersatz.



lmy.de/ZUFyduBa

Interview mit Prof. Dr. Katrin Böhning-Gaese

Von der IG FÜR Redaktion

Foto: Skyler Ewing, pexels.com



lmy.de/RWmjRRRi
Klett-Cotta Verlag



Schwalben zählen zu den
bekanntesten Vögeln.

Die deutsche Biologin und Vogelforscherin Prof. Dr. Katrin Böhning-Gaese hat gemeinsam mit der Journalistin und Buchautorin Friederike Bauer ihr erstes Sachbuch geschrieben. Es zeigt wissenschaftlich fundiert, unterhaltsam und leicht verständlich, wie wir Menschen die Natur in atemberaubendem und bisher nie gesehenem Tempo übernutzen, und wie der damit einhergehende Artenschwund unsere eigene Lebensgrundlage – Luft, Wasser, medizinische Wirkstoffe – vernichtet, und unsere Lebensqualität erheblich beeinträchtigt. Die Autoren wollen mehr Bewusstsein für die Bedeutung der Artenvielfalt schaffen und konkrete Lösungen aufzeigen.

Wie kann das Thema Biodiversität die Gesellschaftliche und politische Aufmerksamkeit erhalten, damit wir diese bewahren und zurückgewinnen können?

Wir brauchen mehr Bewusstsein für das Thema. Es geht darum, klarzumachen, dass unser Überleben davon abhängt. Rund die Hälfte der globalen Wirtschaftsleistung ist durch den Niedergang der Natur in Gefahr. Und den Klimawandel bekommen wir ohne Naturerhalt auch nicht in den Griff, denn natürliche Kohlenstoffspeicher sind ein sehr wichtiges Mittel im Kampf gegen höhere Temperaturen. In unserem Buch stellen wir alle diese Zusammenhänge, die Ursachen und mögliche Lösungen ausführlich dar. Wir hoffen, damit einen Beitrag zu mehr Aufmerksamkeit zu leisten. Aber das genügt nicht, um die Botschaft zu verbreiten. Dafür braucht es Persönlichkeiten, neue Geschichten, Vermittlungsformen, auch in Wirtschaft und Kultur und der Bildung. Das Thema muss raus aus der Biene-Maja-Ecke. Vor kurzem lancierte eine große Bau-marktkette eine ganzseitige Anzeige mit dem Titel „Lass die Natur mal machen“. Darin wirbt sie, mehr wachsen und sprießen zu lassen, auch im eigenen Garten, zum

Wohle der Biodiversität. Das ist ein großartiges Beispiel, wie das Thema weiter verbreitet werden kann, aber bisher leider die Ausnahme. Davon brauchen wir mehr.

Was passiert, wenn die Biodiversität zurück geht. Wie können wir uns das exemplarisch vorstellen?

Leider handelt es sich um einen schleichenden Prozess, gewissermaßen um ein stilles Sterben. Das ist das Heimtückische daran. Wir merken den Verlust erst, wenn es zu spät ist. Denn das Aussterben der Arten ist der Endpunkt einer unheilvollen Entwicklung; vorher schrumpfen die Bestände – und zwar in den letzten Jahrzehnten ganz massiv: In dieser Zeit sind über zwei Drittel der erfassten Säugetiere, Amphibien, Reptilien und Vögel verschwunden. Das betrifft nicht nur seltene Arten, sondern mittlerweile auch die häufigen. In Deutschland zum Beispiel sind in ganzen Regionen sogar Feldlerchen, Schwalben, Kiebitze, Rebhühner oder Stare gefährdet. Vögel, die noch vor einigen Jahrzehnten überall zu entdecken waren. Besonders dramatisch ist der Rückgang beim Kiebitz und beim Rebhuhn, beide um mehr als 90 Prozent. Ähnliche Verluste sehen wir bei Insekten. Wenn man dann noch

Prof. Dr. Katrin Böhning-Gaese
ist Direktorin des Senckenberg
Biodiversität und Klima
Forschungszentrums und
Professorin an der Goethe-
Universität in Frankfurt. Im
Januar 2023 wurde Sie in
das Beratungsgremium für
Nachhaltigkeitspolitik des Rats
für Nachhaltigkeit berufen.



**"Weltweit wachsen auf rund
siebzig Prozent der Ackerfläche
Pflanzen für Tiernahrung statt
für die Ernährung von Menschen.
Das kostet Fläche – und schmälert
Biodiversität."**

Foto © Peter Kiefer

weiß, dass ein Großteil unserer Nahrungspflanzen mindestens zu einem Teil auf die Bestäubung durch Bienen und andere Insekten angewiesen ist, dann wird schnell klar, wie gefährlich dieser Schwund für uns ist.

Wie schätzen sie das Handeln der Politik für die Zukunft zum Thema Biodiversität ein? Fehlt es eher an Gesetzen und Vorschriften oder am reinen Engagement?

