



Magazin

Interessengemeinschaft für gesunde Lebensmittel e.V.

2 | 2020



Nachhaltigkeit von Verpackungen | 6

Aktuelle Statements zur Corona-Krise | 10

Wertschätzen tut gut | 18

INHALT

3

Grußwort

4

Briefe an die
Redaktion

5

Unsere neuen
Mitglieder

6

Nachhaltigkeit von
Verpackungen –
eine ganzheitliche
Orientierung



9

IG FÜR
Symposium –
Ihre Meinung ist
gefragt!

10

Interviewfragen
zur Corona-Krise



12

Tierwohl bei
EDEKA Südwest
Fleisch

14

Lesenswertes
im Frühjahr

15

Feedback
„Die Kunst der
kleinen Schritte“

16

Aktuelles unserer
Mitglieder

18

Wertschätzen:
Tut auch
Lebensmitteln gut



20

Statements
zur Bio-Branche



21

Der Schokoriegel,
der die Welt
verändert

22

Pestizide und
ihre Auswirkungen

24

Kurz & Kompakt
Termine

26

Vorstellung der
IG FÜR Mitglieder

22

Pestizide und
ihre Auswirkungen

24

Kurz & Kompakt
Termine

28

Zippert...
Rezept

GRUSSWORT



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

wir laden Sie schon heute für Dienstag, den 29. September 2020, zu unserer Jahresmitgliederversammlung nach Fulda ein. Wir planen diese im Franziskaner Tagungshotel auf dem Frauenberg. Wir fragen uns als IG FÜR: „Kann die Corona-Pandemie ein Weckruf für uns alle sein? Was können wir daraus lernen für unsere Zukunft?“ Praktisch über Nacht wurde fast alles anders ... Als Keynote Speaker wird Jürgen Mäder, Vorstand EDEKA Südwest, zur aktuellen Situation sprechen. Weitere Details zur Mitgliederversammlung finden Sie auf Seite 25.

Zusammen mit der Chefredakteurin des Quell Verlags, Andrea Tichy, ist in dem genannten Franziskaner Tagungskloster mein siebtes Buch entstanden. Ein Mutmach-Buch mit dem Titel ‚Die Kunst der kleinen Schritte‘. In seinem Vorwort beschreibt Bundesminister Dr. Gerd Müller klar und deutlich die seit langem bekannten Probleme:

„Der große Schatz, der uns geschenkt wurde – die Natur – ist in Gefahr.“

„Georg Sedlmaier nimmt sich dieser Aufgaben schon seit langem an.“

„Mit der Gründung der IG FÜR war er ein Vorreiter.“

„Das Motto der Organisation ‚Lebensmittel sind Mittel zum Leben‘ muss nicht nur für Konsumenten und Landwirte hierzulande gelten, sondern auch für Menschen in Entwicklungsländern, die unsere Lebensmittel produzieren.“

In der europäischen Union sind lt. Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 für konventionelle Lebensmittel 333 Lebensmittelzusatzstoffe und lt. Verordnung (EG) Nr. 889/2008 für Öko-Erzeugnisse 53 Lebensmittelzusatzstoffe zugelassen (Stand August 2018)!

Nutzen wir also die Macht unseres Einkaufskorbs, indem wir zu ökologisch und sozial fair hergestellten Waren greifen! Ganz nach unserem hochaktuellen IG FÜR Gründungsmotto „Leben und Essen im Einklang mit der Natur“.

Ihr Georg Sedlmaier

Persönlich und im Namen der ehrenamtlichen IG FÜR Vorstandschaft

IMPRESSUM

Herausgeber

Interessengemeinschaft FÜR gesunde
Lebensmittel e. V. (kurz: IG FÜR)
Georg Sedlmaier (V.i.S.d.P.)
Gerloser Weg 72, 36039 Fulda
Tel.: +49 (0)171 1950 403
E-Mail: info@ig-fuer.de
www.ig-fuer.de

Redaktion, Layout, Satz, Schlussredaktion:

organic Marken-Kommunikation GmbH
www.organic-communication.de

Hauptstadtbüro:

Interessengemeinschaft FÜR gesunde Lebensmittel e. V.
Berliner Allee 105, 13088 Berlin
Telefax: +49 (0)30 53607345

Bilder:

S. 2: Illustration by Freepik | S. 4-5: Nick Morrison/
unsplash.com, Illustration by Freepik | S. 6: Jonathan
Chng, unsplash.com, Illustration by Freepik | S. 10-11:
Icon made by Pixel perfect/Flaticon | S. 12-13: Edeka
Südwest Fleisch, Illustration by Macrovector/Freepik |
S. 14-15: Ben White/unsplash.com, oekom verlag, ullstein
Verlag, BoD-Verlag, Illustration by Macrovector/Freepik,
Globus by Freepik | S. 16: Illustration by Freepik | S. 18:
Joshua Hoehne, unsplash.com | S. 19: VERBRAUCHER
INITIATIVE | S. 21: the nu company | S. 24-25: IG FÜR
e.V., Illustration by Macrovector/Freepik | S. 28: Alnatura,
Frank Weinert | Sonstige: pixabay.com

Druck:

www.druckerei-wilkniess.de

Das IG FÜR Magazin erscheint dreimal pro Jahr.

Die nächste Ausgabe erscheint im Oktober 2020.

Redaktionsschluss: 15. September 2020.

Bis dahin wünschen wir Ihnen eine schöne Zeit.

Ihre IG FÜR Redaktion



BRIEFE AN DIE REDAKTION

Sehr geehrter Herr Sedlmaier,

für Ihren Brief vom 19.01.2020 und die im Anhang beigefügten Schreiben danke ich Ihnen.

Mit unermüdlicher sowie vorbildlicher Einsatzbereitschaft leiten Sie als Vorsitzender die Interessengemeinschaft für gesunde Lebensmittel e. V. und haben dadurch in den letzten Jahren viel bewegt.

Sie gehen auf Menschen aktiv zu. Suchen Kontakt und sind zu einer „festen Institution“ unserer Region geworden. Durch Ihr Wirken haben Sie bereits unzählige Bürger für eine gesunde Ernährung und eine nachhaltige Lebensweise sensibilisiert.

Besonders würdigen möchte ich, dass Sie mit wohlgedachten Argumenten große Handelsunternehmen wie REWE oder EDEKA davon überzeugen konnten, regionale Produkte mit einzubeziehen.

Für Ihre wertvolle Arbeit danke ich Ihnen herzlich und wünsche Ihnen für die Zukunft alles Gute, viel Glück und Erfolg bei all Ihrem Tun, vor allem aber auch weiterhin Schaffenskraft, Ideenreichtum und Gesundheit!

