



Magazin

3 | 2023

JETZT
ANMELDEN

Digital-Abo

IG FÜR Magazin
per E-Mail erhalten!



Vorstand arbeitet am Weg für die Zukunft | 06

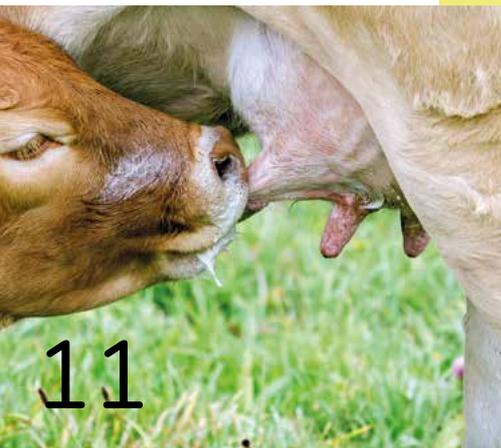
IG FÜR StartUps: Neues Unternehmen | 12

**Studie: Umwelt- und Klimawirkungen
auf den ökologischen Landbau** | 18

12

IG FÜR StartUps

Neues Unternehmen



11



18

Inhalt

4 IG FÜR Tätigkeitsbericht 2023

6 IG FÜR Vorstand arbeitet am Weg für die Zukunft

8 Leserbrief & Neue Mitglieder

9 Auszeichnungen für IG FÜR Mitglieder

10 Glyphosat in Europa: Augenklappen oder Ignoranz?

11 Edeka & Demeter: Als Faire Partner gewürdigt

12 IG FÜR StartUps: Neues Unternehmen

15 BIO für Alle – für Klimaschutz, Ökolandbau und gutes Essen

16 Lesenswertes im Herbst

17 Interview mit Jan Hegenberg

18 Umwelt- und Klimawirkungen auf den ökologischen Landbau

21 Antwortbrief: Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft

22 Keine Patente auf Saatgut

24 Vom Lebendigen der Nahrung

26 Mit veganer Ernährung das Klima retten?

28 Vorträge & IG FÜR Unterwegs

30 Vorstellung der IG FÜR Mitglieder

32 Zippert & Rezept

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.
Wollankstraße 134, 13187 Berlin
Tel.: +49 (0)171 1950 403

Bildquellen:

Titel: caravan images, istockphoto | S. 2: Couleur, pixabay.com; Kindel Media, pexels.com | S. 3: Georg Sedlmaier, Macrovector/Freeplik | S. 4-5: Georg Sedlmaier; Lebensmittel Praxis, Hilary Halliwell, pexels.com, Deutscher Kulturrat | S. 6-7: Zoe Schaeffer, unsplash.com; Joshua Kettle, unsplash.com | S. 8: Macrovector/Freeplik; Jess Moe, unsplash.com | S. 9: Dr. Daniela Büchel, REWE Group, Bertram Verhaag | S. 10: Eric Brehm, unsplash.com; Martin Häusling | S. 11: EDEKA Südwest, Demeter, Couteur, pixabay.com | S. 12-14: Jarfood GmbH; Sabine Bingenheimer-Zimmermann, Die Produktfabrik GmbH; AllerLiebe GmbH; Hannheinehof Lebensmittel GmbH; SunflowerFamily GmbH | S. 15: Andechser Molkerei Scheitz GmbH | S. 16: oekom Verlag; dtv Verlag; Scorpio Verlag; Freeplik | S. 17: Simon Hegenberg; Verlag Komplett Media | S. 18-20: Kindel Media, pexels.com; Kurt-Jürgen Hülsbergen; Oleksandr P., pexels.com | S. 22-23: James Baltz, unsplash.com; Tina Andres/Bioverlag; Freeplik | S. 24-25: Emmalee Couturier, unsplash.com; Marianne Nitsche; Marcovector/Freeplik | S. 26-27: Ella Olsson, pexels.com; Petra Kühne; Bundesinformationszentrum Landwirtschaft/BLE | S. 28-29: Karolina Grabowska, pexels.com; Chelsea Shapouri, unsplash.com; Georg Sedlmaier; Hessische Ministerium für Umwelt, Klimaschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz | S. 30-31: Helga Bertele; David Konrad; Karl-Heinz Jäkle | S. 32: Hans Zippert; Johann Lafer; Freeplik

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.lokay.de

Das IG FÜR Magazin erscheint dreimal pro Jahr.

Die nächste Ausgabe erscheint im Februar 2024.

Redaktionsschluss: 30. Januar 2024.

Bis dahin wünschen wir Ihnen eine schöne Zeit.

Ihre IG FÜR Redaktion



Grusswort



Werte IG FÜR MitgliederInnen und FreundInnen,

mit großer Freude habe ich unser neuestes drittes Magazin in diesem inhaltsreichen Jahr 2023 „probegelesen“.

In meinem Text zum Tätigkeitsbericht 2023, ab Seite vier, zeige ich rückblickend wichtige Ereignisse für die IG FÜR auf und Paul Werner Hildebrand schreibt in seinem Bericht über die Vorstandsklausur, wie wir an einem „Weg für die Zukunft“ arbeiten.

Der Europa Abgeordnete Martin Häusling schreibt unter der Überschrift: „Glyphosat in Europa – Augenklappen oder Ignoranz?“.

Ich habe mehrere Politiker parteiübergreifend und Entscheider auf die Bedeutung des Beibehaltens des Vorsorgeprinzips und klarer Agro-Gentechnik Kennzeichnung aufmerksam gemacht. Siehe Fotos in diesem Magazin.

Diesesmal stellen wir junge Startup UnternehmerInnen ab Seite 12 vor.

Außerdem bereichern diese Ausgabe wieder interessante Buchvorstellungen und Interviews.

Eine wichtige neue Studie von Prof. Dr. Kurt-Jürgen Hülsbergen von der TU München, thematisiert die Umwelt- und Klimaauswirkungen des ökologischen Landbaus.

Besonders freue ich mich natürlich, wenn das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft mit ihrem Brief vom 29. August 2023 unsere Hinweise aufgreift und ernst nimmt. „Wahlfreiheit sichern, Vorsorgeprinzip erhalten, keine Patente auf Saatgut“.

Die zwei Beiträge vom Arbeitskreis für Ernährungsforschung in Bad Vilbel zeigen, „Wir Menschen können nicht ohne die Natur existieren. Die Natur ohne den Menschen hingegen schon.“

Ja, ich sprach oftmals über die Wichtigkeit der Bewahrung der Schöpfung, es geht nun immer mehr, um das gesunde Überleben von uns Menschen. Deshalb unterstützen IG FÜR Mitglieder auch Trinkwasserbrunnen für Togo und Nigerianische Bauernfamilien.

Wir setzen uns dafür ein, dass jeder Mensch Zugang zu gesunden Lebensmittel hat!

Ich wünsche Ihnen viel Erkenntnisgewinn beim Lesen des neuen IG FÜR Magazin und bedanke mich dafür, dass Sie durch Ihre Treue zur IG FÜR uns als „Stimme für gesunde Lebensmittel“ unterstützen.

In dankbarer Verbundenheit

Georg Sedlmaier

Georg Sedlmaier
Lebensmittelkaufmann und IG FÜR Gründer





Tätigkeitsbericht 2023

✍ Georg Sedlmaier

2023 war ein ereignisreiches Jahr für die IG FÜR. Dabei wurden vor allem die Weichen für eine zukunftsfähige IG FÜR gestellt.

Erst einmal freuen wir uns über insgesamt 16 neue Mitglieder, die die IG FÜR bereichern werden. Herzlich Willkommen.

Besonders erkenntnisreich war die **Vorstandsklausur** in Baden-Baden mit Dieter Romatka, externer Berater, ISK Institut Frankfurt, **zum Zukunftsweg der IG FÜR** im April 2023. Dies wurde im Tagungskloster Frauenberg in Fulda Anfang Oktober fortgesetzt. Die Ergebnisse dazu lesen Sie auf **Seite 6**.

Nachhaltig konstruktiv war ein Webinar im August mit drei Nachhaltigkeits-Verantwortlichen von Globus über eine künftige Zusammenarbeit mit der IG FÜR. Matthias Bruch, Inhaber von Globus, bekennt sich öffentlich zur IG FÜR Mitgliedschaft.

Auch in der Presse wurde über die IG FÜR berichtet, so zum Beispiel mit einem Artikel von Bettina Röttig zum 25. Jubiläum der IG FÜR „die IG FÜR suche immer nach den Themen, die die meisten Fragezeichen erzeugten, dann könne man sicher sein, die dringlichsten Herausforderungen identifiziert zu haben“ (Ausgabe 14, LP Lebensmittel Praxis). In der Allgäuer Zeitung freuen wir uns ebenso über einen Artikel, genauso wie im Kemptner Stadtmagazin. Zuletzt erschien ein Interview im Kreisboten Kempten.



1 Treffen mit Cem Özdemir BIOFACH, Nürnberg

Im Februar konnte auf der BIOFACH Messe in Nürnberg bei einem Treffen mit Bundesminister für Ernährung und Landwirtschaft, Cem Özdemir eine Infomappe der IG FÜR übergeben werden. Ende August antwortete die Parlamentarische Staatssekretärin Dr. Ophelia Nick des BMEL auf mein Schreiben an Bundesminister Cem Özdemir über die neue Agro Gentechnik Freisetzung ohne Beachtung des Vorsorgeprinzips und der Gefahr massenhafter Patente auf Pflanzen, Saatgut und Tiere für wenige Multis.

Es braucht wirksame Koexistenz Maßnahmen für die gesamte Wertschöpfungskette.

Dr. Ophelia Nick, BMEL

Auszug aus dem **Antwortbrief des BMEL** an Georg Sedlmaier: „Es braucht wirksame Koexistenz Maßnahmen für die gesamte Wertschöpfungskette, um Haftungsrisiken nicht den Unternehmen zuzumuten, die gentechnikfrei wirtschaften wollen. Der Schutz des ökologischen Landbaus, dem Zielbild der Bundesregierung, ist dabei ein zentrales Anliegen und muss auch in Zukunft ausreichend gewährleistet sein“. Den gesamten Brief lesen Sie ab **Seite 21**.



1 Matthias Bruch, Inhaber von Globus und neues IG FÜR Mitglied

2 Markus Mosa, Vorstandsvorsitzender, EDEKA

3 Lionel Souque, Vorstandsvorsitzender, REWE Group

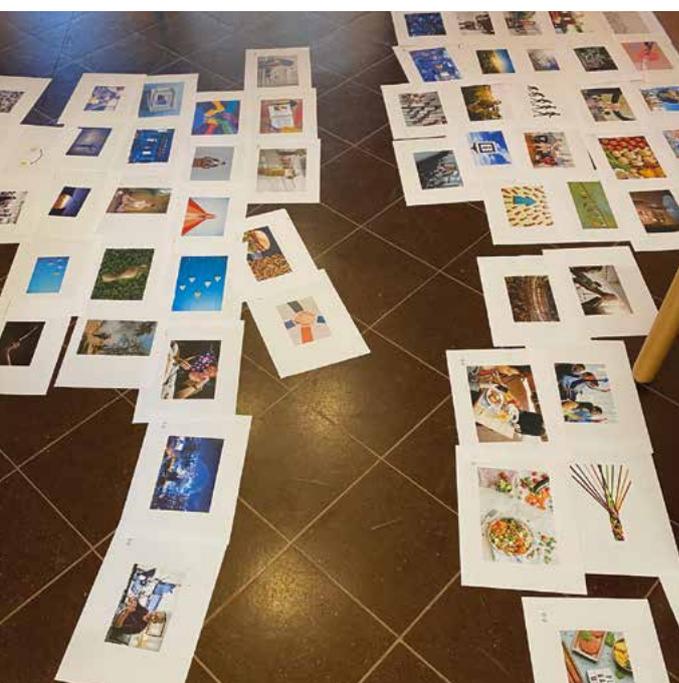
Anfang September hielt ich bei der Gesundheitsmesse mit 25 Ärzten nicht nur einen Vortrag zur IG FÜR, sondern konnte auch für die Fuldaer Vortragsreihe fünf neue exzellente Referenten für 2024 gewinnen. Bei MLF-Tagungen in Neuwied mit 450 Kaufleuten konnte ich im Mai IG FÜR Infomappen an die Aufsichtsratsvorsitzenden von EDEKA und REWE und Vorstandsvorsitzenden Markus Mosa und Lionel Souque überreichen.

Wir freuen uns auch darüber, dass die Vortragsreihe bei tegut in Fulda weitergeführt wird. Zwischen 20-60 Teilnehmer hörten ausgezeichneten Referenten zu. Darüber hinaus habe ich im Juni im Haus am Dom in Frankfurt am Main zusammen mit Paul Werner Hildebrand am Hessischen Nachhaltigkeitskongress mit vielen Wirtschaftsunternehmen teilgenommen. Zuletzt fand eine Podiumsdiskussion mit sieben Bayerischen Landtagskandidaten parteiübergreifend zum Bayer.

Klimagesetz mit etwa 200 Teilnehmern statt. Die Politiker erhielten von mir das neueste Buch vom BUND: „Ohne Kultur keine Nachhaltigkeit“ (Hrsg. Olaf Zimmermann und Hubert Weiger) zu den 17 Klimazielen und was es zu tun notwendig ist. Aus all dem nehmen wir viele Erfahrungen, Kenntnisse und Begegnungen mit in ein neues Jahr IG FÜR.