In der Vergangenheit hat die Politik das Thema leider mehr als Kür, nicht als Pflichtaufgabe betrachtet. Zwar ist das Bewusstsein für die Bedeutung von Biodiversität in den vergangenen Jahren langsam gewachsen, aber sie wurde auch schnell wieder vergessen, wenn es andere, vermeintlich wichtigere Anliegen zu regeln galt. Letzten Dezember verabschiedete die Staatengemeinschaft beim Naturgipfel in Montreal dann endlich eine Globale Rahmenvereinbarung dazu. Sie besteht aus 23 konkreten Zielen, um den Rückgang an Biodiversität zu stoppen und umzukehren. Das Gipfelergebnis ist ein erfreulicher Erfolg, mit dem so bis kurz vorher nicht zu rechnen war. Zwar fehlen darin einige Punkte wie klare Ziele für den Ökologielandbau, aber insgesamt ist das ein gutes und brauchbares Dokument, mit dem sich arbeiten lässt. Die Vorgaben sind also gemacht. Alle Länder sollen diese 23 Ziele nun in nationale Strategien und Aktionspläne überführen. Auch Deutschland überarbeitet seine nationale Biodiversitätsstrategie derzeit im Hinblick auf die Montrealer Vorgaben. Jetzt kommt es auf die Umsetzung an.

Ist es letztendlich eine Kettenreaktion dass durch den Klimawandel sich sowohl die Ökologischen Nischen verschieben als es auch vermehrt zu einer inter-/intraspezifischen Konkurrenz von Arten kommt, wodurch die Biodiversität leidet?

Das Problem ist eher, dass das Zusammenspiel von Arten durch den Klimawandel gestört werden kann. So kommt unter Klimawandel der Frühling immer früher; die Bäume treiben früher aus, die Insekten legen ihre Eier früher und

die Raupen sind früher im Jahr aktiv. Wenn dann der Trauerschnäpper, ein Singvogel der im südlichen Afrika überwintert, schließlich aus seinem Winterquartier zurückkommt und anfängt zu brüten, ist das große Raupenangebot schon durch. Er bekommt weniger Junge großgezogen, die Bestände gehen zurück. Das Zugverhalten des Trauerschnäppers wird stark durch die Gene bestimmt. Da genetische Evolution Zeit braucht, kommt der Trauerschnäpper dem schnellen Klimawandel derzeit nicht hinterher.

Was können die Leser:innen der IG FÜR Magazin aktiv unternehmen? Reicht es, eine Blumenwiese im Garten zu pflanzen? Was ist sinnvoll als Individuen zu machen, um die Biodiversität zu erhalten?

Tatsächlich kann jede und jeder etwas beitragen. Und das ist noch nicht einmal wenig. Die Blumenwiese ist mit Sicherheit sinnvoll genauso wie alles zu begrünen, was sich anbietet: den Garten, Balkon oder Hinterhof. Jede Pflanze hilft, vor allem wenn eine Vielfalt an Arten wie Salbei und Lavendel, die bei Bienen besonders beliebt sind, statt Geranien zum Einsatz kommen. Die Beschäftigung mit Natur kann ebenfalls helfen, weil sie mehr Bewusstsein schafft und übrigens auch unser Immunsystem stärkt. Aber noch wichtiger ist ein anderes Konsum- und Ernährungsverhalten. Das gilt besonders für den Verzehr von tierischen Produkten, denn weltweit wachsen auf rund siebzig Prozent der Ackerfläche Pflanzen für Tiernahrung statt für die Ernährung von Menschen. Das kostet Fläche – und schmälert Biodiversität. Weniger verschwenden ist ein weiterer wichtiger Beitrag. Ein Drittel aller Lebensmittel wird nie verzehrt. In Deutschland landet rechnerisch etwa ein halbes Kilogramm pro Person und Tag im Müll. Den eigenen Kühlschrank besser zu managen, kann vor diesem Hintergrund viel bewirken. Mehr Bio kaufen hilft ebenfalls, weil auf solchen Feldern die Artenvielfalt um rund ein Drittel höher ist. Und schließlich sollten wir alle unseren Politikern auf die Finger schauen und darauf achten, dass die Beschlüsse von Montreal wirklich umgesetzt werden.



lmy.de/ljUIHOKB – ausführliche Rezension

Eingriffe in die Natur für die Zukunft der Welternährung?

Von der IG FÜR Redaktion

Nach Aussage der EU-Kommission soll noch im Juni 2023 ein Gesetzesvorschlag präsentiert werden, der wohl darauf hinauslaufen wird, dass viele Pflanzen, die mit Werkzeugen der Neuen Gentechnik wie der Gen-Schere CRISPR/Cas in ihrem Erbgut verändert werden, nicht länger einer verpflichtenden Risikoprüfung unterliegen. Dieses Thema ist umstritten. In unserem Pro und Kontra gibt Matthias Berninger uns einen Überblick, warum wir positiv auf die Gentechnik schauen sollten. Christoph Then zeigt die Risiken auf, die damit einhergehen.