Mit besten Grüßen,

Thomas Kreuzer

MdL

Vorsitzender der CSU-Landtagsfraktion

Sehr geehrter Herr Sedlmaier,

(...) Mir liegt es am Herzen, die Landwirtschaft in Deutschland zu erhalten, sie nachhaltiger zu gestalten und Lebensmittel aus heimischer, möglichst sogar regionaler Produktion auf die Tische der Verbraucherinnen und Verbraucher zu bringen. Letzteres gilt in besonderer Weise auch für ökologisch erzeugte Lebensmittel. (...) Daher schätze ich Ihr Vorgehen, in den Dialog mit den christlichen Kirchen zu treten, um die Erzeugung unter ökologischen Gesichtspunkten zu fördern.

Unsere Lebensmittel, die Mittel zum Leben, sollten uns mehr wert sein. Mit der ‚Nationalen Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung‘ und der Weiterentwicklung von ‚Zu gut für die Tonne!‘ soll das gesellschaftliche Bewusstsein für den Wert von Lebensmitteln von der Primärproduktion bis zu den Verbraucherinnen und Verbrauchern weiter gefördert werden. (...) Des Weiteren engagiert sich mein Ministerium bereits seit vielen Jahren für die Stärkung der Ernährungsbildung in Schulen und Kitas, um unseren Kindern eine ausgewogene Ernährung zu vermitteln. (...)

Ein Gespräch (...) mit dem Lebensmittelhandel im Bundeskanzleramt war ein guter Impuls für einen konstruktiven Austausch über eine auf die Zukunft ausgerichtete Ausgestaltung der Lebensmittelkette. (...)

Dazu gibt es in meinem Haus vertiefte Kontakte mit Vertretern der gesamten Wertschöpfungskette. Denn



UNSERE NEUEN MITGLIEDER

Wir freuen uns über 11 neue Mitglieder!

Dr. Bernhard Ehler, Stadtpfarrer, Kempten

Prof. Dr. Richard Geml,
Hochschullehrer a. D., Kempten

Manuela Härtl-Hiller,
Krankenpflegerin, Kempten

Michael Hofer,
ÖDP Stadtratsfraktion Kempten

Rüdiger Kasch, Geschäftsführer,
Alnatura, Darmstadt

Niklas Komanns, Apotheker, Kempten

Jakob Niedermaier, Geschäftsführer,
MVS Milchvermarktungs-GmbH, Pfaffing

Kurt L. Nübling, Gründer & Geschäftsführer,
Primavera, Oy-Mittelberg

Stephan Prause, Stadtrat Kempten

Dr. Philipp Scholz, Biologe, Immenstadt

Georg Strutz, Winkler Markt KG,
Linz (Österreich)

SPENDENAUFTRUF

DANKE! DANKE!

Wir, der Vorstand und alle 700 IG FÜR Mitglieder, bedanken uns für die spontane Unterstützung in diesen schwierigen und ungewöhnlichen Zeiten. DANKE an alle, die uns in den letzten Wochen mit kleinen und größeren Spenden freiwillig unterstützt haben. Dies ist nicht selbstverständlich und wir wissen dies zu würdigen. Die IG FÜR muss ihre Ziele gerade jetzt in den gesellschaftlichen Diskurs einbringen. Die Corona-Pandemie verändert die gesamte Lebensmittelbranche, vom Erzeuger bis zum Endkonsumenten. Diese Herausforderung nehmen wir an.

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

nur gemeinsam können wir die Zukunft der deutschen Land- und Ernährungswirtschaft in die Hand nehmen und Lösungen für aktuelle Probleme und Herausforderungen verwirklichen. Mein Ziel ist es, eine bäuerlich-unternehmerische, familiengeführt und regional verwurzelte Landwirtschaft zu erhalten, die ihre vielfältigen Aufgaben von der Erzeugung unserer Lebensmittel bis zur Wertschöpfung in unseren ländlichen Regionen erfüllen kann.

Ich ermuntere Sie, Ihren dialogorientierten Weg für gesunde Ernährung weiter zu verfolgen.

Mit herzlichen Grüßen,

Julia Klöckner

Bundesministerin für Ernährung und Landwirtschaft

Hallo Georg,

(...) Dein Lebenswerk trägt Früchte. Ich glaube schon, dass Du sehr viele Menschen vor allem im Lebensmittelhandel beeinflusst – positiv! (...)

Derzeit unterwegs sendet Reiner herzliche Grüße,

Reiner Mihr

Chefredakteur der Lebensmittel Praxis



NACHHALTIGKEIT VON VERPACKUNGEN – EINE GANZHEITLICHE ORIENTIERUNG

Von Manfred Mödinger

Der Autor beschäftigt sich seit Anfang der 1980er Jahre mit Fragen der Nachhaltigkeit der Getränkewirtschaft, wobei von Anfang an Verpackungsfragen zentrale Bedeutung hatten.

Was ist nachhaltig und was ist nicht nachhaltig?

Es macht Sinn zur Klärung der Begriffe auf das Jahr 1992 und den Weltgipfel von Rio de Janeiro zurück zu blicken, der die drei zentralen Säulen „Ökonomie“, „Ökologie“ und „Soziales“ als Basis nachhaltigen Wirtschaftens definierte¹. Diese drei Säulen sind um die vierte Säule, die Ethik zu ergänzen, der, wie es der Philosoph Hans Jonas formulierte, „Philosophie der Verantwortung“².

Insbesondere die soziale und ethische Dimension der Nachhaltigkeit macht es den meisten, im weltweiten Wettbewerb stehenden Unternehmen praktisch unmöglich, umfassend nachhaltig zu sein. Es geht nur mit politischen Leitplanken und Vorgaben die angesichts der Probleme immer umfassender werden (müssen). Nur so können die Gesundheits-, Klima- und Umweltkosten der Nicht-Nachhaltigkeit internalisiert und zutreffend den Verursachern zugeordnet werden.

Daraus wird klar, dass es auch mit den in Deutschland so oft zitierten „Ökobilanzierungen“ allein nicht möglich ist, die Nachhaltigkeit einer Verpackung zu beschreiben.