Ich bin darüber hinaus sehr stolz über eine Spende in Höhe von 138 000 Euro von den IG FÜR Mitglieder für 23 Trinkwasserbrunnen in Togo. Ich habe mit Sammelkörbchen, Vorträgen und YouTube-Filmen bei MLF-Tagungen in Hamburg, Heilbronn, Neuwied und Kiel geworben und gesammelt. Selbständige Kaufleute spendeten oft ganze Trinkwasserbrunnen für je 6.000 Euro. Die ersten sechs Brunnen fließen schon. Dies ermöglicht es u. a. dass Mädchen zur Schule gehen zu können. Für „samenfestes Saatgut für Nigeria“ haben wir jetzt 21.000 Euro bei meinen Vorträgen gesammelt. Katholische Priester und IG FÜR Mitglieder vor Ort sind Garanten für 100 Prozent Praxisumsetzung.

Und zum Schluss ein großes Dankeschön an den Vorstand der IG FÜR für die Montags-Webinare.





IG FÜR Vorstand arbeitet am Weg für die Zukunft

✍ Paul Werner Hildebrand

Die IG FÜR hat das Ziel das gesellschaftliche Bewusstsein für gesunde Ernährung und Lebensmittel zu stärken. Auch in Zukunft.

Fulda, 05. bis 06.
Oktober 2023

Seit mittlerweile 26 Jahren arbeitet die IG FÜR mit einem ehrenamtlichen Vorstand für ihre Ziele einer gesunden Ernährung und Bewusstseinsbildung in der Lebensmittelbranche und der Gesellschaft. In den Jahren ist der gemeinnützig anerkannte Verein von 15

auf 655 Mitglieder gewachsen. Viele Veränderungen haben wir aktiv begleitet. Von konventionellen Lebensmitteln zum Bio-Boom, vom Verzicht auf unnötige Inhaltsstoffe, vom Kampf gegen Glyphosat, Aufbruch zur vegetarischen und veganen Ernährung, usw. Die IG FÜR war und ist an aktuellen, trendigen Themen immer dran und wird es bleiben.

Seit dem Frühjahr 2022 arbeitet der Vorstand an der eigenen Ausrichtung für die Zukunft. Weil wir alle im Hauptberuf sehr in Anspruch genommen werden, geografisch verstreut von Zürich bis Norddeutschland leben, ist es nicht immer leicht gemeinsame Termine zu finden. So konnten wir uns jetzt in der dritten Vorstandsklausur zur strategischen IG FÜR Neuausrichtung im Tagungskloster Frauenberg, Fulda, treffen.





„Nichts ist so beständig wie
der Wandel.“ – Heraklis

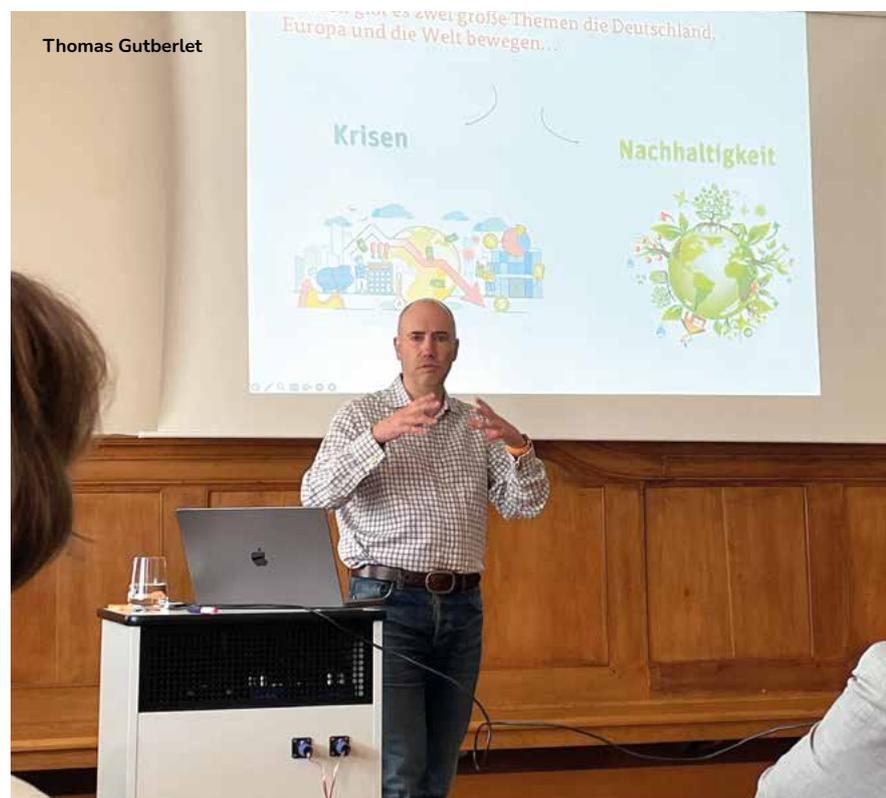
Unsere Zielsetzung ist, den Verein für die nächsten zehn Jahre weiterzuentwickeln und entsprechend auszurichten. Dies betrifft ...

- die strategische Positionierung im Umfeld von NGO's, Verbänden, Initiativen
- die Themen-Definition und Kompetenzen zu fixieren
- eine Infrastruktur zu schaffen für die Verwaltung, Digitalisierung und personelle Zuständigkeiten
- sowie die Kommunikation nach außen und innen.

Damit wir für diese komplexen Aufgaben einen objektiven Blick bekommen, haben wir für den Strategie-Prozess ein unabhängiges Institut hinzugezogen. So arbeiten wir seit dem Frühjahr mit dem i.s.k. Institut zusammen und werden von Dieter Romatka und Ralf Löffler beraten. Gemeinsam sind wir gut vorangekommen und konnten jetzt eine klare IG FÜR Positionierung mit unseren zukünftigen Aufgaben analysieren. Die konkrete Umsetzung in unsere operative Ebene und Infrastruktur, wird der Vorstand in der nächsten Klausur am 18. November in Offenburg fixieren. Somit wollen wir uns im neuen Jahr 2024 der Zukunft stellen.

Am 06. Oktober fand ebenfalls in Fulda die Jahresmitgliederversammlung statt. Dabei wurde der Tätigkeitsbericht und der Finanzbericht vorgetragen und der Vorstand entlastet. Besonders interessant war der Vortrag „BIO in der Krise?“ von Thomas Gutberlet, Geschäftsführer Tegut.

Herzlichen Dank für alle MitgliederInnen, die in Fulda dabei waren.





Leserbrief

Lieber Georg,

nachdem ich heute das IGFÜR Magazin von 2020 gelesen hab, ist mir nochmal so richtig klar geworden, was Du und Deine Mitstreiter über Jahre so alles geleistet habt. Meine ganz große Anerkennung,

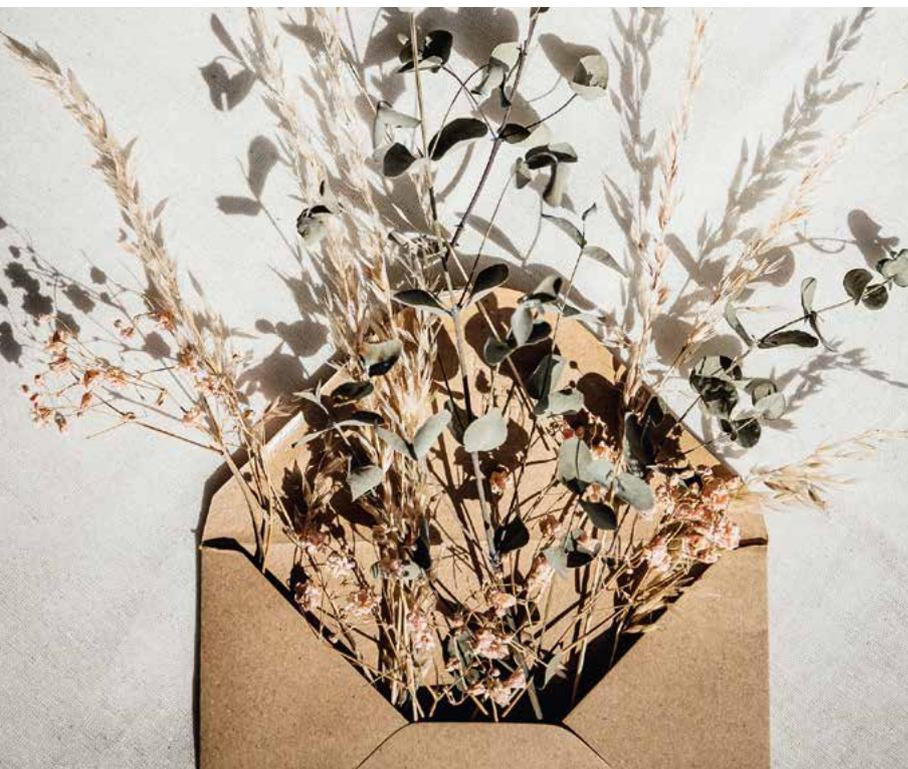
Und die Podiumsdiskussion gestern war ja wirklich spitze. Ich weiß nicht, ob Dir jemand die Rückmeldungen aus unserer Signal-Gruppe schon mitgeteilt hat. Alle sind sehr zufrieden und die Finanzen sind auch in Ordnung gekommen, es gingen etwas mehr als 550 € ein.

Dein Buchgeschenk an die Kandidaten war sehr eindrucksvoll und ich hoffe sehr, sie schauen rein und lesen diese tollen Artikel. Vielen Dank für Deine vielen guten Beiträge und Tipps bei der ganzen Vorbereitung.

Der Bericht von Allgäu TV kam heute in den Nachrichten und ist unter www.allgäu.tv/mediathek/video/wie-kann-bayern-klimaneutral-werden-landtagskandidaten-diskutieren-in-kempten abrufbar.

Nun wünsch ich Dir ein schönes Wochenende und grüße Dich ganz herzlich

Dr. med. Maria-Theresia Faltermaier-Temizel, FA
Psychosomatische Medizin und Psychotherapie



Neue Mitglieder

Wir freuen uns über alle neuen Mitglieder 2023!

Claudia Benz, Journalistin, Kempten

Bastian Beie, Geschäftsführer, BLOCK-Handel, Hamburg

Helga Bertele, Arche Allgäu

Sabine Bingenheimer, Geschäftsführerin Regionique, Ettlingen

Ludwig Bossler, Lebensmittelkaufmann, Rüsselsheim

Dr. Anton Magnus Dorn, Kommunikator, Kempten

Özcan Ekinci, Sales Manager Schweizerprojekt, Osnabrück

Prof. Dr. Brigitta Herrmann, Geschäftsführerin, Oikocredit Deutschland

Karl-Heinz Jäkle, Wirtschaftsprüfer und Steuerberater, Kempten

Thomas Kaser, Stadtrat Kempten

Jörg Kiel, Petersberg, Lebensmittelkaufmann, Fulda

David Konrad, Mediengestalter in Wort, Bild und Ton, Ulm

Konrad Kreuzberg, Edeka Einzelhändler, Koblenz

Hans Peter Nägele, Startup Unternehmen, Vertriebsleiter Kempten

Reimer Nestler, Peterson Warenhandels Gesellschaft REWE, Berlin

Hagen H. Rüdlin, Geschäftsführender Vorstand, MarkgräflerWinzer e. G.

Sarah Kirstin Schackmann, Studentin, Fulda

Christoph Schöll, Buchhändler, Erlebnis-Buchhandlung Didactus, Kempten

Simone Vogler, Kreisauerin Andreashof, Oberstdorf

Martin Wenders, Bäckermeister, Fa. INNOVAZEPT, Duisburg

Theresia Zettler, Referentin City-Seelsorge

Auszeichnungen für IG FÜR Mitglieder



REWE
GROUP

Dr. Daniela Büchel erhält für ihr Engagement den B.A.U.M. Umwelt- und Nachhaltigkeits- preis 2023 in der Kategorie „Großunternehmen“.

Dr. Daniela Büchel ist Chief HR and Sustainability Officer des Handels- und Touristikunternehmens REWE Group. In der Jurybegründung heißt es, dass sie Umwelt- und Klimaschutz sowie soziale Nachhaltigkeit seit Jahren in verantwortlicher Position bei der REWE Group vorantreibt. Mit dem Handelsunternehmen agiere sie nahe am Alltag der Verbraucherinnen und Verbraucher und ermögliche nachhaltiges Konsumverhalten.

„Nachhaltigkeit ist für mich eine Haltung, die in die Unternehmenskultur gehört, wirtschaftliches Handeln verändert und die Menschen im Unternehmen begeistert. Mein Ziel war schon immer, Nachhaltigkeit aus der Nische zu holen und zu einem Thema zu machen, das alle Verbraucherinnen und Verbraucher erreichen kann.“ (Dr. Daniela Büchel)

Fokusthemen der REWE Group sind Klimaschutz, Biodiversität, Verpackung, Tierwohl, Vereinbarkeit von Beruf und Familie, Diversität und Inklusion sowie Menschenrechte. Daniela Büchel legt besonderen Wert auf den kritischen Dialog zu Nachhaltigkeitsthemen: Nur im Diskurs können ihrer Ansicht nach die relevanten Themen entwickelt werden.