Matthias Berninger
Senior Vice President
Public Affairs, Science &
Sustainability, Bayer AG



[bayer.com/de](https://www.bayer.com/de)

Als sich der Buchdruck im 16. Jahrhundert in Europa verbreitete, entschied man sich im Osmanischen Reich, diesen zu verbieten. Man könne Bücher schließlich auch handschriftlich vervielfältigen. Viele Gegner neuer Pflanzenzüchtmethoden argumentieren genauso. Warum posten Menschen stolz das Impfen mit mRNA Vakzinen auf Social Media, verteufeln aber zugleich gentechnisch basierte Methoden in der Landwirtschaft? Im Falle der Corona-Impfstoffe wurde mithilfe von Gen-Editierung produzierte Boten-RNA mit Unterstützung von Nanotechnologie in Zellen eingeschleust. Dort haben sie unser Ribosom instruiert, eine Kette von Aminosäuren zu produzieren, welche sich in eine von Künstlicher Intelligenz vorhergesagte dreidimensionale Struktur falten und rein äußerlich dem Coronavirus ähneln, um so die Bildung von Antikörpern anzukurbeln. An der Schnittstelle von Biologie, Chemie und Künstlicher Intelligenz wurde eine Pandemie in nie dagewesenem Tempo besiegt.

Die Impfgegner unter uns können natürlich weiterhin auch den Fortschritt im Pflanzenanbau konsequent verteufeln. Alle anderen sollten aber innehalten. Der Klimawandel hat fatale Folgen für die Ernährungssysteme, die wir unter großem Zeitdruck resistenter gegen Hitze, Trockenheit, Stürme, Krankheits- und Insektenbefall machen müssen. Um das zu schaffen, gilt es, Ideen aus Jahrhunderten agronomischer Praxis, dem ökologischen Landbau und den neuesten Durchbrüchen in Genomforschung zu kombinieren.

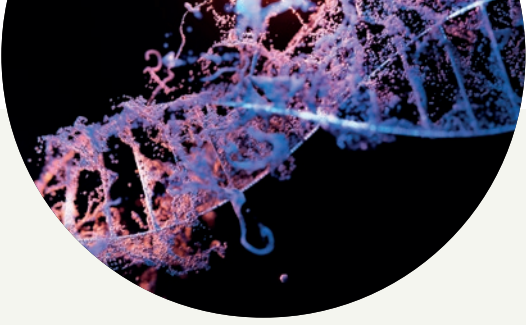
Pro

"Europa kann doch nicht niedrigere Erträge hinnehmen und noch mehr Agrarprodukte aus anderen Teilen der Welt importieren, denn das erhöht den Druck auf Landnutzungsänderung, Ernährungssicherung und Klimawandel." Matthias Berninger

Oft wird behauptet, es gäbe noch gar nichts marktfähiges. Das Gegenteil ist der Fall. So haben wir zum Beispiel eine Hellerkrautsorte mit Hilfe vom Geneditierung zu einer Ölsaat gezüchtet, die als Zwischenfrucht und damit nicht im Wettbewerb mit anderen Nutzpflanzen, angebaut werden kann. Die Liste weiterer Innovationen ist lang: sturm- und trockenheitsresistenter Kurzhalmmais, Sorten mit besserer Widerstandsfähigkeit gegen Pilzbefall, virenresistenter Maniok oder Bananensorten, und sogar verbesserte Fähigkeiten vom Mais, Reis und Weizen, mit weniger Stickstoffdünger auszukommen. Auf allen anderen Kontinenten werden diese Innovationen bereits angebaut.

Es macht keinen Sinn, dass Genomeditierung vom Europäischen Gerichtshof mit Argwohn betrachtet wird, in-vitro Mutagenese unter Einsatz von Radioaktivität aber als unbedenklich und bewährt eingeschätzt wird. Deshalb bin ich gespannt auf den Vorstoß der Europäischen Kommission, den Rechtsrahmen für Geneditierung anzupassen. Die Vorteile für Klima und Verbraucher liegen auf der Hand. Um diese auch produktspezifisch kommunizieren zu können, ist eine Kennzeichnung wie beim Ökolandbau denkbar. Apropos Öko-Landbau: gerade hier macht es doch Sinn, auf die Biologie zu setzen.

Man kann, wie seinerzeit beim Buchdruck, vor den Risiken warnen und das eigentliche Risiko übersehen: Europa kann doch nicht niedrigere Erträge hinnehmen und noch mehr Agrarprodukte aus anderen Teilen der Welt importieren, denn das erhöht den Druck auf Landnutzungsänderung, Ernährungssicherung und Klimawandel.