Weltweit gab es 2018 eine Kunststoffproduktion von rund 360 Mio. Tonnen. Davon wurden ganze 50 Mio. t dem Recycling zugeführt und daraus 30 Mio. t Rezyklatmaterial gewonnen. 51 Mio. t wurden verbrannt. D.h. beim Kunststoff gibt es aktuell weltweit 8 Prozent Kreislauf-

wirtschaft und über 75 Prozent Müll. Europa hat an diesem Kunststoffstrom einen Anteil von 64 Mio. t, wovon 40 Prozent in die Verpackung von Lebensmitteln gehen und davon rund ein Viertel für Getränkeverpackungen gebraucht wird³. Die Weltkunststoffproduktion und die als „energetische Verwertung“ verbrämte Verbrennung stehen für rund 850 Mio. Tonnen Treibhausgasausstoß p. a.⁴.

Damit wird deutlich, warum der europäische „Green Deal“, den die EG-Kommission ausgerufen hat, Kreislaufwirtschaft zum zentralen Bestandteil des Wirtschaftens machen will⁵. Kreislaufwirtschaft ist ein zentraler Begriff der Nachhaltigkeit. Lineares Wirtschaften dagegen ist nicht nachhaltig⁶.



Insbesondere die soziale und ethische Dimension der Nachhaltigkeit macht es den meisten, im weltweiten Wettbewerb stehenden Unternehmen praktisch unmöglich, umfassend nachhaltig zu sein.



Kennzeichen nachhaltiger Verpackungen und ihrer Herstellung

Kreislaufwirtschaft

Noch ist Deutschland, der angebliche Recycling-Weltmeister, von einer Kreislaufwirtschaft meilenweit entfernt. 2017 wurden von 5,2 Mio. t beim Verbraucher gesammelter Kunststoffabfälle 61 Prozent direkt verbrannt. Vom stofflich verwerteten Rest von 2,0 Mio. t gingen 0,71 Mio. t ins Ausland und nur 0,81 Mio. t fanden als Rezyklat den Weg in die Kunststoffherstellung. Und davon wiederum ging nur ein kleiner Teil im Kreislauf ins Ausgangsprodukt zurück⁴.

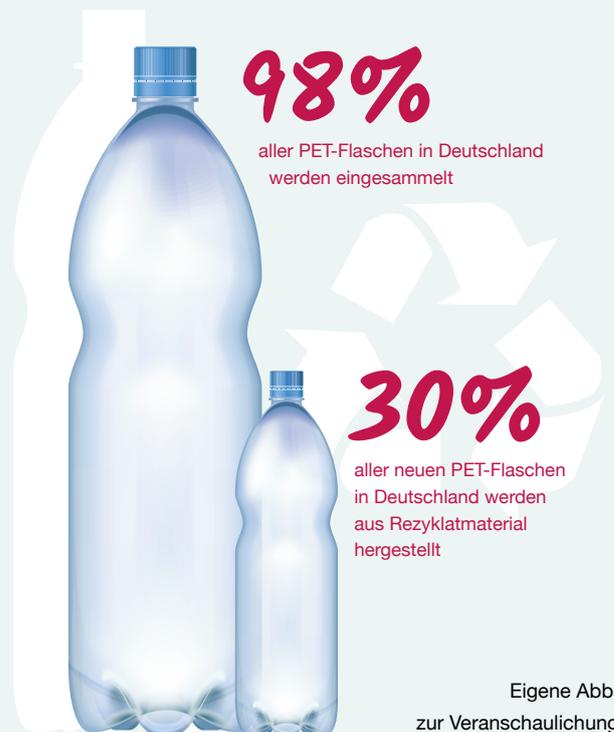
Damit ist klar, warum derzeit vor allem der im Getränkebereich noch zu findende Mehrweg-Ansatz die sicherste Kreislaufverpackung ist. Alle anderen Packungen brauchen ein „closed-loop-Recycling“ bei dem ein Produkt wieder zum selben Produkt verarbeitet wird⁶. Nur dieses, bei PET-Mineralwasserflaschen zunehmend verbreitete Vorgehen ergibt eine echte, nachhaltige Kreislaufverpackung. Dabei stiften Lobbyisten immer wieder Verwirrung⁷, wenn PET in Parkbänken oder Textilien dem echten Kreislauf gleichgestellt wird. Deshalb sollten Politik und Gesellschaft sich endlich ehrlich machen und nur noch den Anteil des wiederverwendeten „closed-loop-Materials“ in eine Recyclingquote hineinrechnen.

In der Tat ist das deutsche Pfandsystem für Getränkeverpackungen mit dem rund 98 Prozent aller PET-Flaschen eingesammelt werden, zentrale Voraussetzung einer Kreislaufwirtschaft die zu hochwertigen und sortenreinen Rezyklaten führt. Doch werden auch in Deutschland im Durchschnitt erst rund 30 Prozent einer neuen PET-Flasche aus Rezyklatmaterial hergestellt. Allerdings gibt es bereits Ausnahmen, die diese Quote weit übertreffen: Die von den Mitgliedern Naturland, Demeter, Bioland, Biokreis und dem Bundesverband Naturkost Naturwaren getragene Qualitätsgemeinschaft Bio-Mineralwasser e. V. hat die Bioprinzipien konsequent auf unser wichtigstes Lebensmittel übertragen und verlangt für Bio-Mineralwasser beispielsweise mind. 60 Prozent Rezyklat-Materialeinsatz. Einige Partnerbetriebe sind sogar schon bei 100 Prozent angelangt.

Doch auch außerhalb der Getränkeverpackungen gibt es zahlreiche Entwicklungen hin zu einem echten Kreislauf. Während das chemische Recycling, also die Auflösung einer Verpackung in ihre Ausgangsbausteine energieaufwändig ist und noch in den Kinderschuhen steckt, sind physikalische Verfahren interessant, die hochdichte Monomere ergeben, die als Ersatz für die vielen verschiedenen, aus nicht recycelbaren Polymeren bestehenden Verpackungen dienen können³.

Materialqualität

Eine zentrale Voraussetzung für geschlossene Kreisläufe ist die Qualität und Trennbarkeit der eingesetzten Materialien, so dass auch Etikett, Verschluss und andere Kom-



ponenten ebenso voll kreislauffähig werden wie die Hauptverpackung. Der Trend der letzten Jahre war gegenläufig und ging zu immer komplexeren Materialien, z. B. Verpackungen die aus 12 verschiedenen Kunststoffen bestehen. So müssen gesammelte PET-Saftflaschen komplett verbrannt werden, da im PET-Material eine nicht trennbare Polyamidschicht enthalten ist.