Filmemacher Bertram Verhaag wird für sein Lebenswerk durch das Bundesministerium geehrt.

Bertram Verhaag war öfters mit seinen Doku Filmen bei den IG FÜR Veranstaltungen zu Gast.

Seine Filme transportieren Themen, die auch für IG FÜR essentiell sind: Es braucht Umdenken und Transformation hin zu mehr Respekt vor der Natur und den Naturgesetzen, zu mehr Nachhaltigkeit und immer wieder den Mut, sich einzumischen und Veränderungen mitzugestalten.

Werter sehr geschätzter Herr Bertram Verhaag, herzlichen Glückwunsch zu Ihrer besonderen Auszeichnung durchs Bundesministerium.

Ich darf Sie seit vielen Jahren kennen und schätzen

Ihr Georg Sedlmaier

Verhaag's
neuester Film:





Glyphosat in Europa: Augenklappen oder Ignoranz?

✂ Martin Häusling, MEP

Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) stuft den weltweit meistverkauften Pestizidwirkstoff erneut als unbedenklich ein.

Die heute von der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) vorgestellte Bewertung des Totalherbizids Glyphosat könnte auch aus dem Jahre 2017 stammen, kommentiert Martin Häusling, agrarpolitischer Sprecher der Grünen im Europäischen Parlament und Mitglied des Umwelt- und Gesundheitsausschusses: „Es wirkt so, als hätte man einfach die Bewertung von 2017 kopiert. Doch seitdem gibt es zig Veröffentlichungen, die klar zeigen, dass Glyphosat gefährlich ist. Für die Artenvielfalt, für Insekten und Bodenorganismen, für das menschliche Mikrobiom, für

die embryonale Entwicklung, ja sogar direkt die Hirnschranke kann es überwinden und Schaden anrichten. Wissenschaftler*innen der Universität von Arizona haben 2022 erstmals im Tierversuch gezeigt, dass Glyphosat dort in den Stoffwechsel von Botenstoffen auf eine Art und Weise eingreifen kann, die Krankheiten wie Alzheimer begünstigen könne.

Die aktuelle Bewertung nimmt die Gesundheit der Anwender und Konsumenten nicht ernst genug und wirkt fahrlässig in Bezug auf die Biodiversitätsstrategie.

Glyphosat Unbedenklichkeit zu attestieren, erfordert entweder ein Lesen mit Augenklappen oder ein Ignorieren wesentlicher Studien. Letzteres ist ein Dauerproblem dieser Behörde. Die Regeln, welche Studien abgefragt und welche als relevant eingestuft werden, müssen überarbeitet und vor allem transparent gemacht werden. Das, was hier als Bewertung abgegeben wird, ist einer sorgfältigen Risikobewertung nicht angemessen und würde wissenschaftlich gesehen, an keiner weltweiten Fakultät auch nur als Masterarbeit durchgehen.“

Quelle:
Pressemitteilung,
Brüssel, 6. Juli 2023





+



Als Faire Partner gewürdigt



Erzeugergemeinschaft Demeter HeuMilch Bauern und EDEKA Südwest erhalten Auszeichnung

Seit zehn Jahren arbeiten die Erzeugergemeinschaft Demeter HeuMilch Bauern und EDEKA Südwest eng und vertrauensvoll zusammen. Die Marke steht für Heumilch, Heumilcherzeugnisse und Kalbfleisch in Demeter-Qualität aus kuhgebundener Aufzucht in der Region. Beim Wettbewerb „Faire Partner 2023“ der Fachzeitschriften top agrar und Lebensmittel Praxis hat die Jury die Partnerschaft in der Kategorie Milch ausgezeichnet. Markus Wörmann, Stellvertretender Chefredakteur Lebensmittel Praxis, überreichte den Preis auf dem Hofgut Voggenreute in Oberschwaben an Walter Schwärzler, Andreas Aufmuth und Rolf Holzapfel von den Demeter HeuMilch Bauern sowie an Michaela Meyer, Geschäftsbereichsleiterin Nachhaltigkeit EDEKA Südwest.

/// Mit immer neuen Impulsen möchten wir weitere Kundengruppen für Milchprodukte sowie Fleisch aus tiergerechterer und regionaler Erzeugung gewinnen.

Michaela Mayer, EDEKA Südwest

„Wir sind sehr stolz, dass wir eine tiergerechtere Kälberhaltung umsetzen können, bei der unsere Kälber nach der Geburt bei ihren Müttern bleiben dürfen. EDEKA Südwest war als Vermarktungspartner von Anfang an dabei. Wir schätzen die partnerschaftliche Zusammenarbeit auf Augenhöhe“, so

Rolf Holzapfel. „Die Produkte der Demeter HeuMilch Bauern bieten einen besonderen Mehrwert für Kundinnen und Kunden, Erzeugerbetriebe und unsere Umwelt“, erläutert Michaela Meyer. Das Sortiment umfasst mittlerweile insgesamt rund 20 Artikel. Mit Hackfleisch, Innereien und Edelteilen wie Filet und Tafelspitz setzt EDEKA Südwest dabei auf eine Ganztiervermarktung. „Die Auszeichnung ist für uns Bestätigung und Ansporn zugleich: Mit immer neuen Impulsen möchten wir weitere Kundengruppen für Milchprodukte sowie Fleisch aus tiergerechterer und regionaler Erzeugung gewinnen“, so Meyer weiter.

Kälber wachsen bei ihren Müttern auf

Das Konzept der kuhgebundenen Kälberaufzucht haben die Demeter HeuMilch Bauern gemeinsam mit der Tierschutzorganisation PROVIEH e. V. umgesetzt. Dabei können die Kälber ihr artgerechtes, natürliches Verhalten ausüben, frische Kuhmilch direkt aus dem Euter der Kühe trinken und mit anderen Kälbern spielen. Dafür erhalten sie viel Platz und Auslauf. Das bedeutet Sozialkontakt und wesensgemäßes Aufwachsen der Kälber mit erwachsenen Tieren. Auf den rund 40 Höfen der Demeter HeuMilch Bauern in der Region Bodensee, Oberschwaben und Allgäu grasen Mutter und Kalb im Sommer gemeinsam auf Weiden, im Winter fressen sie Heu. Außer dem Tierwohl stehen für die Demeter HeuMilch Bauern auch ein verantwortungsbewusster Umgang mit den natürlichen Ressourcen im Fokus, die biodynamische Wirtschaftsweise des gesamten Hofes sowie die Zusammenarbeit mit regional und verantwortungsbewusst arbeitenden Betrieben.



[edeka.de/
demeter.jsp](https://edeka.de/demeter.jsp)



heumilchbauern.de

IG FÜR StartUPS

Neues Unternehmen

Die Interessengemeinschaft IG FÜR zählt rund 650 MitgliederInnen, darunter befinden sich zahlreiche Start-Ups. Das Bewusstsein für gesunde Lebensmittel ist wichtig, ebenso der ressourcenschonende Umgang und dem Schutz der Natur. Gerade Start-Up Unternehmen bringen neue Innovationen und Sichtweisen für die Zukunft mit. Das wollen wir aktiv unterstützen.



Was wollt Ihr erreichen?

Wir möchten, dass sich die Menschen mit unseren Produkten vital fühlen und das ist nur möglich, wenn wir unseren Körper mit allen notwendigen Nährstoffen versorgen. Unsere natürlichen JARMINO Kollagenprodukte stärken den Körper. Als tägliche Routine fördern sie Gesundheit, Schönheit und Wohlbefinden von innen heraus, um das Beste aus jedem Tag und jedem Moment herauszuholen. Wir denken dabei das „Nose-to-Tail-Prinzip“ zu Ende, in dem wir das, was eigentlich entsorgt würde – Tierknochen – zu hochwertigen Produkten für eine gesunde und ausgewogene Ernährung weiterverarbeiten.

Welche Fragen, auf die ihr noch keine Antwort habt, beschäftigt Euch?

Was können wir noch alles über das Mikrobiom lernen? Wie können wir Kollagen in Zukunft aus veganen Quellen gewinnen? Wie kann ein Unternehmen nachhaltig klimaneutral aufgestellt werden?

Wie kann die IG FÜR Euch unterstützen? Was wünscht Ihr Euch als Mitglied der IG FÜR?

Die IG kann sich dafür einsetzen, dass die Interessen und Anliegen von uns in der Öffentlichkeit und gegenüber Regierungsbehörden gehört werden. Das kann in Form von politischem Engagement, gemeinsamen Stellungnahmen oder der Vertretung von Interessen auf Veranstaltungen und Konferenzen geschehen.



jarmino.de

Jarfood GmbH
Sitz in München
Gründungsjahr: 2015

JARMINO steht für natürliche Lebensmittel mit Kollagen für Gesundheit, Schönheit und Fitness von Innen.





Die Produktfabrik GmbH

Sitz in Ettlingen
Gründungsjahr: 2018

Wir haben die Lebensmittelmarke REGIONIQUE entwickelt und beraten Lebensmittelhersteller – und Händler

REGIONIQUE
NOURISHING IMPACT.

Was wollt ihr erreichen?

Wir wollen die Masse der Konsumenten in die nachhaltige Ernährung bringen. Dafür haben wir das Konzept der Kilometerbilanzierung erfunden, das Menschen einfach in die Umsetzung bringt. Denn je weniger Kilometer wir essen, desto besser ist es. Für jeden Menschen klar verständlich. Der Fokus auf die Kilometer bringt einige Vorteile mit, denn neben einer regionaleren und saisonaleren Auswahl der Zutaten sind die Speisen ausgewogener und gesünder.

Das Unternehmen in einem Satz auf den Punkt gebracht:

Wir arbeiten auf den unterschiedlichsten Ebenen, um Menschen in die nachhaltige Ernährung zu bringen.



regionique.de

dieproduktfabrik.de

Wer seid ihr? Was macht Euch aus?

Die Gründerin Sabine Bingenheimer-Zimmermann arbeitet seit Ihrem BWL-Studium in der Lebensmittelbranche. Sie hat zahlreiche Produkte entwickelt und erfolgreich in unterschiedlichsten Vertriebskanälen eingeführt. Sabine ist von Neugierde getrieben. Außerdem hasst sie Stillstand und eine „Das haben wir schon immer so gemacht“-Mentalität. Mit ihrer Lebensmittelmarke REGIONIQUE hat sie die Kilometerbilanz entwickelt, sowie ein umfassendes Konzept, um Konsumenten einfach zur nachhaltigen Ernährung zu bringen. Insgesamt sind wir aktuell zu viert und arbeiten täglich daran, Händler und Konsumenten von unserer Vision zu überzeugen.



allerliebe.bio



AllerLiebe GmbH

Wietze/Hornbostel, Südheide
Gründungsjahr: 2022

Wir haben die wahrscheinlich nachhaltigste Glaskonserve in Deutschland entwickelt und eine Antwort für Zero-Waste-Außerhausgastronomie gefunden: fertige Bio-Gerichte, schockgefrostet, in praktischen Mehrwegboxen und Fitness von Innen.

Was wollt ihr erreichen?

Wir wollen langfristig zu den bekanntesten Bio-Genussprodukten im Mehrwegglas, oder auch in der Mehrwegbox gehören

Das Unternehmen in einem Satz auf den Punkt gebracht: Genuss- und Kreislaufwirtschaft 2.0

Welche Fragen, auf die ihr noch keine Antwort darauf habt, beschäftigen Euch?

Wer definiert den echten Preis für ein gutes Lebensmittel? Wie schaffen wir es noch mehr Mitstreiter für Genuss im Mehrweg zu motivieren? Wie bekommen wir zukünftige mehr ökologisches Bewusstsein in die Kaufentscheidung unserer Gesellschaft?



Hannheinehof Lebensmittel
GmbH
Sitz in Fulda-Niederode
Gründungsjahr: 2019

Der Hannheinehof steht für eine lange Tradition. Für eine der Eigenmarken „Lieber Schorli“ arbeiten sie mit kleinen familiengeführten Winzerbetrieben aus Mainfranken zusammen.

auch hier neue Lebensräume für über 5000 heimische Tier- und Pflanzenarten zu schaffen. Aus den sonnengereiften Früchten werden leckere Getränke hergestellt. Unser Wiesenkiez Sortiment umfasst Schorlen, Cider, einen Streuobstaperitif und zwei alkoholfreie Seccos – alles in Bio-Qualität.



lieberschorli.de

wiesenkiez-shop.de

Wer seid ihr? Was macht Euch aus?

Den Hannheinehof gibt es bereits seit 1682. Er wird heute in 10. Generation von Christoph Jestädt geführt. Mit verschiedenen Eigenmarken versuchen wir der Natur etwas Gutes zu tun und Lebensräume zu unterstützen.

Seit 2019 gibt es die Hannheinehof Lebensmittel GmbH. Unser erstes Produkt: die Weinschorle Lieber Schorli. Die Besonderheit hierbei ist, dass wir mit Teilen des Erlöses Rückzugsorte für unser Maskottchen den Wiedehopf und auch andere Tiere in den Weinbergen gestalten. Dazu arbeiten wir mit dem Landesbund für Vogelschutz in Bayern zusammen.

Außerdem möchten wir unserem Herzensthema Streuobstwiesen gerecht werden. Dazu haben wir die Marke Wiesenkiez entwickelt und haben 2021 Streuobstwiesen mit 220 Bäumen neu gepflanzt, um

bei der Herstellung unserer Produkte wichtig ist, agieren wir als Plattform für andere Erzeuger mit ähnlichen Werten aus der Region. Diese Produkte vertreiben wir über verschiedene Wege wie den Lebensmitteleinzelhandel, die Gastronomie und auch auf verschiedenen Events.