Kontra

"Langfristig können mit Neuer Gentechnik veränderte Organismen zu einer weiteren Destabilisierung der Ökosysteme führen und unsere Lebensgrundlagen gefährden." Christoph Then



Dr. Christoph Then
Geschäftsführung,
Testbiotech e.V. und Mitglied
des wissenschaftlichen
Beirats der IG FÜR



testbiotech.org

Die Risiken der Neuen Gentechnik sollten nicht unterschätzt werden!

Die spezifischen Risiken genetischer Veränderungen, die durch die Verfahren der Neuen Gentechnik ausgelöst werden, sind leicht zu übersehen, können aber schwerwiegende Folgen für Mensch und Umwelt haben. Zwar kann die Anzahl der Mutationen geringer sein als bei Verfahren der ungezielten Mutagenese, entscheidend ist aber der Ort der Mutationen und die resultierende Kombination der beabsichtigten und unbeabsichtigten genetischen Veränderungen. Hier können sich Pflanzen aus Neuer Gentechnik deutlich von den Pflanzen unterscheiden, die im Rahmen der konventionellen Züchtung zu erwarten sind. Die damit verbundenen Risiken müssen deswegen eingehend geprüft werden.



Zu bedenken ist, dass es nach den Ankündigungen der Industrie nicht bei einzelnen, wenigen Pflanzen bleiben wird. Schon jetzt gibt es dutzende, auch zum Teil sehr fragwürdige Projekte bei wichtigen Nutzpflanzen wie Weizen, Tomaten oder Raps. Ähnlich wie bei der Verschmutzung der Umwelt mit Plastik und Chemikalien muss es nicht immer ein bestimmter gentechnisch veränderter Organismus sein, der die Probleme verursacht, vielmehr kann die Gesamtheit unterschiedlicher Auswirkungen von Gentechnik-Organismen auf die Umwelt und die Sicherheit von Lebensmitteln entscheidend sein.

Viele der Erwartungen, die mit dem Einsatz von Pflanzen aus neuer Gentechnik einhergehen, sind viel zu hoch gegriffen. Der Einsatz der Neuen Gentechnik wird oft damit begründet, dass angesichts des Klimawandels neue Lösungen benötigt würden, um die Welternährung zu sichern. Tatsächlich haben die Verfahren der Neuen Gentechnik zwar ein großes Potential für genetische Veränderungen, aber es ist nicht einfach, dieses Potential in tatsächliche Vorteile umzusetzen. Die oft extremen Merkmale der Pflanzen aus Neuer Gentechnik können zu erheblichen Nebenwirkungen („trade-offs“) führen. Dadurch können die Pflanzen auch anfälliger für Klimastress und Krankheiten werden. Ob auf diese Weise also tatsächlich bspw. Pflanzen erzielt werden können, die resistenter gegen negative Umwelteinflüsse wie Klimawandel und Pflanzenkrankheiten sind, muss erst noch gezeigt werden.

Generell gilt: Neue Technologien können nicht als nachhaltig gelten, wenn ihr Einsatz dazu führen kann, dass die Ökosysteme durch massenhafte Freisetzungen nicht angepasster Organismen überlastet werden, Risiken unbemerkt in Lebensmitteln akkumulieren, Züchtung durch Patente behindert wird und die Interessen der VerbraucherInnen missachtet werden. Vor diesem Hintergrund müsste eine Technikfolgenabschätzung durchgeführt werden, um leere Versprechungen von realistischen Erwartungen zu unterscheiden und negative Auswirkungen auf Züchtung, Landwirtschaft und die Erzeugung von Lebensmitteln rechtzeitig erkennen zu können.

Langfristig können mit Neuer Gentechnik veränderte Organismen zu einer weiteren Destabilisierung der Ökosysteme führen und unsere Lebensgrundlagen gefährden. Aus diesem Grund sollte die Einbringung von gentechnisch veränderten Organismen in die Umwelt möglichst begrenzt werden. ►





Georg Sedlmaier

Der ehemalige für Deutschland zuständige Geschäftsführer von Monsanto Dr. Andreas Thierfelder versprach Zukunftslösungen für die Beseitigung des Welthungers, mehr Arbeitsplätze, weniger Ackerspritzmittel.

Bereits vor 20 Jahren lud ich ihn als IG FÜR Gründer zu einem Pro- und Contra IG FÜR Symposium in Fulda ein.

Ich besuchte in Hessen auch große Bauernversammlungen mit Dr. Andreas Thierfelder als Monsanto Werber gegen die Gefahr des „Maiszünsler“. Die Bauern wehrten sich lautstark gegen die Monsanto Werbung. Sie meinten die Maiszünsler Gefahr bestehe bei Monokulturen ohne Fruchtfolgen Wechsel. Bei seinen weltweiten Vortragsreisen lernte ich zusammen mit einem IG FÜR Freund den canadischen Landwirt Percy Schmeisser und seine Ehefrau kennen. Er warnte in Kassel und später auch in Kempten eindringlich vor den Monopolauswirkungen von Gentechnik-Saatgut in Kanada. (Patente auf Pflanzen, Saatgut, Tiere etc. beim europäischen Patentamt z. B.) Gentechnik Raps und andere Getreidesorten breiteten sich in seiner Heimat einmal „freigelassen“ ungehindert aus. Er prozessierte als „kleiner David“ jahrelang mit den Top Juristen des Multis Monsanto. Er warnte in Indien und in Deutschland vor den Monopol Auswirkungen und dem Spritzmittel „Glyphosat“. Er wurde auch IG FÜR Mitglied und erhielt sogar später den „Alternativen Nobelpreis“.