Effektivität

Eine der ökologisch effektivsten Verpackungen überhaupt sind bepfandete Mehrweg-Bierfässer aus Edelstahl². Zwar ist ihre Herstellung ressourcenintensiv, dafür bringen sie mit jedem Umlauf bis zu 50 Liter gleichzeitig zum Konsumenten und laufen jahrzehntelang im Kreislauf. Mit diesem Beispiel werden schon Mindestanforderungen für effektive, nachhaltige Kreislaufverpackungen deutlich: Ohne Pfand geht es nicht. So ist es höchste Zeit, zunächst alle Getränkeverpackungen, incl. Milch und Wein ausreichend zu bepfanden und für hohe Rücklaufquoten zu sorgen. Das gilt auch für Saftpackungen in PET-Einweg, das unbepfandet 2016 nur 50,9 Prozent Erfassungsquote erreichte und für Kartonverpackungen (Getränkeverbundkarton), für die, weil unbepfandet, 2016 nur eine Sammelquote von 72,8 Prozent erreicht wurde⁸.

Aber auch Mehrwegsysteme brauchen dringend einen Effektivitätsschub. Auch hier sollte der Staat, wie bei Einwegverpackungen Pflichtpfandbeträge vorgeben, die ausreichend sind um die Systeme aufrecht zu erhalten, also möglichst am Preis der jeweiligen Verpackung orientiert. Ganz entscheidend wird es, Mindestumlaufzahlen vorzugeben, um eine Verpackung überhaupt als Mehrweg bezeichnen zu können und wieder zu funktionierenden Systemen zu kommen.

Für Einwegverpackungen, egal ob sich darin Getränke, Lebensmittel oder Putzmittel befinden, bedarf es eines Systems ansteigender Mindestzyklatquoten. Nur damit kann ein funktionierender Markt für echte Kreislaufverpackungen entstehen⁶.

Kosten und Preise

„Die Preise müssen die ökologische Wahrheit sagen“. Diese simple Anforderung ist für nachhaltiges Wirtschaften der zentrale Grundsatz. Je besser dies durch staatliche Lenkungsinstrumente gelingt, umso mehr nachhaltige Entwicklung und Produkte werden wir sehen. Umweltschädliche Produkte und Verfahren mit Abgaben zu belegen und echte Kreislaufware mit Steuerreduzierungen zu fördern sind weit effektivere Instrumente als Verbote, Gebote oder Quoten, die wirksam zu kontrollieren kein Staat der Welt vermag⁹. In Deutschland funktioniert es auch nicht¹⁰.

Wie sehr die Preise die Entwicklungen steuern zeigt die o. g. geringe Einsatzquote von Rezyklat-Kunststoffen. Wenn die Tonne hochwertiges Rezyklat 2.000 Euro aufwärts kostet und neuer Kunststoff weniger als 1.000 Euro pro Tonne ist klar, wofür der Markt sich entscheidet. Allein im neuen Kunststoff sind die Kosten des Ressourcenverbrauchs, des CO₂-Abdrucks und der Vermüllung der Welt nicht eingepreist¹⁰. Der gesamten Verpackungswirtschaft ist dieses Problem völlig klar³. Kein Wunder, dass ganze Branchen bewusst darauf verzichten, nachhaltigere Verpackungen zu verwenden. Dieses Problem kann nur der Gesetzgeber lösen.

Beschäftigungswirkung

Wer Nachhaltigkeit ernst nimmt, muss die Auswirkungen aller Handlungen und auch die systemischen Wirkungen von Verpackungen auf die Arbeitsplätze der Menschen betrachten. So war eines der wichtigsten Argumente im Kampf der mittelständischen Bierbrauer gegen das Vordringen der Bierdose, die Auswirkung dieser Verpackung auf die Vielfalt der kleinen Brauereien und ihre Mitarbeiter gewesen. Eine flächendeckende Hinwendung der Verbraucher zu Dosenbier hätte, wie schon vorher in vielen anderen Ländern, den Verlust dieser Struktur zur Folge gehabt. Diese Betriebe konnten sich weder die entsprechenden Füllanlagen leisten, noch diese wettbewerbsfähig betreiben. Dasselbe Problem besteht bei PET-Mehrwegverpackungssystemen für Mineralwasser die grundsätzlich hohe Investitionen erfordern.

Worauf es ankommt!

Das Konzept nachhaltiger Entwicklung ist ein sinnvolles und umfassendes Konzept für das Wohlergehen der ganzen Welt. Es sollte unser gesamtes wirtschaftliches Handeln bestimmen. Verpackungen haben noch sehr weite Wege zurückzulegen bis sie, ganzheitlich betrachtet, nachhaltig sind. Es wird höchste Zeit, diesen Weg zu gehen.

Den gesamten Artikel inkl. der detaillierten Diskussion der Nachhaltigkeit verschiedener Getränkeverpackungen sowie des gesamten Quellenverzeichnisses finden Sie unter: www.ig-fuer.de/index.php/handel/nachhaltigkeit-von-verpackungen.html

- 1 United Nations: *Report of the World Commission on Environment and Development* (1987), S. 51, Absatz 49 und S. 54, Absatz 1
- 2 Landerer, Mödinger (2014): *Nachhaltigkeit in Handwerksbrauereien*, Fachverlag Hans Carl Nürnberg
- 3 Persönliche Mitteilung Firma Brückner, Siegsdorf, am 3.12.2019
- 4 Bundesverband Meeresmüll e.V., *Wege aus der Plastikkrise- Forderungen der deutschen Zivilgesellschaft*, Februar 2020, S. 2
- 5 Siehe: https://ec.europa.eu/germany/news/20200311-kreislaufwirtschaft_de, aufgerufen am 23.04.2020
- 6 Europäische Akademie der Wissenschaften: *Raus aus der Plastikkrise*, SZ vom 10.03.2020
- 7 Dierig C., Kampf um die Flasche, DIE WELT v. 06.03.2020
- 8 Ifeu, *FKN Ökobilanz 2018 – Abschlussbericht*, Heidelberg Dezember 2018, S. 62
- 9 Siehe u. a. The World Bank (Hrsg.), *Quality Unknown – The invisible water crisis*, Washington, 2019
- 10 Interview Michael Wiener DSD, in Lebensmittelzeitung, Ausgabe 12, 20.03.2020



Dipl. Ing. Manfred Mödinger

Leiter Qualitätsausschuss
der Qualitätsgemeinschaft
Bio-Mineralwasser e.V.,
Industriesprecher des
Forschungsprojekts „MiPAq“
der TU München, IG FÜR-Mitglied



IG FÜR SYMPOSIUM 2021 – IHRE MEINUNG IST GEFRAGT!