Was wollt Ihr erreichen?

Wir sind ein bunt gemischtes Team und haben eine Gemeinsamkeit: Wir wollen die Region unterstützen mit dem, was die Natur uns gibt. Gleichzeitig ist uns wichtig, dass bestehende Streuobstwiesen erhalten bleiben und neue Bäume für die nachfolgenden Generationen gepflanzt werden, sodass es möglichst vielfältige Lebensräume für Tiere und Pflanzen gibt.

Was wollt Ihr erreichen?

Unsere Kunden sind Menschen, die sich gerne pflanzenbasiert ernähren möchten. Das sind nicht nur die vegan und vegetarisch lebenden Menschen, sondern auch die Flexitarier, die ihren Fleischkonsum reduzieren möchten. Kurzum, wenn wir es schaffen, die Gewohnheiten aller Konsumenten von dreimal Fleisch pro Tag auf dreimal die Woche zu reduzieren, haben wir sehr viel für unsere Umwelt erreicht.

Welche Fragen, auf die ihr noch keine Antwort darauf habt, beschäftigen Euch?

Wie können wir mehr Menschen von der Notwendigkeit überzeugen, dass ein Teil unserer aller Zukunft ist, fair gehandelte Rohstoffe aus biologischem Anbau von regionalen Unternehmen zu konsumieren?

Wie kann die IG FÜR unterstützen: Was können wir tun? Was wünscht Ihr Euch als Mitglied der IG FÜR?

Wenn wir alle die Idee weiter tragen, dass wir alle Verantwortung für Mensch & Tier, Umwelt und Ressourcen tragen, können wir gemeinsam viel erreichen. Außerdem haben wir noch keine Listung bei Feneberg.



SunflowerFamily GmbH
Sitz in Wiggensbach im Allgäu
Gründungsjahr: 2016

SunflowerFamily steht für Bio-vegane Lebensmittel aus der Sonnenblume.



sunflowerfamily.de





BIO für Alle für Klimaschutz, Ökolandbau und gutes Essen

Aktionsbündnis „BIO für Alle“ laden Vertreter aus Politik und Landwirtschaft zu politischem Mittagessen ein und fordern „100% Einsatz für natürliches Leben jetzt und in Zukunft“!

Zunächst präsentierte Prof. Kurt-Jürgen Hülsbergen von der TU München Ergebnisse einer 10-jährigen Studie zu Umwelt- und Klimawirkungen des ökologischen Landbaus, welche aufzeigt, dass der Öko-Anbau jährliche Klimafolgekosten in Milliardenhöhe vermeidet (p.a. 1,5 Mrd. €). „Je besser es gelingt, Humus aufzubauen, umso besser ist es für die Klimabilanz. Je schlechter die Humusbilanz ist, umso höher sind die Netto-Emissionen“, bilanzierte Prof. Kurt-Jürgen Hülsbergen.

/// Wir brauchen im Lebensmittelbereich regionale, überschaubare und nachvollziehbare Wirtschaftskreisläufe und faire Marktbedingungen.

Richard Mergner, BUND

Richard Mergner, Vorsitzender BUND-Naturschutz: „Wir können als Konsument*innen dazu beitragen, wie die Landwirtschaft aussieht, wie die Tiere gehalten werden. Aber wir brauchen auch die politischen Rahmenbedingungen. Die verantwortliche Politik ist gefordert, Transparenz herzustellen, damit wir von einer freien sozialen, aber auch einer ökologischen Marktwirtschaft reden können. Das haben wir im Moment nicht. Wir brauchen im Lebensmittelbereich regionale, überschaubare und nachvollziehbare Wirtschaftskreisläufe und faire Marktbedingungen. Das muss das Ziel sein. Und deshalb werben wir mit den guten Argumenten von regionalem Bio.“

Thomas Lang, 1. Vorsitzender Landesvereinigung für den ökologischen Landbau in Bayern e. V. (LVÖ): „Der Öko-Landbau ist die Grundlage für Artenvielfalt, Humusaufbau, Wasserhaushalt – deshalb muss das System gefördert und vorangebracht werden. Wir sind diejenigen, die die Themen setzen. Wir müssen rausgehen und ringen für den Öko-Landbau. So schaffen wir es, den Klimawandel mit einer gesunden und nachhaltigen Lebensmittel-, Ernährungs- und Landwirtschaft zusammen zu denken.“

Barbara Scheitz, Geschäftsführerin der Andechser Molkerei Scheitz: „Öko-Landbau ist für mich ein wesentlicher Impulsgeber zur Lösung zahlreicher Probleme, die uns heute umtreiben: Artenschutz, Biodiversität, Bodenschutz und Kohlenstoffbindung, Grundwasserschutz, gesunde Lebensmittel, Gesundheit für uns Menschen, unsere Tier- und Pflanzenwelt, unsere Natur.“

Bio-Lebensmittel bieten wissenschaftlich belegt Mehrwert. Daher lauten die Forderungen an die Politik:

- Für **fairen Wettbewerb**: Absenkung der Mehrwertsteuer für Bio-Lebensmittel auf 0 %
- **Mehr Bio in der Außer-Haus-Verpflegung**; 50 % Bio in öffentlichen Kantinen
- Für ein **gentechnikaufreies Deutschland**; keine Gentechnik durch die Hintertür

Abschließend betonte Barbara Scheitz: „Der Verbraucher ist machtvoll: Mit der Entscheidung für Bio verändert sich alles. Auch für den Staat! So werden auch internationale und national vereinbarte Klimaziele erreicht.“



[andechser-natur.de/
de/anmeldung-bio-
fuer-alle-2023](https://andechser-natur.de/de/anmeldung-bio-fuer-alle-2023)

Lesenswertes im Herbst

IG FÜR Redaktion

Meine nachhaltige Küche – on a budget: 111 Ideen & Lifehacks für wenig Geld
Alexandra Achenbach, oekom Verlag, 2023, 144 Seiten, Softcover € 14,-
ISBN: 978-3-98726-037-7

Wir alle haben ein Recht auf Zukunft Eine Ermutigung
Roda Weheren und Alexandra Endres Verlag dtv, 296 Seiten, gebunden, € 24,-
ISBN: 978-3-423-29019-7

Rebellen der Erde: Wie wir den Boden retten – und damit uns selbst!
Benedikt Bösel, mit einem Vorwort von Maja Göpel, Scorpio Verlag, 256 Seiten, gebunden, € 26,-
ISBN: 978-3-95803-560-7



Grün, aber günstig: So geht Nachhaltigkeit in der Küche

Die preisgekrönte Bloggerin Alexandra Achenbach zeigt in ihrem neuen Ratgeber, wie man im eigenen Zuhause, sogar mit wenig Geld, ganz einfach nachhaltiger handeln kann.

Von innovativen Rezeptideen für Lebensmittelreste oder fürs Meal-Prepping über DIY-Putzmittel bis hin zur grünen Küchenausstattung, cleverer Vorratshaltung, Upcyclingtips oder Mini-Kompostierung auch ohne Garten – Alexandras unkomplizierte Lifehacks decken ein breites Spektrum ab und unterstützen so ganz praktisch beim Geldsparen. Zudem machen die spannendes Challenges am Ende eines jeden Kapitels Lust aufs Ausprobieren und selbst Testen. So wird deutlich: Ökologisches Bewusstsein, Klimaschutz und wenig Geld sind definitiv vereinbar und echte Nachhaltigkeit muss nicht teuer sein! oekom Verlag



Klimaschutz ist unser Recht

Die Existenzgrundlage vieler Menschen ist gefährdet. Doch Regierungen oder Konzerne zeigen sich oft träge bis ignorant, wenn sie Maßnahmen zum Klimaschutz ergreifen sollen. Was kann da der Einzelne, das Klimaopfer, tun? Die Rechtsanwältin Roda Verheyen sagt entschlossen: Das bestehende Recht und die Gerichte nutzen.

dtv Verlag

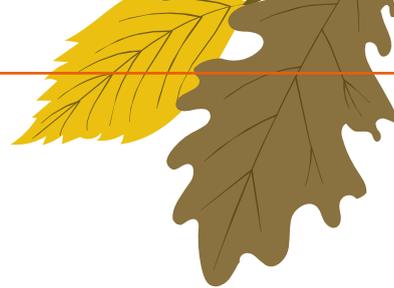
Verheyen erzählt in einem betont optimistischen Tonfall. Sie beschwört keine Weltuntergangsszenarien, sondern zeigt Handlungsmöglichkeiten auf.
Süddeutsche Zeitung

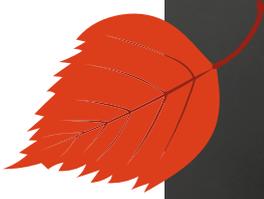


Mit Mut und Offenheit: Lernen von Pionieren und alten Traditionen

Die Transformation der Landwirtschaft, zurück zu ihren natürlichen Wurzeln, könnte sie wieder zukunftsfähig machen, resilient und profitabel – und gleichzeitig den drei Megakrisen, Klimawandel, Artensterben und Bodendegradation die Stirn bieten.

Mit Entdeckergeist schaute Benedikt Bösel sich auf der ganzen Welt nach alternativen Landnutzungsmodellen um, die den Boden als Wiege aller Nahrung ins Zentrum stellen.
Scorpio Verlag





Interview mit Jan Hegenberg

Jan Hegenberg studierte BWL und arbeitete danach in der IT-Branche. 2009 besann er sich, vegan zu leben und entdeckte seine Liebe zum Schreiben. Auf dem Blog "Der Graslutscher", widerlegt er die im Internet kursierenden Scheinargumente gegen pflanzliche Ernährung und betreibt wissenschaftlich fundierte und extrem lustige Aufklärung und Medienkritik zum Thema Ernährungs-, Energie- und Verkehrswende.



Weltuntergang fällt aus – Warum die Wende der Klimakrise viel einfacher ist, als die meisten denken und was jetzt zu tun ist
Jan Hagenberg
Verlag Komplet Media, 2022, 288
Seiten, Softcover,
€ 22,-
ISBN: 978-3-8312-0604-9



graslutscher.de

Ist Ihr Buch auch als Bildungsmittel für Schüler und Studenten geeignet? Sollte es als Lektüre im Unterricht behandelt werden?

Es gibt vermutlich Menschen, die diese Frage unbefangener beantworten können als ich, aber ich weiß von Lehrkräften, die es zumindest in Ausschnitten im Unterricht behandelt haben. Es kommt vermutlich auf die Jahrgangsstufe an, für die Grundschule, würde ich es nicht empfehlen, in der Oberstufe könnte es jedoch funktionieren.

Der Titel „Weltuntergang fällt aus“ klingt sehr optimistisch in Zeiten von massiven Waldbränden oder Überschwemmungen. Wie passt das zusammen?

Zunehmende Waldbrände und Überschwemmungen sind ein besorgniserregendes Symptom der fortschreitenden Erwärmung und ein Missstand, der noch stärker werden wird. Sie sind aber, wenn wir den Ausstoß von Treibhausgasen stoppen, nicht der Weltuntergang.

Weltuntergang wäre aus menschlicher Sicht eine Erde, die sich durch angestoßene Rückkopplungseffekten immer weiter erwärmt und menschliches Leben unmöglich machen. Um dieses Szenario zu stoppen, halten wir alle Werkzeuge bereits in den Händen.

Beim Lesen Ihres Buches ist mir Ihr Humor aufgefallen. Muss man denn mit Humor an das Thema dran gehen, um Menschen zu erreichen?

Man muss nicht, aber Humor ist oft ein Vehikel, um ansonsten zu sperrige Themen zu den Menschen zu bekommen. Es wird von Werbeagenturen genutzt,

um Soft Drink-Verkäufe und Kartoffelchip-Umsätze zu erhöhen – warum dann nicht auch, um das größte Problem der Menschheit zu lösen?

/// Es ist alles erfunden und erforscht, um heute schon über 95% der Emissionsquellen zu schließen. Jan Hegenberg

Wie würden Sie die Kernaussage Ihres Buches in einem Satz zusammenfassen?

Wir haben alle Werkzeuge in der Hand, um effektiven Klimaschutz zu betreiben. Es ist alles erfunden und erforscht, um heute schon über 95% der Emissionsquellen zu schließen.

Konsequenter Klimaschutz ist zudem nicht nur unsere einzige Möglichkeit zur Begrenzung der Erderwärmung auf ein erträgliches Maß, er ist auch ein Weg zur Demokratisierung der Energieversorgung, zu mehr Frieden und Wohlstand und zur Abkehr von gesundheitsschädlichen und umweltschädlichen fossilen Brennstoffen.

Studie: Umwelt- und Klimawirkungen des ökologischen Landbaus



✍ Prof. Dr. Kurt-Jürgen Hülsbergen, TU München



Der Ausbau der ökologischen Landbaus ist wichtiger denn je. Die neue Studie erforscht welche Auswirkungen der ökologische Landbau auf die Umwelt und das Klima haben. Ein interessantes und vor allem wichtiges Thema für unserer Zukunft.