In Nord-Amerika und Süd-Amerika gab und gibt es eine riesige Klagewelle vor Gerichten von Glyphosat Geschädigten. Zu meiner Überraschung kaufte für eine horrenden Milliarden Kaufsumme der deutsche Konzern Bayer AG das amerikanische Unternehmen Monsanto.

In der Gründerzeit der IG FÜR lernte ich auch die deutsche Grüne Bundesministerin Renate Künast und deren Staatssekretär Mathias Berninger kennen. Beide wurden sogar IG FÜR Mitglieder. Herr Berninger



"Klare Vorsorge-Prinzipien und Kennzeichnungen müssen eingehalten werden. Einmal in die Natur "freigelassen" können sie nicht mehr „eingefangen“ werden."

verabschiedete sich überraschend von der Politik und wechselte zu einem namhaften Süßwaren Konzern. Ich fragte ihn vor Jahren, ob für ihn eine IG FÜR Mitgliedschaft überhaupt noch interessant sei. Er wollte dabei bleiben und überraschte mich vor ein paar Jahren mit seinem Telefonat aus Washington DC, er sei jetzt bei Bayer-Monsanto gelandet. Wir trafen uns 2020 zum Meinungsaustausch in Köln in der REWE-Zentrale bei einer IG FÜR Vorstandsklausur. Im Anschluss konfrontierte ich Matthias Berninger mit Informationen vom internationalen PAN Pestizid Aktionsnetz, dass in der EU verbotene Pestizide vom Bayer-Monsanto Konzern weltweit weiterverwendet würden. Ich sah die Gefahr, dass wir über Lebensmittel Importe die schädlichen Spritzmittel leider wieder importieren.

In Nigeria konnte ich über Msgr. Dr. Obiora IKE, und die PAX Bank 1000 nigerianische Bauernfamilien mit „samenfestem Saatgut“ unterstützen. Es wächst und vermehrt sich ohne teure, nur einmal keimende Saatsorten, von Gentechnik Multikonzernen auch ohne Glyphosat prächtig.

Weltweit gibt es in Indien und Afrika usw. heimische Saatgut Sorten welche klimaangepasst von Bauernfamilien Regional auf kurzen Wegen gedeihen. Ich bin natürlich nicht gegen neue Züchtungen, aber klare Vorsorge-Prinzipien und Kennzeichnungen müssen eingehalten werden. Einmal in die Natur „freigelassen“ können sie nicht mehr „eingefangen“ werden.

Als IG FÜR wollen wir gute Kräfte stärken.



Die Wasserkrise und ihre Folgen für die Lebensmittelbranche

Von IG FÜR Mitglied Manfred Mödinger



Die Qualitätsgemeinschaft, die von den großen deutschen Bioverbänden als Mitglieder getragen wird, verlangt in ihren Richtlinien von den Bio-Mineralwasser-Siegelnutzern, neben einer sehr hohen Wasserqualität, einen schonenden Umgang mit den Ressourcen und umfassendes Engagement für Wasser-, Boden-, Klima- und Artenschutz, wobei Engagement für die Förderung des ökologischen Landbaus, als wichtigstes Instrument des flächigen Wasserschutzes, im Mittelpunkt steht. Seit 2017 veröffentlicht die Qualitätsgemeinschaft Übersichtsstudien zum Zustand von Grund- und Trinkwasser in Deutschland und trägt mit diesen „Schwarzbüchern Wasser“ zur Diskussion über die Sicherung von Quantität und Qualität des Wassers bei.

Zur Lage des Wassers

Für die Deutschen kommt Wasser seit Jahrzehnten selbstverständlich aus der Leitung. Doch im Laufe des Jahres 2022 haben die Bilder von vertrocknenden Seen und leerlaufenden Flüsse etwas verändert. Nach Befragungen von Allensbach fiel der Anteil der Deutschen, die die Wasserversorgung auch zukünftig für gesichert hielten, von 61% auf 46%. Aber rund 50% sind immer noch völlig sorgenfrei und 95% halten das deutsche Leitungswasser für gut.

Fachleute verorten den „Kipppunkt“ der Grundwasserneubildung etwa im Jahr 2002. Hochrechnungen zu den Klimafolgen sehen bis 2050 weitere 30% Rückgang. Die Bundesländer haben zum Wasser unterschiedliche Prioritäten gesetzt. Das beklagt die Qualitätsgemeinschaft Bio-Mineralwasser schon lange.