Von der IG FÜR Redaktion

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

Anfang Februar tagten wir, der erweiterte Vorstand, in unserer jährlichen Klausur. Noch nichts ahnend von der Corona-Krise, hatten wir uns entschlossen, das erfolgreiche und beliebte IG FÜR Symposium in Berlin auf das Frühjahr 2021 zu verschieben. Vielleicht hatten wir an dem Wochenende schon eine versteckte Eingebung für das, was uns alle zurzeit leider beschäftigen muss. Trotz der schwierigen Situation möchten wir schon jetzt optimistisch mit der Planung für das Symposium beginnen. Unsere Erfahrung zeigt, dass wir einen Vorlauf von 8-12 Monaten benötigen. Deswegen möchten wir Sie schon heute auffordern, uns bei der Themenauswahl zu unterstützen. Die Vorstände*innen haben folgende Themen diskutiert und stellen sie zur Auswahl:

1. Verpackungen

Schon vor einigen Jahren wurde dieses Themenfeld bei der IG FÜR heiß diskutiert. Aber es ist up-to-date wie nie zuvor. Ein wichtiges Thema für Handel, Hersteller, Verbraucher und Politik: Einweg, Mehrweg, Plastik, Unverpackt, neue Konzepte, neue Ideen von jungen Start-ups, Verordnungen, Umweltschutz, usw.

2. Lebensmittelverschwendung

Was sagen Politik, NGOs, LEH, Großhandel, Außer-Haus-Markt etc. zu diesem brandheißen und skandalösen Thema unserer Wegwerfgesellschaft? Wie kann/muss die Politik endlich neue Weichen stellen? Abschaffung

des Mindesthaltbarkeitsdatums (MHD)? Drosselung der Produktion und optimierte Logistikketten?

3. Preispolitik

Billigpreise, faire Preise, Luxus-Preise, wahre Preise. Wie kann und sollte eine gerechte Preisgestaltung im Lebensmittelmarkt aussehen? Was muss beim Erzeuger ankommen, was ist der Kunde bereit, zu zahlen? Welche direkten und indirekten Kosten für die Lebensmittel verstecken sich im Preis, den die Kunden im Supermarkt zu zahlen haben?

Natürlich kommen wir nicht umhin, die aktuelle Situation in unsere Überlegungen einfließen zu lassen. Deswegen möchten wir ein viertes Thema zu den Folgen der Corona-Krise ergänzen:

4. Corona-Krise als Chance für eine bessere Zukunft

Kann die Corona-Pandemie ein Weckruf für uns alle sein? Was können wir für jetzt und die Zukunft daraus lernen? Wie müssen wir umdenken und neu handeln? Wie sollten wir die Zukunft aktiv gestalten?

Wir würden gerne Ihre Meinung und Ihr Votum **bis spätestens 10. Juli 2020** von Ihnen erhalten. Schicken Sie uns einfach eine E-Mail an **info@ig-fuer.de**.

Die Vorstände*innen freuen sich auf Ihre rege Teilnahme.



INTERVIEWFRAGEN ZUR CORONA-KRISE

Von der IG FÜR Redaktion

1.) Wie meistert Ihr Unternehmen die neuen Herausforderungen durch die Corona-Pandemie? Wo stößt das Unternehmen an seine Grenzen? 2.) Was hat Ihr Unternehmen bereits aus der Krise für die Zukunft gelernt?

ALNATURA

1.) Wir standen und stehen natürlich in einer solchen Situation vor verschiedenen Herausforderungen. Zum einen freuen wir uns natürlich, dass eine so starke Nachfrage nach Bio-Produkten besteht. Das führte aber auch zu mehr als doppelt so hohen nachgefragten Mengen seit nun mehr zwei Monaten. Das stellte uns in der Logistik vor enorme Herausforderungen. Wir haben zusätzliche Logistikflächen angemietet, die Anzahl der Mitarbeitenden in der Logistik nahezu verdoppelt und an sieben Tage die Woche 24 Stunden gearbeitet. Auf der anderen Seite gab es natürlich die gleichen Herausforderungen bei unseren Herstellerpartnern, die natürlich an Kapazitätsgrenzen gekommen sind bzw. Probleme in der Rohwarenbeschaffung bis hin zum Verpackungsmaterial hatten.

Die für uns wesentlichste Aufgabe war es, die Gesundheit unserer Mitarbeitenden sowohl in der Logistik aber vor allem auch in den Märkten zu schützen. Hier musste innerhalb kürzester Zeit eine ganze Reihe von Maßnahmen ergriffen und darüber hinaus ständig an die sich verändernde Situation angepasst werden. Um die stark angestiegenen Umsätze in den Märkten zu bewältigen, mussten wir auch unsere Teams in den Märkten sehr schnell verstärken, um auch auf Schul- und Kita-Schließungen zu reagieren. Das Besondere in der Situation der Mitarbeitenden in den Märkten liegt darin, dass im Moment nicht abzusehen ist, wann sich der gegenwärtige Zustand

ändern wird. Ich gehe davon aus, dass die hohe Nachfrage nach Bio-Produkten weiter anhalten wird, wir haben in dieser Situation viele neue Kundinnen und Kunden erreicht.

2.) Sicher ist es noch etwas früh, darüber zu sprechen, was wir aus der Krise gelernt haben, da wir noch lange nicht durch sind. Man erkennt aber sicher sehr deutlich, welche Bedeutung Themen wie Rohwarensicherung, gute langjährige Partnerschaften mit Erzeugern und Herstellern haben. Es hat sich weiterhin gezeigt, wie abhängig wir alle von internationalen Märkten bzw. Lieferketten sind. Die Corona-Krise zeigt auch, dass regionale Wertschöpfungsketten mehr in den Vordergrund rücken werden. Wir werden viele Themen in unserer Gesellschaft neu denken müssen.

Rüdiger Kasch, Geschäftsführung Alnatura

EDEKA Südwest

1.) Unsere Kaufleute und die Mitarbeiter in den Märkten, im Großhandel und der Produktion arbeiten in dieser besonderen Situation mit großem Einsatz daran, unsere gewohnten Angebote und Leistungen aufrechtzuerhalten. Viele unserer Prozesse passen wir permanent der jeweils aktuellen Situation an. Was speziell die Märkte betrifft: Auch hier versuchen unsere selbständigen Edeka-Kaufleute und wir immer, individuelle und pragmatische Lösungen zu finden. Mit Blick auf die Lage vor Ort werden in den Märkten unterschiedliche Vorkehrungen getroffen und kontinuierlich angepasst, um Kunden und Mitarbeiter

bestmöglich zu schützen und gleichzeitig die Nahversorgung aufrechtzuerhalten. Dass wir aufgrund des Föderalismus vom Gesetzgeber innerhalb unseres Absatzgebiets im Südwesten mit unterschiedlichsten Anforderungen konfrontiert werden, erleichtert die Sache dabei nicht gerade.