Problemstellung

Der ökologische Landbau gilt als ressourcenschonende, umweltverträgliche und nachhaltige Wirtschaftsform. Von der Bundesregierung wird ein Flächenanteil von 30 % Ökolandbau bis zum Jahr 2030 angestrebt. Dieses Ziel ist nur erreichbar, wenn die Nachfrage nach Biolebensmitteln kräftig steigt. Aufgrund hoher Energiepreise und unsicherer wirtschaftlicher Entwicklung ist jedoch der Umsatz im Biofachhandel seit März 2022 eingebrochen. Dadurch sind neben dem 30 % -Ziel auch wichtige Umwelt- und Klimaschutzziele gefährdet.

Langzeitstudie zu Umwelt- und Klimaschutzwirkungen

In einer aktuellen Studie der Technischen Universität München werden Umwelt- und Klimawirkungen des ökologischen Landbaus im Vergleich zum konventionellen Landbau analysiert. Die Studie basiert auf Untersuchungsergebnissen im deutschlandweiten Netzwerk von Pilotbetrieben und Ergebnissen aus Dauerfeldexperimenten. Aufgrund der hohen Umweltrelevanz werden der Stickstoffkreislauf

und die Stickstoffemissionen, die Energiebilanz und Energieeffizienz, die Humusbilanz und Bodenkohlenstoffbindung, die Treibhausgasbilanz und Klimawirkungen untersucht. Die Treibhausgas- und Stickstoffemissionen werden mit mittleren Umweltkosten bewertet und eine Kostendifferenz zum konventionellen Landbau berechnet. Auf dieser Datenbasis wird eingeschätzt, in welchem Umfang Umweltkosten durch ökologischen Landbau eingespart werden können.

Untersuchungsergebnisse

Betriebsstrukturen und Bewirtschaftungsintensität

Der Systemvergleich ökologischer und konventioneller Betriebe zeigt deutliche Unterschiede in der Betriebsstruktur und der Bewirtschaftungsintensität:

- Ökobetriebe haben artenreiche Leguminosenbasierte Fruchtfolgen.
- In Ökobetrieben ist die Tierhaltung flächengebunden (geringerer Tierbesatz).

- Ökobetriebe sind Low-Input-Systeme (kein Einsatz chemisch-synthetischer Dünger und Pflanzenschutzmittel, geringer Einsatz fossiler Energie).
- Ökobetriebe weisen eine geringe bis mittlere Landnutzungsintensität auf

Aus diesen systembedingten Unterschieden ergeben sich spezifische Umwelt- und Klimawirkungen.

Erträge im Pflanzenbau

Die Erträge sind im ökologischen Pflanzenbau niedriger als im konventionellen Pflanzenbau, wobei die Ertragsdifferenzen je nach Standort, Fruchtart und Management variieren. Dauerfeldexperimente und Ertragsanalysen in Pilotbetrieben zeigen, dass bei optimaler Nährstoffversorgung in ökologischen Fruchtfolgen hohe und stabile Energieerträge erzielt werden, die das mittlere Ertragsniveau konventioneller Fruchtfolgen erreichen können. Dennoch müssen im Ökolandbau weitere Ertragssteigerungen durch die Züchtung leistungsfähiger Sorten, verbesserte Anbauverfahren, technische Innovationen, optimierte Nährstoffversorgung und Nährstoffrecycling, die Gesunderhaltung der Kulturpflanzen durch resistente Sorten und neue biologische Wirkstoffe zur Regulierung von Pflanzenkrankheiten erzielt werden. Ertragssteigerungen sind im Ökolandbau von strategischer Bedeutung, weil hiervon die Wettbewerbsfähigkeit, das Aufkommen an Biolebensmitteln sowie die produktbezogenen Umweltwirkungen abhängen.

Verzicht auf Mineraldüngerstickstoff und chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel, dadurch geringere CO₂-Emissionen. Verringerung der Abhängigkeit der deutschen Landwirtschaft vom Einsatz fossiler Energie.

- Humusaufbau und Bodenkohlenstoffbindung. Humus- und Kohlenstoffanreicherung in Ackerböden durch vielfältige Fruchtfolgen mit Klee gras und organische Düngung (im Mittel 260 kg Kohlenstoff je Hektar). Positive Wirkungen des Humusaufbaus auf das Bodengefüge, das Bodenleben und die Ertragsstabilität. Wichtige Anpassungsstrategie im Klimawandel.
- Klimaschutz und Verminderung von Treibhausgasemissionen. Halbierung der flächenbezogenen Treibhausgasemissionen im ökologischen Pflanzenbau, Treibhausgas minderung auch in der ökologischen Milchviehhaltung durch Grundfutter orientierte Fütterung, Verzicht auf Sojaeinsatz, nachhaltige Grünlandnutzung.
- Förderung der Biodiversität. Positive Effekte durch den Verzicht auf chemisch-synthetische Herbizide, Fungizide, Insektizide, Wachstumsregler. Artenreiche Fruchtfolgen fördern die Biodiversität. Geringere Regelungs- und Eingriffsintensität – weniger und schonendere Arbeitsgänge, weniger Störungen des Ökosystems.

Schlussfolgerungen und Empfehlungen an die Agrar-Umweltpolitik

Der ökologische Landbau trägt zur Lösung von Umweltproblemen bei, z. B. zur Reduzierung von umwelt- und klimarelevanten Stickstoffemissionen.

Der ökologische Landbau trägt zur Lösung von Umweltproblemen bei.

Umwelt- und Klimawirkungen

Die weitere Ausdehnung des ökologischen Landbaus trägt zur Lösung drängender Umweltprobleme und zur Verminderung von Kosten für die Gesellschaft bei:

- Nachhaltige Gestaltung der Stickstoffkreisläufe. Reduzierung des Stickstoffeinsatzes um etwa 100 kg je Hektar und der Stickstoffüberschüsse der Landwirtschaft auf unter 20 kg je Hektar, dadurch geringere Stickstoffemissionen (Ammoniak, Lachgas, Nitrat) in die Umwelt (Gewässer, Atmosphäre, Ökosysteme), positive Wirkungen auf Biodiversität und Trinkwasserschutz, Kosteneinsparung für die Trinkwasseraufbereitung.
- Einsparung fossiler Energie und Erhöhung der Energieeffizienz. Halbierung des Energieeinsatzes von 14 auf 7 Gigajoule je Hektar durch den



Die Unabhängigkeit von Mineraldüngerstickstoff macht den ökologischen Landbau energieeffizienter und klimaschonender. Daher sollten weitere agrar- und umweltpolitische Maßnahmen ergriffen werden, um die ambitionierten Ziele bis 2030 zu erreichen. Je schneller die Umstellung auf ökologischen Landbau erfolgt und je größer die Öko-Anbaufläche ist, umso größer ist die Umweltentlastung und Kosteneinsparung für die Gesellschaft. Auf der Grundlage von Stickstoff- und Treibhausgasbilanzen der Pilotbetriebe und mittleren Umweltkosten für Stickstoff- und Treibhausgasemissionen (UBA 2021) betragen die Kosteneinsparungen durch Ökolandbau 750 bis 800 € ha. In der derzeitigen wirtschaftlichen Situation ist es wichtig, die vorhandene Öko-Anbaufläche zu erhalten und den Absatz von Bioprodukten zu stärken und zu stabilisieren. Nach der Konsolidierung sollte die Öko-Anbaufläche zügig weiter ausgebaut und das 30 %-Ziel umgesetzt werden. Hierzu ist eine stärkere Förderung des ökologischen Landbaus in der gesamten Wertschöpfungskette erforderlich, von der Erzeugung der Nahrungsmittel und Rohstoffe in den Landwirtschaftsbetrieben über die Verarbeitung und den Handel bis zu den Konsumenten. Die Umwelt- und Klimaschutzleistungen des ökologischen Landbaus können noch weiter verbessert und optimiert werden, durch Forschung und Innovationen, Umwelt- und Klimaschutzmanagement in den Wertschöpfungsketten, konsequente Umsetzung der Prinzipien des Ökolandbaus. Um diese Potenziale zu nutzen, sind stärkere Investitionen in Forschung und Entwicklung des ökologischen Landbaus dringend erforderlich.

Hinweis: Aus redaktionellen Platzgründen wurde diese Kurzfassung nochmals minimal gekürzt.

/// In der derzeitigen wirtschaftlichen Situation ist es wichtig, die vorhandene Öko-Anbaufläche zu erhalten und den Absatz von Bioprodukten zu stärken und zu stabilisieren.

Literatur

- Chmelikova L, Schmid H, Anke S, Hülsbergen K-J (2021) Nitrogen-use efficiency of organic and conventional arable and dairy farming systems in Germany. *Nutrient Cycling in Agroecosystems* <https://doi.org/10.1007/s10705-021-10126-9>.
- Frank H, Schmid H, Hülsbergen K-J (2019) Modelling greenhouse gas emissions from organic and conventional dairy farms. *Journal of Sustainable and Organic Agricultural Systems* 69, 37-46. DOI:10.3220/
- LBF1584375588000.
- Hülsbergen K-J, Schmid H (2023) Umwelt- und Klimawirkungen des ökologischen Landbaus. Langzeitstudie im deutschlandweiten Netzwerk der Pilotbetriebe. Technische Universität München.
- Hülsbergen K-J, Rahmann G (eds.) (2013) Klimawirkungen und Nachhaltigkeit ökologischer und konventioneller Betriebssysteme – Untersuchungen in einem Netzwerk von Pilotbetrieben. Braunschweig: Johann Heinrich von Thünen-Institut, 412 p, Thünen Report 8, DOI:10.3220/REP_8_2013.
- Hülsbergen KJ, Schmid H, Paulsen HM (eds) (2022) Steigerung der Ressourceneffizienz durch gesamtbetriebliche Optimierung der Pflanzen- und Milchproduktion unter Einbindung von Tierwohlaspekten – Untersuchungen in einem Netzwerk von Pilotbetrieben. Braunschweig: Johann Heinrich von Thünen-Institut, 540 p, Thünen Rep 92, DOI:10.3220/REP1646034190000.
- UBA (2021) Umweltbundesamt. Beitrag der Landwirtschaft zu den Treibhausgas-Emissionen. www.umweltbundesamt.de/daten/land-forstwirtschaft/beitrag-der-landwirtschaft-zu-den-treibhausgasen.





Dr. Ophelia Nick

Parlamentarische Staatssekretärin
Mitglied des Deutschen Bundestages

Antwortbrief des Bundes- ministeriums für Ernährung und Landwirtschaft

Poststraße 54, 10117 Berlin
Tel. 030 529-3521
Fax 030 529-3521
www.bmel.de

POSTLEISTUNGSZEICHEN 222 692007 006-#028

DATUM 29. August 2023

Ihr Schreiben: Studie der Technischen Universität München zu „Umwelt- und
Klimaauswirkungen des ökologischen Landbaues“ vom 21. Juli 2023

Sehr geehrter Herr Sedlmaier,

vielen Dank für die übermittelten Informationen und die Darlegung Ihrer Bedenken bezüglich der Gewährung der Gentechnik-Freiheit und der Befürchtungen hinsichtlich der Patentierung im Zusammenhang mit dem Vorschlag der Europäischen Kommission über Pflanzen, die mit bestimmten neuen genomischen Techniken erzeugt werden. Im Auftrag des Bundesministers für Ernährung und Landwirtschaft antworte ich Ihnen gerne.

Der Vorschlag der Europäischen Kommission ist Teil einer anhaltenden Debatte und wird derzeit von den Mitgliedstaaten der Europäischen Union geprüft. Herr Bundesminister hat sich kürzlich zu dem Vorschlag geäußert und betont, dass sowohl die Interessen der Verbraucherinnen und Verbraucher als auch die der Landwirtschaft im Mittelpunkt der Regelung zu den neuen genomischen Techniken noch nicht ausreichend berücksichtigt werden. Zudem darf unsere Land- und Lebensmittelwirtschaft, egal ob konventionell oder ökologisch, nicht in ihrer wirtschaftlichen Substanz gefährdet werden.

Hier gibt es derzeit zwei Aspekte, die aus Sicht des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft im Vorschlag besser geregelt werden müssen: die Koexistenz und die Patentierung.

Es braucht wirksame Koexistenzmaßnahmen über die gesamte Wertschöpfungskette, um Haftungsrisiken nicht den Unternehmen zuzumuten, die gentechnikfrei wirtschaften wollen. Der Schutz des ökologischen Landbaus, dem Zielbild der Bundesregierung, ist dabei ein zentrales Anliegen und muss auch in Zukunft ausreichend gewährleistet sein.

Datenschutzhinweise einschließlich Informationen zu Ihren Rechten finden Sie hier:
<https://www.bmel.de/datenschutz>

SEITE 2 VON 2

Außerdem ist es wichtig, dass die Probleme der Patentierung von Pflanzen gelöst und nicht verschärft werden. Das heißt, das Vorhaben darf nicht zur Einführung von Biopatenten durch die Hintertür führen. Denn dies ginge zulasten unserer klein- und mittelständischen Zuchtunternehmen, die gerade in Deutschland besonders stark sind. Zudem könnten Patente auf Saatgut in der gesamten Wertschöpfungskette bis hin zum Handel zu Haftungsrisiken führen.

Auch dem Vorsorgeprinzip muss weiterhin Rechnung getragen werden, denn das Vorsorgeprinzip schützt nicht nur Gesundheit und Umwelt. Ob der vorliegende Entwurf dem gerecht wird, muss angezweifelt werden.