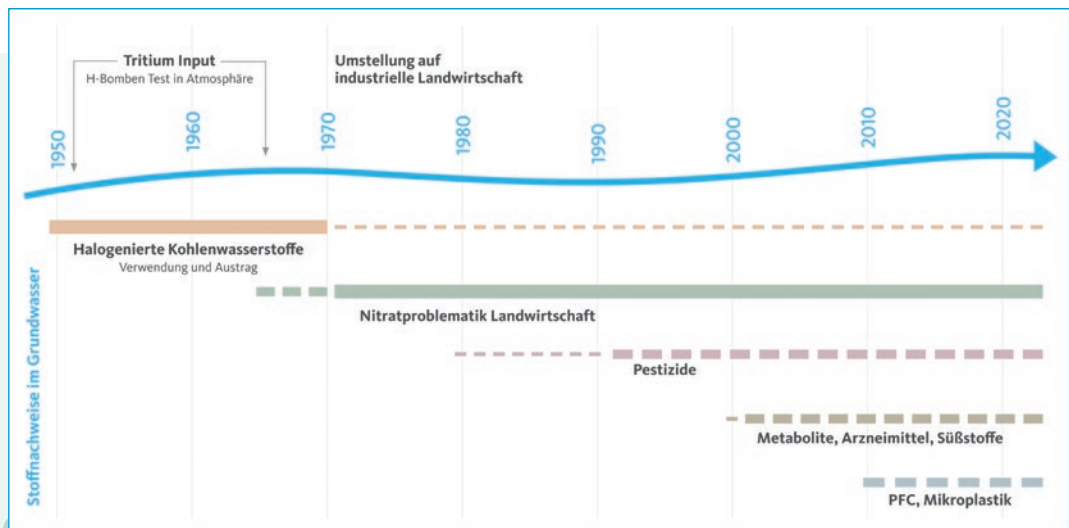
Dies Informationslücke besteht auch mit Blick auf die Qualität unseres Wassers.

Den meisten Bürgern ist aus den Medien bestenfalls das Nitratproblem in unserem Wasser ein Begriff. Die Grafik zeigt die seit 1950 kontinuierlich anschwellende Flutwelle der unterschiedlichsten Verschmutzungen von Grund- und Trinkwasser. Diese Entwicklung wurde in den Medien nie thematisiert und auch von der Politik ignoriert. Die Effekte sind mittlerweile sicht- und spürbar: So teilte kürzlich der Leiter eines großen Trinkwasserversorgungsverbands in Ostbayern mit, dass er seit 1990 über 100 Brunnen aus qualitativen Gründen schließen musste.

All dies hat eine Diskussion zur Priorisierung zur Folge: Wer bekommt noch was und wieviel, wenn es knapp wird. Politik und Öffentlichkeit sind der Meinung, dass dann die öffentliche Versorgung Vorrang haben. Durchdacht ist diese Position allerdings nicht, schon wenn man sich anschaut, wofür das Wasser letztlich verwendet wird: So stellt sich z. B. die Frage, ob angesichts eines Verbrauchsanteils von nur rund 4% für Essen und Trinken und ganzen 96% für Bad, Toilette, Autopflege etc., die öffentliche Versorgung tatsächlich immer umfängliche Priorität bekommen muss, etwa vor der Lebensmittelindustrie mit ggf. 100% Anteil der Verwendung für den Lebensmittelzweck.

Handlungsmöglichkeiten in der Lebensmittelproduktion

Rund 70% der weltweiten Wasserressourcen verschlingt die Landwirtschaft. Gurken aus Spanien sind ebenso ►



durstig wie Mandeln aus Kalifornien. Aber auch in gemäßigteren Klimazonen wird in der Landwirtschaft viel Wasser verbraucht. Allein, bisher hat sich in Mitteleuropa bestenfalls der Gemüsebau mit Fragen der Bewässerung beschäftigt. Aber jetzt schreit die ganze Landwirtschaft nach Zugang zur Bewässerung. Da müssen Fragen der sparsamen Bewässerung (z. B. durch Tröpfchenbewässerung) und wie die Investitionen dafür zu stemmen sind, bei allen Einkäufern landwirtschaftlicher Produkte auf den Tisch.