2.) Für ein abschließendes Fazit ist es ja noch zu früh. Bislang hat sich aber bestätigt, dass wir ein sehr gutes Pandemiemanagement haben. Positiv zu sehen ist die große Loyalität und Solidarität innerhalb unseres Unternehmensverbunds und auch die Stimmung in den Märkten. Sie ist geprägt von einem solidarischen Miteinander und von einer spürbaren Dankbarkeit gegenüber den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern. Generell haben wir bei allen Beteiligten ein noch höheres Bewusstsein für die Einhaltung von Hygiene geschaffen. Dieses Bewusstsein gilt es nun zu erhalten.

Christhard Deutscher, Pressesprecher EDEKA Südwest

REWE

1.) Unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in den Märkten, in der Logistik, in der Produktion und den Verwaltungen machen einen fantastischen Job. Viele arbeiten jetzt schon seit Wochen hart an der Belastungsgrenze. Aber sie halten mit ihrem großartigen Engagement und ihren Leistungen den Laden am Laufen und sorgen dafür, dass die Menschen sich weiterhin mit Lebensmitteln versorgen können. Tatsache ist: Wir in der REWE Group sind in der Krise noch enger zusammengedrückt. Der Zusammenhalt und die Solidarität im Unternehmen sind noch weiter gewachsen. Und das gilt für alle Bereiche im Unternehmen. Zum Beispiel haben sich sehr schnell viele Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter aus unseren Verwaltungen freiwillig gemeldet, um in den Märkten zu arbeiten und ihre Kolleginnen und Kollegen dort tatkräftig zu unterstützen. Es gab und gibt bei uns einen großartigen Teamspirit.

2.) Die aktuelle Krise wird die Notwendigkeit eines umfassenden Gesundheits-, Umwelt- und Tierschutzes noch nachdrücklicher in das Bewusstsein der Menschen bringen. Alle unsere Projekte und Initiativen im Bereich der Nachhaltigkeit werden wir deshalb mit großem Nachdruck vorantreiben: die Klimaschutzmaßnahmen, die Reduktion von Plastikverpackungen, die Partnerschaften mit regionalen Produzenten und Landwirten, die Programme für weniger Fett, Salz und Zucker in Eigenmarkenprodukten, die Verbesserung des Tierwohls, die Anstrengungen für ein Ende des Küekentötens – um nur einige Beispiele zu nennen.

Nicola Tanaskovic, Bereichsleiterin Corporate Responsibility, REWE Group

SuperBioMarkt

1.) Aktuell meistert der SuperBioMarkt die Herausforderung sehr gut. Auch durch eine Vielzahl von frühen Hygiene- und Schutzmaßnahmen sowie die frühe Einführung von Homeoffice für fast 90 Prozent unserer

Mitarbeiter in der Zentrale haben wir keine Ansteckungsfälle mit Corona zu verzeichnen. Bedingt durch das Wegfallen von Gastronomiebesuchen und Urlauben verzeichnen wir einen relevanten Umsatzanstieg. Die Warenverfügbarkeit ist befriedigend bis gut und vor allem haben wir ein motiviertes und engagiertes Team, auf das ich sehr stolz bin.

2.) Diese Pandemie lehrt uns so einiges. Zunächst die mögliche Flexibilität bei Arbeitsprozessen, die gute Funktionalität auch von digitalen Meetings und die mögliche Effizienz von Homeoffice. Aber auch die Qualität und Wertschätzung von persönlichen Begegnungen! Darüber hinaus aber auch die dringende Notwendigkeit, Zukunftsfragen zu stellen. Kann es nach der Krise, wann auch immer das ist, einfach so weitergehen wie bisher? Oder müssen wir unsere globalen Waren- und Personenströme überdenken? Müssen wir Begriffe wie Wohlstand neu definieren? Ich denke, hier sind Menschen in Verantwortung gefragt, in Ruhe nach wirklichen Lösungen und neuen Wegen zu suchen.

Michael Radau, Vorstandsvorsitzender SuperBioMarkt AG

tegut ...

1.) Dank des schier unermüdlichen Arbeitseinsatzes aller tegutianer haben wir alle Herausforderungen, die die Krise praktisch über Nacht an uns gestellt hat, meistern können. Unsere Lieferanten haben, so gut es ihnen möglich war, ihren Anteil zum Gelingen beigetragen und auch die Kunden haben großes Verständnis für die erforderlichen Schutzmaßnahmen gezeigt und uns damit sehr unterstützt. In Sortimentsbereichen mit starken Vorratskäufen sind wir aber alle deutlich an unsere Grenzen gestoßen, auch wenn eine Versorgung unserer Kunden zu jederzeit gewährleistet war. Die Auswahl war aber zeitweise stark eingeschränkt.

An die Grenzen kommt man als Unternehmen immer dann, wenn Kunden und Mitarbeiter mit ihren durch die Medien stark aufgebauten Ängsten aufeinandertreffen – hier wären Ermutigungen oft hilfreicher. Erfreut haben wir wahrgenommen, dass das Interesse unserer Kunden an guten und gesunden Lebensmitteln in der Krise nicht ab-, sondern zugenommen hat. Das zeigt, dass uns die Kunden nach wie vor vertrauen.

2.) Zum einen haben wir die Wichtigkeit des Menschen in allen Prozessen nochmals deutlich vor Augen geführt bekommen. Zu oft geht nämlich genau dieser Blick in unserer technisch orientierten Welt etwas unter. Es ist jetzt zu erleben, was wirklich wichtig ist, was unterm Strich zählt und auf was man auch in Zukunft verzichten kann – seien es Termine, Fahrten, Prozesse, Produkte ... Wir werden sicherlich viele der neu eingeübten Verhaltensweisen der Zusammenarbeit auch nach der Krise beibehalten. Das wird zum Beispiel dazu führen, dass die Vereinbarkeit von Familie und Beruf noch etwas einfacher wird.

Thomas Gutberlet, Geschäftsführer tegut...



TIERWOHL BEI EDEKA SÜDWEST FLEISCH

Von Katharina Gänger

Interview mit Katharina Gänger, Agrarwissenschaftlerin und Tierschutzbeauftragte bei EDEKA Südwest Fleisch

Mit welchen Aufgaben sind Sie als Tierschutzbeauftragte vertraut?