Ich versichere Ihnen, dass sich das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft in diesem Sinne intensiv in die weiteren Verhandlungen einbringen wird.

Mit freundlichen Grüßen

Wahlfreiheit sichern, Vorsorgeprinzip erhalten, keine Patente auf Saatgut

✍ BÖLW

Am 25. Juli 2023 haben sich die EU-Agrarminister über einen Gesetzesentwurf der EU-Kommission zur künftigen Regulierung der Gentechnik beraten.

„Ein Großteil der Gentechnik-Pflanzen soll nach dem Willen der EU-Kommission künftig weder auf Risiken für Mensch oder Umwelt geprüft werden, noch sollen Verbraucherinnen und Verbraucher erkennen können, ob sie Gentechnik auf dem Teller haben oder nicht. Damit wird das Prinzip der Wahlfreiheit geschliffen und das Vorsorgeprinzip wird auf den Kopf gestellt. Global agierende Saatgutunternehmen wollen mit der Gentechnik vor allem erreichen, dass sich Pflanzen patentieren lassen. Damit wollen sie eine Lizenz zum Gelddrucken zulasten der BäuerInnen und der gesamten Lebensmittelproduktion und VerbrauchelInnen. [...] Bundesminister Özdemir muss in Brüssel dafür sorgen, dass europäische Werte wie das Vorsorge-

und Verursacherprinzip, die Wahlfreiheit der Verbraucher und eine gentechnik- und patentfreie Lebensmittelproduktion gestärkt werden! All das geht mit der vorgelegten Regelung der EU-Kommission nicht, die blind den Heilsversprechungen derjenigen folgt, die seit Jahrzehnten Lösungen versprechen, aber nicht liefern, obwohl viele Milliarden an staatlichen Mitteln hineingeflossen sind. Gentechnik ist ein Beschleuniger für Monokulturen und Pestizideinsatz und hat bislang zu keiner Lösung der großen Herausforderungen der Landwirtschaft bei Klimawandel und Verlust der Artenvielfalt beigetragen.“ – Tina Andres, BÖLW-Vorstandsvorsitzende



Hintergrund

Am 5. Juli 2023 hat die EU-Kommission ihren Gesetzentwurf für Neuregelung der Gentechnik vorgelegt. Er wird nun von den EU-Mitgliedsstaaten und dem EU-Parlament beraten. Wenn sie die bestehenden Gentechnikregelungen verändern wollen, müssen sie sich auf einen Gesetzestext einigen. Ob sie dies bis zur Wahl des EU-Parlaments im Sommer nächsten Jahres bewerkstelligen, ist offen. Künftig soll das EU-Gentechnikrecht über eine „Verordnung“ unmittelbar in den Mitgliedstaaten gelten. Bisher gilt eine „Richtlinie“, die den Rahmen für beispielsweise das deutsche Gentechnikgesetz gibt.

Die EU-Kommission will die Gentechnikregeln so verändern, dass bestimmte Gentechnikverfahren wie z. B. CRISPR-Cas praktisch nicht mehr darunterfallen, obwohl damit fundamentale Eingriffe in das Genom von Lebewesen möglich sind.

Nach den Ideen der EU-Kommission soll es künftig zwei verschiedene Kategorien von Gentechnikpflanzen geben. Solche, die angeblich „gleichwertig“ zu konventionellen Pflanzen sein sollen, mit Genmanipulationen an bis zu 20 Stellen im Genom. Dort darf zusätzlich auch „eine beliebige Zahl“ von Gen-Bausteinen entfernt werden. Für diese Gentechnikpflanzen soll keine Risikoprüfung oder Kennzeichnung erforderlich sein. Für den Vergleich mit anderen Pflanzen und insbesondere für die gesundheitliche und ökologische Risikoabschätzung wären neben der Zahl von Veränderungen auch die veränderten Eigenschaften relevant. Die Kommission legt keine wissenschaftliche Herleitung dieser Kategorie vor. Für diese Gentechnikpflanzen soll es kein Zulassungsverfahren und damit auch keine Risikoprüfung und keine Kennzeichnung mehr geben. Sie sollen künftig nur „angemeldet“ werden. Ausschließlich das Saatgut soll als „NGT“ gekennzeichnet werden müssen. Es muss davon ausgegangen werden, dass ein Großteil der künftigen Gentechnikpflanzen in diese sogenannte „Kategorie 1“ fallen wird.

Alle anderen neuen Gentechnikpflanzen werden „Kategorie 2“ zugeordnet. Für sie soll es ein abgeschwächtes Zulassungsverfahren einschließlich Risikoprüfung geben. Sie sollen auch weiterhin als Gentechnik gekennzeichnet werden. Mögliche unbeabsichtigte Veränderungen in Genom oder in Stoffwechselprozessen der Pflanzen sollen nicht mehr untersucht werden, obwohl gerade aus ihnen Gefahren für Mensch oder Umwelt entstehen können. Auch das Monitoring möglicher Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit soll reduziert werden. Die im bisherigen Gentechnikrecht verankerte Pflicht zur Vorlage eines Nachweisverfahrens soll für diese Gentechnik-Pflanzen entfallen können, wenn der Antragsteller „belegen“ kann, dass ein derartiger Nachweis technisch nicht möglich sei.



/// Gentechnik ist ein Beschleuniger für Monokulturen und Pestizideinsatz und hat bislang zu keiner Lösung der großen Herausforderungen der Landwirtschaft bei Klimawandel und Verlust der Artenvielfalt beigetragen. Tina Andres, BÖLW Vorstandsvorsitzende



Insgesamt würde es nach dem Vorschlag der Kommission drei unterschiedliche Gentechnik-Regelungen geben: Die bisherigen Regeln für Gentechnik mit Fremd-Genen („transgene Pflanzen“), Gentechnik-Pflanzen der Kategorie 1, Gentechnik-Pflanzen der Kategorie 2. Der Vorschlag der EU-Staaten sieht vor, die Verwendung von Gentechnik-Pflanzen der Kategorie 1 oder 2 nicht einzuschränken oder zu verbieten. In der ökologischen Produktion sollen alle drei Kategorien von Pflanzen und daraus gewonnenen Produkten weiterhin ausgeschlossen sein. Wie das gelingen soll, wenn Gentechnikprodukte ohne Kennzeichnung am Markt sind, lässt die Kommission offen.

Vom Lebendigen der Nahrung



✍ Marianne Nitsche



Wir Menschen können nicht ohne die Natur existieren. Die Natur ohne den Menschen hingegen schon. Dabei hängen alle Lebensbereiche der Erde miteinander zusammen.

Marianne Nitsche, AKE
Mitarbeiterin und
Beirätin, Dipl.
Volkswirtin und
viele Jahre als
Erzieherin tätig.

Unsere gesamte Natur, das irdische und kosmische Umfeld sind ein ganzheitliches, komplexes Gefüge von Beziehungen, das eine unendliche Vielfalt von Möglichkeiten des Lebens bietet. Der Abdruck des Lebens, der Lebenskräfte, zeigt sich dem Menschen durch eine ständige Veränderung lebendiger Organismen und ihrer Beziehungen zueinander, ihr Werden und Vergehen.

Die Kräfte selber, welche diese Lebensmöglichkeiten bieten, sind für den Menschen nicht sichtbar. Es handelt sich um geistige Kräfte, mit deren Hilfe jedes Lebewesen einen Organismus aufbaut und eine Inkarnation ermöglicht. Alle Naturreiche Mensch, Tier, Pflanze sowie das Mineralreich dienen einander als Nahrung. Im Gesamtgefüge des Lebendigen entsteht Geben und Nehmen von Kräften und Materie.

Pflanzen

Pflanzen kommt hierbei eine besondere Bedeutung zu. Die Lebensprozesse der Pflanzen bauen auf unserem Planeten pro Jahr etwa 200 Milliarden Tonnen organische Materie auf. Dies geschieht mit Hilfe von kosmischer Lichtenergie. Die Photosynthese, Stoffbildung aus Licht, Wasser und CO₂ findet im Blatt der Pflanze statt. Ein Vorgang, bei dem Sauerstoff entsteht, Basis für die Atmung aller Lebewesen. Es bildet sich auch die primäre Glukose. Sie wird von den Pflanzen in weitere Nährstoffe und Substanzen umgewandelt. Die Pflanze vermag Minerale, leblose Materie mit Wasser und Licht zu einem Organismus aufzubauen und sich mit Physis und Lebensleib zu inkarnieren. Das „Stoff gewordene Licht“, der physische Körper der Pflanze, ist Nahrung für Tier und Mensch. So stehen uns nicht nur die in der Pflanze gebundene Sonnenenergie zur Verfügung, sondern alle irdischen

und kosmischen Kräfte, die die Pflanze beim Aufbau nutzte und verwandelte. Formen, Farben, Düfte sowie die stoffliche Dichte und Zusammensetzung geben Hinweise, welche Elemente und Lebenskräfte genutzt wurden, sie sagen etwas über das Wesen der Pflanze aus. Klimatische Verhältnisse, die Art des Bodens, das zur Verfügung stehende Wasser, Luft und Wärme spielen eine wesentliche Rolle. Nicht nur die Sonne, sondern auch Mond und andere Gestirne beeinflussen Wachstum und Formung des Pflanzenwesens mit. Das alles nehmen wir zu uns, wenn wir uns von unterschiedlichen Pflanzen ernähren. Dabei lernen wir, das Aufgenommene individuell abzubauen und umzuwandeln. Schon Geruch, Aussehen und Geschmack geben unserem Verdauungssystem Hinweise darauf, wie mit der Nahrung umzugehen ist.

Menschliche Kultur

Der Mensch ist ein denkendes Wesen. Er hat nicht nur seinen lebendigen Körper wie Pflanze und Tier, sondern zusätzlich seine Seele wie auch das Tier und ein Ich inkarniert (Selbstbewusstsein, Individualität). Dies ermöglichte es ihm, sich teilweise aus den Gesetzen der natürlichen Kreisläufe zu lösen. Er gewann Erkenntnisse über die Natur und lernte sie unabhängig von Ort und Zeit zu überdenken und in Handlungen umzusetzen. Tierhaltung und der Anbau von Pflanzen sicherten seine Existenz. Dazu gehörten Bodenbearbeitung, Säen, Ernten und Vorratshaltung sowie Verarbeitung der Nahrung. Der Austausch von Nahrungsmitteln brachte eine teilweise Loslösung von örtlichen Gegebenheiten. All dies waren große Fortschritte, begleitet aber auch von negativen Wirkungen. Manche Pflanzen ließen sich durch Züchtung problemlos verändern. Sie gaben mehr Ertrag, wuchsen in verschiedenen Weltgegenden, schlossen



sich dem Menschen an und profitierten von ihm durch vermehrten Anbau. Durch Züchtung, Düngung Schutz vor Fressfeinden und bei einigen die Möglichkeit überall zu gedeihen, wurden auch sie aus manchen natürlichen Abhängigkeiten gelöst. Auf Region und Jahreszeit abgestimmte Energie- und Kräfteaufnahme veränderten sich, wurden gröber und universeller.

Die Ebene des Lebendigen, und oft die des Individuums, ist mit einem Baukasten schwer zu erfassen.

Die Beobachtungen der Menschen, auf denen Landwirtschaft, Kochkunst, Lagerung oder auch Heilmethoden beruhen, wurden mit den Sinnen gemacht. Wahrnehmbar ist immer nur die Materie. Diese weist allerdings Spuren lebendiger Kräfte auf. Immer tiefer drang der Mensch in das Wissen über die Gesetzmäßigkeiten materieller Zusammenhänge vor. Chemie und Physik lieferten Wissen über Wirkungen der Elemente, machten die Zusammensetzung von Stoffen erkennbar. Das Wissen über die optimale Zusammensetzung der menschlichen Nahrung richtete sich nicht mehr nach Regionen und Jahreszeiten, wurde nicht mehr nur in Lebensmitteln wie Pflanzen, Fleisch oder Milchprodukten ausgedrückt, sondern in Stoffen. Der Mensch braucht Eiweiß, Kohlenhydrate, Fett, Vitamine, Minerale und Spurenelemente. Empfund man die Zusammensetzung bestimmter Nahrung als nicht optimal, ließen sich Substanzen isolieren oder Nahrungsmittel mit anderem anreichern. Die Mikrobiologie lieferte Möglichkeiten Gene, Erbgut zu verändern. Jetzt konnte man auf materieller Ebene Pflanzen auf ungeahnte Weise verändern.

Baukastenlebensmittel – Ergebnis des Substanzen Denkens

Es entstand gerade auch im Ernährungsbereich ein Substanzen Denken nach dem Baukastenprinzip. Kräfte wirken in unterschiedlichen Stoffzusammenhängen wie sie in lebendigen Organismen vorkommen, wird aber so nicht beachtet. Nahrungszubereitung ist oft etwas, was von der Substanzebene gedacht und dann technisch geschaffen wird. Die Ebene des Lebendigen, und oft die des Individuums, ist aber mit einem Baukasten nur schwer zu erfassen. Der ausschließliche Blick auf den errechneten Bedarf an einem Mineral oder Vitamin kann dazu führen, dass man Stoffe einfach verabreicht, wenn Mangelerscheinungen auftreten. Was aber, wenn der lebendige Organismus nicht in der Lage ist diese Gabe abzubauen oder aufzunehmen, sie vielleicht auch nicht ausscheiden kann?