Aber auch die Lebensmittelhersteller sowie kommunale Akteure sollten neu über die Wasserversorgung nachdenken und nicht mehr darauf verlassen, dass etwas aus dem Hahn kommt, wenn man ihn aufdreht. Dazu eine Übersicht von Anregungen:

1. Die Nutzung von Tiefengrundwasser muss den Unternehmen vorbehalten werden, die auf diese Qualität unabdingbar angewiesen sind, wie Mineralbrunnen und Babynahrungshersteller, sowie als Anreiz für diejenigen die sich besonders für den Wasserschutz engagieren, wie die Hersteller von Biolebensmitteln.
2. Wo es regional möglich ist, muss der Industriebedarf durch Oberflächenwasser und oberflächiges Grundwasser gedeckt werden, auch wenn dieses durch die Betriebe selbst, für ihren Qualitätsbedarf, chemisch und mikrobiologisch aufbereitet werden muss.
3. Brauchwasser sollte die öffentlichen Wasserversorger durch eigene Leitungen preiswerter bereitstellen.
4. Insbesondere für Neuanlagen und neue Gewerbegebiete sollte die „zweite Leitung“ Pflicht werden.
5. Generell sollten Industriebetriebe Wasser in Kreisläufen fahren und auch ihr Abwasser geringerer Verschmutzung selbst aufbereiten. Die Anschlusspflichten nebst Anschlussgebühren an die öffentliche Versorgung müssen flexibler gestaltet werden, je nachdem was ein Unternehmen selbst leistet und leisten kann.
6. Trinkwasserversorger müssen sich öffnen für eine Kooperation mit Industriebetrieben, die oftmals wesentlich schneller agieren können als die öffentliche Hand.
7. Alle Wassernutzer müssen mit der gleichen Selbstverständlichkeit mit der sie inzwischen in Strom- und Wärmesparmaßnahmen investieren, dasselbe beim Wasserverbrauch ihrer Anlagen tun.

8. Der Bereich der öffentlichen Wasserversorgung muss in eine Diskussion zu einem neuen Umgang mit der Wasserversorgung von Industrie und Gewerbe einsteigen.
9. Wasserversorger und Bundesländer müssen massiv in die Sanierung maroder Leitungen investieren.
10. Die Bundesländer dürfen vereinnahmte „Wassercentrs“ nicht mehr in den allgemeinen Haushalten verschwinden lassen. Diese Abgaben müssen zum Steuerungsinstrument weiterentwickelt werden. Auch in der Art, dass Unternehmen die in Sparmaßnahmen, Wasserschutz und die Ressourcenentwicklung investieren davon entlastet werden.
11. Es bedarf der Finanzierung überregionaler Versorgerverbünde um das Versorgungsrisiko zu verringern.
12. In ganz Deutschland sind Maßnahmen zum „Anbau von Wasser“ zu fördern. Dazu gehören z. B. Humusaufbau, Waldumbau und Waldhumusaufbau, Moorrenaturierung und wasserhaltende Landschaftsgestaltung. Der Zustand des Bodens ist für die Zukunft der Wasserversorgung entscheidend.
13. Eine Gestaltung der Wasserrechte, die nicht darauf aus ist, Laufzeiten und Mengenerlaubnisse soweit zu senken, dass Investitionen abgewürgt werden, sondern umgekehrt die Erlaubnis zur Nutzung durch Unternehmen an ein umfassendes Engagement und Investitionen zum Ressourcenerhalt zu koppeln.

Klar ist, wir müssen jetzt handeln, damit der Wasserhahn auch in Zukunft mehr als nur tröpfelt.



Dipl. Ing. Manfred Mödinger beschäftigt sich seit Anfang der 1980er Jahre mit Mineralwasser und Fragen der Wasserqualität. Er ist geschäftsführender Vorstand Qualitätsgemeinschaft Bio-Mineralwasser e. V.

 bio-mineralwasser.de

Vorstellung der IG FÜR Mitglieder



Sabine Bingenheimer- Zimmermann

hat mit REGIONIQUE eine Verbraucher-
marke entwickelt, die Grundnahrungsmittel aus umweltoptimiertem Anbau
vertriebt. Für den ganzheitlichen Ansatz
ihres Konzeptes hat die Diplom-Kauffrau
mehrere Preise gewonnen, u. a. den
German Brand Award.

Wie definieren Sie den Begriff „gesunde Lebensmittel“?

Gesunde Lebensmittel sind für mich alle Lebensmittel, die nicht nur den
eigenen Körper und Geist nähren, sondern auch für die Umwelt positiv sind.

Ich unterstütze die IG FÜR, weil ...

... sie die notwendigen und längst überfälligen Themen wie Bewusstseinsbil-
dung vorantreibt.

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

Am Anfang steht nicht der Konsument, sondern wir als Hersteller. Wir ste-
hen meiner Meinung nach in der Pflicht, Verbrauchern und Verbraucherinnen
gesunde Lebensmittel anzubieten. Dann erst können wir sie von der Not-
wendigkeit überzeugen und damit langfristig eine Veränderung im Markt
erzeugen. Dass der Verbraucher am Ende entscheidet, ist klar. Er muss aber
am Anfang erst einmal die Möglichkeit bekommen, gesunde Lebensmittel
kaufen zu können.

Was wünschen/erhoffen Sie sich von der IG FÜR?

Ich wünsche mir von der IG FÜR, dass wir die Themen Bewusstseinsbildung
gemeinsam vorantreiben, sich hieraus Kooperationen ergeben und wir damit
die Gesundheit für Mensch und Planet deutlich vorantreiben können.