Die Aufgaben sind sehr vielfältig und abwechslungsreich. Meine Kollegin und ich sind sozusagen die Schnittstelle zwischen unserem Betrieb und der Landwirtschaft, den Schlachtbetrieben, der Politik oder dem Verbraucher. So sind wir beispielsweise regelmäßig auf landwirtschaftlichen Betrieben vor Ort, um uns ein eigenes Bild der Haltungsbedingungen zu machen. Unser Ziel dabei ist immer, neue Potentiale zu ermitteln und im Dialog mit den Landwirten oder Betreibern gemeinsam Verbesserungen herbeizuführen. Durch die Entwicklung neuer Markenprogramme gelingt es uns, einen Rahmen und Anreize für eine alternative Tierhaltung zu schaffen. Durch die Festlegung messbarer Tierschutzkriterien sorgen wir damit für die bestmögliche Transparenz für unsere Kunden.

Welche Programme und Standards hat EDEKA Südwest Fleisch etabliert und auf was zielen diese ab bzw. was ist für die Zukunft geplant?

Mit unseren Programmen und Standards beeinflussen wir, in enger Zusammenarbeit mit den Landwirten und Marktpartnern, die Tierhaltung in vielen Bereichen direkt und können sie so nachhaltig verbessern. Dabei legen wir neben dem Tierwohl großen Wert auf Qualität, Regionalität und den Erhalt kleinbäuerlicher Strukturen. Unser Markenprogramm „Hofglück“ im Bereich Schweinefleisch beinhaltet nicht nur hohe Tierwohlkriterien wie mehr Platz, Stroheinstreu und Auslauf für die Tiere. Es sieht zudem

eine lückenlose Überprüfbarkeit der Prozesskette von der Zucht über die Mast und die Schlachtung bis zum Verkauf im Edeka-Markt vor. So entsteht Transparenz. Auch in den Programmen „Schwarzwald Bio-Weiderind“ und „Württembergischer Lamm“ haben wir regionale und kleiner strukturierte Betriebe unter Vertrag. Diese leisten durch die Weidehaltung der Tiere auch noch einen großen Beitrag zum Erhalt der Artenvielfalt und der Kulturlandschaft. Wir werden diese Themen künftig weiter ausbauen und zusätzliche Programme entwickeln.

Gibt es im Bereich Tierwohl neben der Zusammenarbeit mit Erzeugern weitere Kooperationen?

Ja, das ist unabdingbar, um beim Thema Tierwohl etwas zu bewegen. Wir arbeiten eng mit Tierschutzorganisationen, Verbänden, der Forschung und der Politik zusammen. Das Markenfleischprogramm „Hofglück“ trägt beispielsweise das Premiumplabel „Für mehr Tierschutz“ des Deutschen Tierschutzbundes.

Wie macht EDEKA Südwest Fleisch das Engagement im Bereich Tierwohl für Verbraucherinnen und Verbraucher transparent?

Unsere Tierwohl- und Markenprogramme werden entsprechend gekennzeichnet und sind so für den Verbraucher auf einen Blick zu erkennen. Um den Verbrauchern einen noch besseren Vergleich zu ermöglichen, wurde 2019 die Kennzeichnung der Haltungsform eingeführt. Durch die Zuordnung in eine der vier farblich hinterlegten



MITGLIEDERSTIMME



Ich unterstütze die IG FÜR, weil sie sich, genauso wie die Schweisfurth Stiftung, für nachhaltige Agrar- und Ernährungswirtschaft, den Erhalt gesunder Böden und samenfester Sorten, Zuchtziele für

Tiere, die an Lebensleistung ausgerichtet sind, sowie eine zukunftsverträgliche Agrar- und Ernährungskultur engagiert.

Prof. Dr. Franz-Theo Gottwald

Geschäftsführender Vorstand
Schweisfurth Stiftung, München

Stufen ist auf einen Blick erkennbar, aus welcher Haltungform die Tiere stammen. Des Weiteren können sich unsere Kunden über die Vielfalt unserer Programme umfangreich an den Bedientheken unserer Märkte und auf unserer Homepage informieren. Wenn trotzdem noch Fragen zum Tierschutz und der Haltung der Tiere offen sind, dann stehen wir als Tierschutzbeauftragte auch persönlich zur Verfügung.

Wie ist die Akzeptanz bei den Verbraucherinnen und Verbrauchern?

Die Angebote an alternativen Produkten aus der Region mit höheren Tierwohlstandards kommen bei unseren Kunden sehr gut an. Dennoch verkaufen sich diese Produkte nicht von allein – um die Programme weiter ausbauen zu können, müssen wir kontinuierlich an der Bekanntheit arbeiten. Je mehr Kunden sich für Produkte höherer Tierwohlstandards entscheiden, desto mehr Tiere können unter besseren Tierhaltungsbedingungen aufgezogen werden. Die Kaufentscheidung der Verbraucher ist dabei ein entscheidender Schlüssel. Jeder bewusste Einkauf trägt am Ende mit dazu bei, die Tierhaltung nachhaltig zu verbessern.



Katharina Gänger
Agrarwissenschaftlerin und
Tierschutzbeauftragte bei
EDEKA Südwest Fleisch

Informationen zu Eigenmarken und Kooperationen für tiergerechtere Haltungsbedingungen von Edeka Südwest erhalten Sie unter:

www.zukunftleben.de/nachhaltigkeit-bei-edeka-suedwest/engagement-nachhaltige-produkte/tierwohl

LESENSWERTES IM FRÜHJAHR

Von der IG FÜR Redaktion

All you need is less Eine Kultur des Genug aus ökonomischer und buddhistischer Sicht

Warum mehr, wenn man auch weniger haben kann? Achtsamkeit und Nachhaltigkeit sind zu Modebegriffen geworden. Sie sind aber ebenso zentrale Pfeiler der aktuellen Suffizienz-Bewegung und der jahrtausendealten Lehre des Buddha.

Mit Niko Paech und Manfred Folkers loten zwei Experten aus, welche Potenziale die beiden Denkrichtungen mitbringen, um unseren zerstörerischen Wachstumspfad zu verlassen. Über eine provokante Abrechnung mit den Wachstumstreibern kapitalistischen Wirtschaftens und das Besinnen auf die Tugenden eines konsumbefreiten Lebens entwickeln sie eine „Kultur des Genug“. Denn nur mit einer „zufriedenen Genügsamkeit“ werden sich die großen Krisen unserer Zeit lösen lassen.