Rudolf Steiner empfahl bei einem Mangel keine Zufuhr von Stoffen, sondern eine Anregung der Kräfte des Organismus, welche den Stoff aufnehmen. Wir be-

finden uns damit auf einer anderen Ebene. Dr. Kühne zitiert in ihrem Buch „Ernährung“ (S. 187) folgendes Beispiel: „Statt einer Aufnahme von Eisentabletten empfahl Rudolf Steiner bei einer Anämie von Schulkindern die Lichtkräfte des Honigs zu nutzen (er enthält kaum Eisen), die den Organismus befähigen, Eisen besser aufzunehmen.“ Das sind Zusammenhänge des Lebendigen, die auf der rein materiellen Ebene nicht erfasst werden.

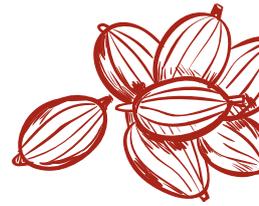
Unser Substanzen Denken in der Ernährung führte dazu, auch große Weltprobleme mit dem Baukastenprinzip lösen zu wollen. Dazu gehören die Massentierhaltung mit ihrer Missachtung von Lebewesen sowie die intensive Nutzung von Ackerflächen für Tierfutter, die man eigentlich für die menschliche Ernährung bräuchte. Wegen dieser Missstände verzichten immer mehr Menschen auf Fleisch, manche sogar auf alle tierischen Produkte. Für diesen Verzicht ist oft der Kopf bereit, nicht aber die Sinne und Bedürfnisse. Als Ersatz konstruierte man nach dem Baukastenprinzip Nahrungsmittel wie vegane Schnitzel, Würste oder Ähnliches. Geschmack und Aussehen versucht man den eigentlich gewünschten Nahrungsmitteln anzugleichen. Wenn der Konsument während der Mahlzeit nicht ganz bewusst isst, wird der menschliche Organismus Verdauungssäfte zur Verfügung stellen, die gar nicht richtig passen. Durchdenkt er seine Mahlzeit beim Essen genau, wird er kaum das Gefühl für Fleisch entwickeln, das er haben will. Ein Tier hat sich von Pflanzen ernährt und das Erhaltene auf der Ebene des Lebendigen umgewandelt. Auch seelische Erlebnisse haben sich dem Nahrungsmittel eingeprägt. Das alles kann gar nicht erfasst werden, wenn Nahrung konstruiert wird.

Lebendige Nahrung der Zukunft

Steiner spricht davon, dass es besser sei Fleisch zu essen, statt Fleisch zu denken. Qualitativ hochwertige tierische Nahrungsmittel aus artgerechter Tierhaltung selten genossen, sind sicherlich nachhaltiger als die oben beschriebene Nahrung. Zudem irritieren sie unseren Organismus nicht. Auch behielte das Tier in Kreisläufen den Platz, der ihm zusteht.

Lebendige Nahrung wie Tier und Pflanze es sind, lässt sich in Laboren auf der heutigen Entwicklungsstufe des Menschen nicht herstellen. Wir können Pflanze und Tier nur auf der materiellen Ebene verändern, was sich allerdings auf höhere Ebenen auswirken kann. Das sind Zusammenhänge, die wir nicht übersehen. Wir spielen also Zauberlehrling. Nur kommt kein Meister, um alles wieder zurecht zu rücken. Rudolf Steiner gestattet uns einen Blick in die Zukunft der menschlichen Entwicklung. Wenn der Mensch es schafft, seinen Astralleib, seinen seelischen Anteil, zu einem Geistselbst umzuwandeln, und sich damit der geistigen Welt bewusst wieder zu nähern, wird er in der Lage sein, das Ich vom Sehen des Mineralreiches (der Materie) zum Sehen des Pflanzenreiches (Erfassung des lebendigen Wirkens) aufsteigen zu lassen. Erst dann wird der Mensch lebendige Nahrung schaffen können.

Illustration von
macrovector / freepik.com



ak-ernaehrung.de

Literatur

Rudolf Steiner:
Natur und
Geistwesen – ihr
Wirken in unserer
sichtbaren Welt.
GA 98 Vortrag
4.12.1907 Rudolf
Steiner Verlag
Dornach 1996.
S. 139f.

Petra Kühne
(Hrsg.): Ernährung.
Grundlagen
und integrative
Konzepte einer
anthroposophischen
Ernährungsmedizin.
Salumed-Verlag
Berlin 2022.

Wolf-Dieter Storl:
Der Kosmos im
Garten. AT Verlag
Aarau 2022



Mit veganer Ernährung das Klima retten?



✍ Petra Kühne

Tierische Nahrung schadet unserem Klima, ist nicht gesund für den Menschen, schafft Probleme bei der Tierhaltung und führt zu Futtermittelimporten, die die Landwirtschaft vereinseitigen.

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

Die oben genannten Vorwürfe führen dazu, dass immer mehr Menschen Alternativen zur tierischen Ernährung suchen. Dabei gibt es die Möglichkeit, pflanzliche Lebensmittel als „Ersatz“ zu bevorzugen wie Hülsenfrüchte als Eiweißträger oder pflanzliche Fette statt Butter und Sahne. Eine Wurst aus pflanzlichen Zutaten, die „Typ Salami“ heißt, soll natürlich wie echte Salami von Schwein oder Rind aussehen und schmecken. Nach den Leitsätzen für vegetarische und vegane Lebensmittel muss dies auch der Fall sein, sonst muss sie anders heißen.

Oft vermittelt die Werbung dem Käufer dieser Produkte wie klimafreundlich und fortschrittlich („Klimaheld“) er ist. Er steht sozusagen mit seinem Milch- oder Fleischersatz auch moralisch auf der richtigen Seite. Auch wenn im Internet z. B. veganer Mozzarella als „tierleidfrei“ angeboten wird, schwingt eine moralische Komponente mit. Aber ist es wirklich so, dass die veganen Alternativen helfen, „die Welt klimatisch zu retten“? Etliche CO₂ Berechnungen legen nahe, dass tierische Produkte höhere Werte verursachen als ihre pflanzlichen Alternativen. Allerdings ist die Wirklichkeit oftmals komplizierter, als es zunächst scheint.

Der Fleischverbrauch

Unbestritten ist, dass in den Wohlstandsländern der Fleischverbrauch zu hoch ist. Durch die industrielle Massentierhaltung mit den günstigeren Preisen hat der Verbrauch viele Jahre zugenommen. Seit einigen Jahren verzeichnet die Statistik jedoch einen Rückgang in Deutschland auf 52 Kilogramm im Jahr 2022. Das sind gut 4 kg weniger als im Vorjahr und 8 kg weniger als 2017. Vor allem junge Menschen wenden

sich vom Fleisch ab. Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung plant, ihre Empfehlungen, die zurzeit noch bei wöchentlich 300 g Fleisch und Wurst für Frauen und 600 g für Männer liegen stärker an Umwelt- und Klimaeffekten auszurichten und zu senken. Solche Empfehlungen führen natürlich nicht automatisch zu realen Umsetzungen und sind nur Durchschnittswerte. Wichtig wäre es, auch den Qualitätsprozess einzubeziehen, also die Art der Tierhaltung, -fütterung und -verarbeitung. Der Anteil an Bio- und Demeter Fleisch am Gesamtverbrauch liegt immer noch niedrig, im einstelligen Bereich. Da Fleisch und Wurst aus ökologischer Haltung auch teurer sind, werden Bio-Kunden wahrscheinlich keinen übermäßigen Verbrauch tätigen. Ob jemand vegetarisch, vegan oder mit Fleisch isst, stellt eine individuelle Entscheidung dar und sollte auch so akzeptiert werden. Wichtig ist ein Bewusstsein von der Qualität und Menge des verzehrten Fleisches. Ein Verzicht auf Fleisch aus ethischen und Umwelt-Gründen, aber ständigem Wunsch nach Fleisch-, Wurst- oder Käseimitaten sollte nur eine Übergangslösung sein.

Anders sieht die Situation in Ländern aus, wo eher Nahrungsknappeheit herrscht. Hier kann ein (kaum vorhandener) Fleischverzehr gerade bei Kindern im Wachstumsalter eine wichtige Bereicherung der Ernährung darstellen. Aber auch hier spielt die Qualität eine Rolle.

Die CO₂ Emissionen

Unsere Welt besteht aus Tier-, Pflanzenreich, den Mikroorganismen und Pilzen, den Menschen sowie dem Mineralreich. Alle haben ihre Aufgabe im Natur-

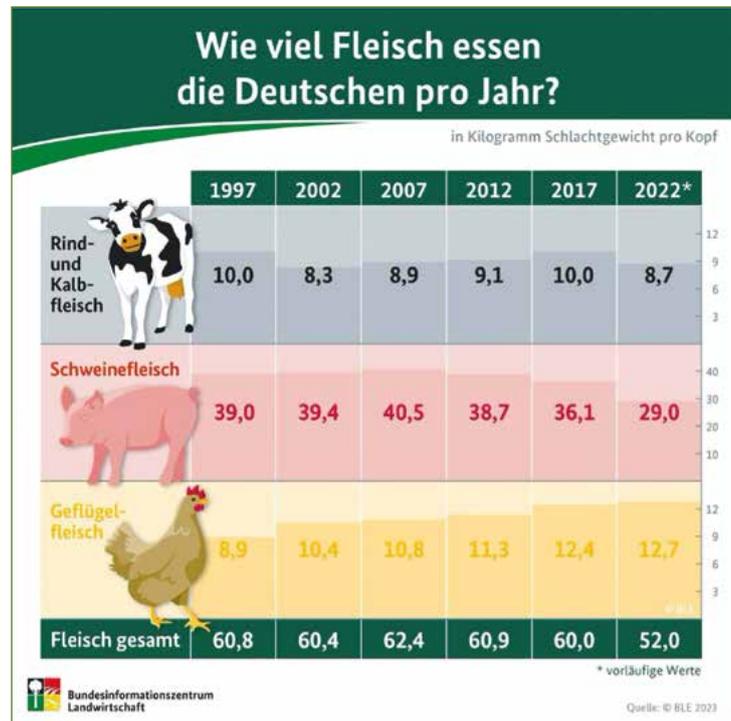
geschehen. Der Mensch gestaltet die Natur und Erde durch seine Kultur und Landwirtschaft. Pflanzen und Tiere haben in der Landwirtschaft ihre Aufgabe. Tiere werden nicht nur verzehrt, sondern beleben die Landschaften, stellen mit ihren Ausscheidungen den Dünger für die Pflanzenwelt. Wie werden Tiere ernährt? Ein größerer Teil unserer landwirtschaftlich genutzten Fläche ist Grünland, in Deutschland macht dieses 30 % aus. Es ist nicht für den Ackerbau geeignet, wohl aber für Tierhaltung von Weidetieren oder Futtererzeugung. Zudem bindet dieses Grünland Kohlendioxid, sogar mehr als die Ackerfläche. Würden die Weidetiere überwiegend extensiv vom Grünland leben, so ergebe das eine wertvolle Nutzung. Das Problem ist, dass besonders Hochleistungsrinder Zuschläge von Kraftfutter benötigen, das wiederum auf Ackerflächen erzeugt wird. Schwein und Geflügel sind sogar mit dem Verzehr von Soja und Getreide direkte Nahrungskonkurrenten des Menschen, wenn man sie nicht von landwirtschaftlichen Abfällen ernährt. Es geht also um eine Förderung der extensiven Tierhaltung, mit der man natürlich viel weniger Tiere halten kann als mit der industriellen Massentierhaltung.

Wichtig ist ein Bewusstsein von der Qualität und Menge des verzehrten Fleisches.

Der CO₂ Fußabdruck ist zudem von der Rasse, Tierhaltung und Fütterung abhängig. Genaue Studien, wo innerhalb der Wertschöpfungskette die CO₂ Äquivalente anfallen, ergeben bei den tierischen Lebensmitteln wie Fleisch fast 90 % in der Erzeugung, bei pflanzlichen Lebensmitteln nur 40 %. Dafür fallen bei den pflanzlichen Produkten höhere Mengen in der Verarbeitung z. B. zu veganen Imitaten an und beim Konsum, weil man mehr davon verzehrt aufgrund geringerer Energie-, Eiweiß- oder Nährstoffdichte.

Der Gesundheitsaspekt

Eine pflanzenbetonte Ernährung wird heute von den Ernährungsfachleuten als positiv für die menschliche Gesundheit und präventiv zur Senkung des Risikos für verschiedenste Erkrankungen angesehen. Dies betrifft vor allem Gemüse, zuckerarmes Obst, Vollkorngetreide, Hülsenfrüchte und Nüsse. Werden pflanzliche Produkte hochverarbeitet und dabei wichtige Teile entfernt, so können diese Vorteile sich umkehren. Durch Abtrennung von Randschichten bei Getreide, Verwendung von viel isoliertem Zucker, Salz, Zusatzstoffen sowie starker Belastung durch Verarbeitungsverfahren wie Druck oder Erhitzen bauen sich wertvolle Inhaltsstoffe ab oder gehen verloren. Eine pflanzliche Ernährung muss daher auch die Vollwertigkeit und geringe Verarbeitung berücksichtigen, sonst gehen die gesundheitlichen Vorteile



verloren. Besonders für alternative vegane Produkte, die tierische Lebensmittel imitieren, nutzt man oft verschiedenste pflanzliche Zutaten. Bei einer veganen Ernährung müssen zudem bestimmte Nährstoffe wie Vitamin B12 substituiert werden, damit kein Mangel auftritt. Aus anthroposophischer Sicht sprechen tierische Lebensmittel andere Wesensschichten des Menschen an als pflanzliche.