Wie definieren Sie den Begriff „gesunde Lebensmittel“?

Für mich und meine Familie ist es schon immer wichtig, auf gesunde Lebens-
mittel zu achten. Es geht uns dabei vom Anbau und der Herstellung (wir
bevorzugen dabei den Eigenanbau oder Lebensmittel in Bio-Qualität) bis hin
zum Verzehr von zubereiteten Speisen.

Ich unterstütze die IG FÜR, weil ...

... ich in Vereinen und Interessensgemeinschaften Möglichkeiten und Chancen
sehe, breitflächiger an der Bewusstseinsbildung zu arbeiten und mit verschie-
densten Interessensgruppen und Beteiligten ins Gespräch zu kommen und
damit effektiver etwas bewirken zu können.

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

Das Verbraucherverhalten ist bekanntlicherweise mit Ausschlag gebend
dafür, wie der Handel reagiert und damit die Politik dann irgendwann auch
agiert.

Was wünschen / erhoffen Sie sich von der IG FÜR?

Georg Sedlmaier ist ein überzeugend leidenschaftlich handelnder Mensch, der
mich bewegt hat, die IG FÜR zu unterstützen. Ich halte es für sehr wichtig,
dass sich Menschen zusammen schließen, um dafür Sorge zu tragen, dass
unsere Gesellschaft bewusst auf gesundes Leben achtet.



Christoph Schöll

ist Buchhändler und Inhaber der
Erlebnis-Buchhandlung Didactus in
Kempten. Zusammen mit seinem Sohn
und seiner Frau startete er das Projekt
„Lesefeuerwehr“ und engagiert er sich
leidenschaftlich für die Leseförderung
von Kindern.



Zippert ...

Sparschweinshackse

Wir zahlen mehr Geld für Obst und Gemüse als für Fisch und Fleisch. Diese Meldung schockiert viele Verbraucher. Dabei ist die Erklärung

ganz einfach. Einerseits gibt es kaum noch Fische zu kaufen, denn die Fischernte fällt jedes Jahr spärlicher aus, obwohl immer größere Schiffe mit immer größeren Netzen auch den letzten Winkel abfischen.

Andererseits sind Obst und Gemüse, obwohl reichlich vorhanden, extrem teuer geworden, eine Paprika kostet so viel wie 2 kg Hackfleisch. Denn Obst und Gemüse sind sehr anspruchsvoll, ihre Haltung ist extrem aufwendig. Sie lassen sich beispielsweise nicht so eng zusammenquetschen wie Schweine und wenn man der Birne am Baum den Stiel abschneidet, dann ist das nicht so harmlos wie eine Ferkelkastration.

Gemüse macht sich oft ausgerechnet genau dort breit, wo ein platzsparender Intensivmastbetrieb stehen könnte.

Doch der Verbraucher hat es durch sein Kaufverhalten selber in der Hand. Statt zu Broccoli, Blumenkohl oder Lauch kann er einfach mal zum Schnitzel greifen, das schmeckt auch ohne lästige und teure Beilagen.

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

Rezept

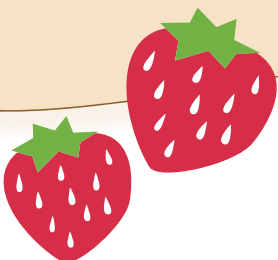
Grüne Spargel-cremesuppe

**Zutaten
für 4 Personen:**



Teig für den Boden:

- ✦ 1 Zwiebel
- ✦ 1 El Rapsöl
- ✦ 1 kg grüner Spargel
- ✦ 2 Kartoffeln (mehligkochend)
- ✦ 1 Tl Mehl
- ✦ 500 ml Gemüsebrühe
- ✦ 200 g Schlagsahne
- ✦ 1 Prise Salz
- ✦ 1 Prise Pfeffer (aus der Mühle)
- ✦ 1 Prise Zucker
- ✦ 1 El Zitronensaft
- ✦ 250 Erdbeeren
- ✦ 50 g Parmesan (am Stück)



Zubereitung

1. Zwiebel abziehen, fein würfeln, in Öl glasig dünsten. Spargel waschen, putzen, Kartoffeln schälen, beides klein würfeln und kurz mitdünsten.
2. Mehl unterrühren, Gemüsebrühe angießen und mit Deckel ca. 15 Min. köcheln lassen.
3. Sahne zufügen, alles mit Salz, Pfeffer, Prise Zucker, Zitronensaft würzen und Suppe fein pürieren.
4. Erdbeeren waschen, putzen, in feine Scheiben schneiden.
5. Parmesan hobeln. Spargelsuppe auf tiefe Teller verteilen und mit Erdbeeren, Parmesan und Pfeffer garniert servieren.

Guten Appetit wünscht tegut ...

tegut...
gute Lebensmittel