Klima

Bis zu 15 % macht die Ernährung bei der Entstehung der klimaschädlichen Gase aus. Sie fallen in der Landwirtschaft, bei dem Mineraldünger, der Tierhaltung, Transporten, Verarbeitung und dem Konsum an. Jeder dieser Punkte kann verbessert werden. Beim Konsum führt eine Verminderung der Lebensmittelabfälle dazu, den Verbrauch zu senken. Gutes Abschätzen der Portionen unterstützt, dass weniger Reste anfallen und somit weniger gekauft wird. Selbstverständlich trägt auch die individuelle Essenswahl zu einer Verminderung bei. Daher hilft es, wenn man seinen Verbrauch an tierischen Nahrungsmitteln verringert. Die Bevorzugung von regionalen Produkten senkt die Transportkosten, saisonale Wahl von Gemüse und Obst statt Produkten aus fernen Ländern ebenso. So gibt es viele „Stellschrauben“, um die Klimabelastung bei seiner individuellen Ernährung zu beeinflussen. Natürlich reicht das insgesamt nicht. Dazu kommen muss eine nachhaltige, klimabewusste Politik mit der Gesetzgebung, Gruppen, die z. B. den Anbau von essbaren Pflanzen in Städten fördern, Lebensmittel vor dem Wegwerfen retten und viele Aktivitäten der Zivilgesellschaft. Die vegane Ernährung ist eine Möglichkeit, jedoch nicht die einzige für eine geringere Klimabelastung.



ak-ernaehrung.de

Literatur

Karl-Friedrich Lücke: Mehr als ökologisch: Proteine in der nachhaltigen Ernährung. „Ernährung im Fokus“ 1/2023, S. 22-23

Vorträge



Mo 06.11. VORTRAG

Fulda

Individuelle Ernährung? Im Ayurveda geht das.

Dr. Judith Gutberlet, Diplom-Humanbiologin und Heilpraktikerin und Ayurveda-Ernährungsberaterin, Sie begleitet seit 2015 regelmäßig Fastengruppen und leitet seit 2020 Seminare zur Burnout-Prävention.

🕒 17:00 Uhr 📍 Morgensternhaus, Gerloser Weg 70, 36039 Fulda



Mo 05.02. VORTRAG

Fulda

Volkskrankheit Osteoporose: Wie erkenne ich sie, wie beuge ich Knochenbrüchen vor?

Prof. Dr. med. Peter M. Kern, Direktor Klinikum Fulda, Internist, Rheumatologe, Osteologe

🕒 17:30 Uhr 📍 Morgensternhaus, Gerloser Weg 70, 36039 Fulda

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

IG FÜR Unterwegs



1 Auf dem Hoff-Fest mit Hannes Feneberg

2 Treffen mit Dr. Gerd Müller

3 Begegnung mit Bierkönigin Moni Sommer

4 Übergabe des Buches "Die Kunst der kleinen Schritte" an Cem Özdemir, den Bundesminister für Ernährung und Landwirtschaft

5 Übergabe einer IG FÜR Infomappe an Gesundheitsminister Klaus Holtschek

6 Neumitglied Herr Hagen Rüdlin geschäftsführender Vorstand Markgräflerwinzer





7 Georg Sedlmaier mit Umweltministerin Priska Hinz und weiteren Teilnehmern bei der Unterzeichnung der Charta der Initiative Nachhaltiges Wirtschaften



8 Paul Werner Hildebrand mit Umweltministerin Priska Hinz und mit weiteren Teilnehmern



9 Stefan Giese, Sprecher der EDEKA Nord

10 Jan Meifert Geschäftsführer Edeka Meyers unser MLF-Gastgeber

11 Georg Sedlmaier mit IG FÜR Mitgliedern auf der MLF-Tagung: Dr. Daniela Büchel REWE Vorstand, Jürgen Sutterlüty Geschäftsführer Sutterlüty Handels GmbH, Jan Frauen MLF Vorsitzender des Beirates EDEKA, Stefan Lenk Vorsitzender des Vorstandes, REWE



12 Costantino Marziale Geschäftsführer Feinkost Vertrieb und IG FÜR Mitglied



13 Astrid Teckentrup, Vorsitzende der Geschäftsführung Procter und Gamble, auf der MLF-Tagung



14 Boris Rhein, hessischer Ministerpräsident



Vorstellung neuer Mitglieder

✍ IG FÜR Redaktion



Helga Bertele

studierte Betriebswirtschaft (Marketing) sowie Wirtschaftsingenieurwesen und war im technischen Vertrieb tätig. Während der Familienpause arbeitete sie als freie Dozentin in der Erwachsenenbildung.

Wie definieren Sie den Begriff „gesunde Lebensmittel“?

Das Bestreben nach guter Ernährung ist mir als gebürtige Allgäuerin nicht fremd, da ich auf einem Bauernhof aufgewachsen bin, im Einklang mit der Natur. Gesunde Lebensmittel sind nachhaltig erzeugte Lebensmittel und sollen für alle Menschen zugänglich sein.

Ich unterstütze die IG FÜR, weil ...

... nur wenn Unternehmer und Politiker verantwortungsvoll und wertebasierte, nachhaltige Entscheidungen treffen, können (Über-) Lebensmöglichkeiten für Alle geschaffen werden.

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

Verbraucher*innen sollten bereits an Universitäten oder Hochschulen für Umweltschutz, Nachhaltigkeit und dem Umgang mit gesunden Lebensmitteln sensibilisiert werden.

Wie definieren Sie den Begriff „gesunde Lebensmittel“?

Durch gesunde Nahrung erhöht sich unser Wohlbefinden, wir erhalten Energie und unser Körper bekommt die Nährstoffe, die er zum Leben braucht. Deshalb zeichnen sich gesunde Lebensmittel für mich durch folgende Punkte aus: Frei von Zusatzstoffen, unverarbeitet und natürlich, regionale Herkunft, ausgewogene Nährstoffe.

Ich unterstütze die IG FÜR, weil ...

... sie meine Vorstellung von einem gesunden Lebensstil teilt und sich für Nachhaltigkeit in der Lebensmittelbranche einsetzt.

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

Mir als Verbraucher liegt die Entscheidung über meine Auswahl beim Kauf in erster Linie vor. Was konsumiere ich? Hierüber kann ich mich ausgiebig informieren um eine, für meine individuellen Ansprüche, gesunde Auswahl treffen zu können. Meine Nachfrage, und die anderer Konsumenten, bestimmt maßgeblich das Angebot der Händler. Anregungen und Rückmeldung der Verbraucher können mitunter den Handel auch zum Umdenken seiner Produktauswahl bewegen.

Was wünschen / erhoffen Sie sich von der IG FÜR?

Persönlich erhoffe ich mir Informationszugang über aktuelle Entwicklungen in der Lebensmittelindustrie, aber auch den Umgang der Politik mit dem Thema gesunde Ernährung. Dadurch habe ich als Verbraucher die Möglichkeit mich weiterzubilden und auch zukünftig vernünftige Entscheidungen bei meinem Kaufverhalten und Konsum treffen zu können.



David Konrad

Ausgebildeter Mediengestalter im Bereich Bild- und Tonproduktion.



Karl-Heinz Jäkle

Geboren 1946 in Weißenhorn. Ausbildung zum Großhandelskaufmann. Anschließend Studium der Betriebswirtschaft in München mit Abschluss als Diplom-Betriebswirt. Praktische Tätigkeit in einer Wirtschaftsprüfungs-Gesellschaft. Nach Ablegung der Berufsexamina seit 1982 als Wirtschaftsprüfer und Steuerberater in eigener Praxis tätig, nach insgesamt 50 Jahren Berufstätigkeit habe ich mich 2022 in den Ruhestand verabschiedet.

Wie definieren Sie den Begriff „gesunde Lebensmittel“?

Ich halte mich an Martin Luther: „Darf unser Herr Gott gute große Hechte, auch guten Rheinwein schaffen, so darf ich sie wohl auch essen und trinken“. Also: Natürliche, gen freie und ohne chemische Zusatzmittel produzierte Lebensmittel, so wie unser Herr Gott sie geschaffen hat. Und schmecken sollen sie auch.

Ich unterstütze die IG FÜR, weil ...

... sie sachlich und ohne ideologische Scheuklappen informiert. Nicht alles verbietet oder den Menschen das Denken und Handeln vorschreibt.

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

Verbraucher haben große Macht, es ist ihnen nur noch nicht bewusst. Sie sollten sich umfassend informieren und wenn sie sich für gesunde Lebensmittel entschieden haben, sollten sie bei ihrer Kaufentscheidung bleiben, auch wenn z. B. in der Inflation die Preise steigen. Damit stärken sie auch den Handel und die Produzenten, den eingeschlagenen Weg weiter zu gehen.

Als Wirtschaftsprüfer habe ich die Marktmacht des Handels erfahren, wenn es um die Durchsetzung von Vorteilen und niedrigeren Preisen ging. Gesunde Lebensmittel lassen sich auf absehbare Zeit wohl nur als Nischenprodukte vermarkten, hoffentlich mit stetig wachsendem Marktanteil. Hier ist noch viel Überzeugungsarbeit notwendig.

Was wünschen/erhoffen Sie sich von der IG FÜR?

Dass sie weiterhin durch sachliche Aufklärung und wachsende Mitgliederzahl ihren Einfluss auf Verbraucher, Erzeuger und Politik vergrößern kann.

Digital-Abo

Liebe IG FÜR Mitglieder:innen,

seit einigen Ausgaben haben wir das Magazin ausschließlich 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





Zippert ...

Schweine sollten eine Patientenverfügung unterschreiben

Dänische Forscher können Schweine verstehen. Sie haben die Grunzlaute der Tiere untersucht und festgestellt, dass

es da deutliche Unterschiede gibt.

So sei das Grunzen in positiven Situationen viel kürzer und weise geringere Schwankungen in Lautstärke, Intensität und Tonlage auf. Eine großartige Meldung, jetzt müsste man nur noch herausfinden, ob Schweine auch dänische Forscher verstehen.

Auf jeden Fall werden Schweinezüchter endlich mit Sicherheit sagen können, wie viel Wohl ihre Tiere überhaupt wollen und brauchen. Schweine können ihren Schlächtern mitteilen, auf welche Weise sie am liebsten ins Jenseits befördert und mit welcher Methode sie anschließend zerlegt und verarbeitet werden möchten.

Von diesen Erkenntnissen würde man bei der Firma Tönnies sicher gerne Gebrauch machen, allerdings hat man da bestimmt nicht so viel Zeit, um dauernd mit den Schweinen zu quatschen. Es wäre also gut, wenn die dänischen Forscher den Tieren das Schreiben beibringen könnten, damit sie schon vor ihrem Ableben eine Art Patientenverfügung unterzeichnen können.

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

Rezept

Schwarzwurzel Kartoffel- Rösti

Zutaten
für 2 Personen:



Für den Tatar:

- ✦ 1 kleiner süß-säuerlicher Apfel
- ✦ gekochte Rote Bete-Knolle, ca. 100 g
- ✦ 2 EL Walnussöl
- ✦ 1 EL Himbeeressig
- ✦ 1-2 TL Agavendicksaft
- ✦ Salz, Pfeffer

Für die Rösti:

- ✦ 300 g Schwarzwurzeln
- ✦ 1 mehlig kochende Kartoffel, etwa 150 g
- ✦ 2 EL Kartoffelstärke
- ✦ Salz, Pfeffer

Außerdem:

- ✦ 1 Bio-Orange
- ✦ 51 EL Agavendicksaft
- ✦ 1 TL scharfer Senf
- ✦ 3 EL mildes Olivenöl
- ✦ 80 g Feldsalat
- ✦ 2 EL vegane Bratcreme

Zubereitung

1. Für den Tatar Apfel schälen und entkernen. Rote Bete abbrausen und trocken tupfen. Beides in möglichst kleine Würfel schneiden. Beides zusammen mit Walnussöl, Himbeeressig und Agavendicksaft vermischen. Tartar mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Schwarzwurzeln und Kartoffel gründlich waschen, anschließend schälen und grob raspeln. Die Raspel mit Stärke mischen und mit Salz, Pfeffer würzen.
3. Von der Orange die Schale dünn herunterschälen und in feine Streifen scheiden. Orange halbieren und den Saft auspressen. Saft und Schalenstreifen mit Agavendicksaft und Senf in eine Schüssel geben, Öl nach und nach unterquirlen. Dressing mit Salz, Pfeffer abschmecken. Feldsalat putzen, waschen und trockenschleudern.
4. Ofen auf 100 °C vorheizen. Aus dem Schwarzwurzel-Mix in einer beschichteten Pfanne mit heißer Bratcreme portionsweise zwei goldbraune Rösti ausbacken.
5. Gebackene warme Rösti auf Teller umsetzen. Feldsalat mit einem Teil der Vinaigrette anmachen und mit dem Tatar und je einem Rösti auf Teller verteilen. Restliche Vinaigrette darüber träufeln und frisch servieren.

Guten Appetit wünscht IG FÜR Mitglied Johann Lafer ...



LAFER

Foto: Ditiara Garifullina, unsplash.com

Illustration von freepik.com