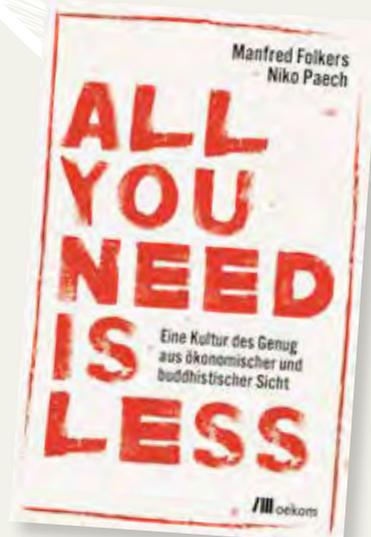
(oekom verlag)

All you need is less Eine Kultur des Genug aus ökonomischer und buddhistischer Sicht

Manfred Folkers & Niko Paech
oekom verlag, München, 2020
256 Seiten, € 20,-
ISBN: 978-3-96238-058-8

„ Für mich bedeutet Suffizienz die Reduktion oder Selbstbegrenzung menschlicher Ansprüche. Dahinter steht mehr als nur eine andere, radikalere Auffassung von Zukunftsfähigkeit. Suffizienz ist die Konsequenz aus dem grandiosen Scheitern einer ökologischen Modernisierung, zuweilen auch ‚grünes Wachstum‘ genannt.

Niko Paech (S. 12f)





Unsere Welt neu denken – Eine Einladung

Maja Göpel
Ullstein Buchverlage, Berlin, 2020
Hardcover, 208 Seiten, € 17,99
ISBN: 978-3-5502-0079-3

Unsere Welt neu denken – Eine Einladung

Unsere Welt steht an einem Kipp-Punkt, und wir spüren es. Einerseits geht es uns so gut wie nie, andererseits zeigen sich Verwerfungen, Zerstörung und Krise, wohin wir sehen. Ob Umwelt oder Gesellschaft – scheinbar gleichzeitig sind unsere Systeme unter Stress geraten. Wir ahnen: So wie es ist, wird und kann es nicht bleiben. Wie finden wir zu einer Lebensweise, die das Wohlergehen des Planeten mit dem der Menschheit versöhnt? Wo liegt der Weg zwischen Verbotsregime und Schuldfragen auf der einen und Wachstumswahn und Technikversprechen auf der anderen Seite? Diese Zukunft neu und ganz anders in den Blick zu nehmen – darin besteht die Einladung, die Maja Göpel ausspricht. (Ullstein Buchverlage)

Die Kunst der kleinen Schritte – Ein Mutmach-Buch

Georg Sedlmaier
Books on Demand, Norderstedt, 2020
82 Seiten, € 5,-
ISBN-13: 978-3-75048-876-2

Die Kunst der kleinen Schritte

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

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

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

(BoD-Verlag)

Unter dem folgenden Link kann das Buch direkt bestellt werden: www.bod.de/buchshop/die-kunst-der-kleinen-schritte-georg-sedlmaier-9783750488762. Außerdem können IG FÜR Mitglieder das Buch per E-Mail an info@ig-fuer.de anfordern.

FEEDBACK ZU „DIE KUNST DER KLEINEN SCHRITTE“

Von der IG FÜR Redaktion

Das sagen Mitglieder über das neue Buch „Die Kunst der kleinen Schritte“ von Georg Sedlmaier

„Es ist wirklich ein Mutmach-Buch, weil Sie ja offen und ehrlich so manche Hürden und Herausforderungen Ihres Lebens bekennen und dann die Wege, wie Sie sie überwunden haben. Das macht Mut, Schritt für Schritt den eigenen Weg nach vorne zu gehen. (...)“

Rupert Ebbers,
Pfarrer

„Gerade in den herausfordernden, aktuellen Zeiten ist ein Mutmacher und eine Erinnerung an unsere Verantwortung als Gesellschaft wichtiger denn je. Dass jeder Einzelne von uns es mit seinem Lebens- und Kaufverhalten in der Hand hat etwas zu bewirken und zu verändern, zeigen Sie mit Ihrem Engagement nachdrucksvoll. (...)“

Susanna Gabler,
Töpfer GmbH

„Ich bin noch ganz überwältigt und gerührt, ja fast ein wenig beschämt von der Lektüre deines wunderbaren Büchleins „Die Kunst der kleinen Schritte“. Ich habe dich durch dieses Büchlein noch besser kennenlernen und noch viel mehr schätzen, ja, bewundern und verehren dürfen. (...)“

Horst Peter Bytow

„Du offenbarst Deine Persönlichkeit und wirst zum Vorbild für menschliches Werden. Es ist gleichzeitig ein Marketingbuch für junge Menschen, die am Anfang Ihrer Karriere stehen. (...)“

Horst Brill,
Brill Unternehmensmakler

„Es ist wirklich in hohem Maße geeignet, aufzuzeigen, dass – wenn man mit Unerschrockenheit an seine Aufgaben geht, wenn man sich zunächst kleine, erreichbare Ziele setzt und wenn man beharrlich ist – man vielleicht nicht alles, aber doch sehr, sehr vieles erreichen kann!“

Michael Radau,
Vorstandsvorsitzender
SuperBioMarkt AG

„Bemerkenswert und bewundernswert, wie es Ihnen mit unermüdlichem Einsatz gelingt, immer mehr Menschen – vom einfachen Bürger bis zum führenden Politiker- zum Mitmachen zu bewegen. Sie verfolgen das Ziel, die Schöpfung für unsere Kinder und Kindeskinde zu bewahren. (...)“

Birgit Geppert
Stadträtin Kempten

„Danke für die vielen guten Impulse und die Essenz, dass es immer mehr ums Zuhören und Akzeptieren geht, als um zu schnelles Vorpreschen ins Ungewisse! Ganz viele gute Impulse nehme ich in mein Leben auf und denke immer daran zurück, wenn ich in entsprechenden Situationen bin. Das Gebet zum Schluss kannte ich auch schon von früher, aber es rührt mich immer wieder zu Tränen, auch dieses Mal! Schön, dass es in Deinem Buch einen Platz gefunden hat. (...)“

Gisela Antor, Kneipp Verein Kempten

„Mit großem Gewinn habe ich Ihr Mutmach-Buch ‚Die Kunst der kleinen Schritte‘ gelesen. Gerade jetzt in der Corona-Krise haben mich Ihre Gedanken ermutigt, die vielen Einschränkungen im kirchlichen Bereich auch einmal aus anderer Perspektive zu betrachten und ungewohnte Schritte zu gehen, um die Menschen in dieser Zeit pastoral bzw. seelsorglich auf neue Weise mit Abstand zu begleiten. (...)“

Christoph Höckelmann, Pastor



AKTUELLES UNSERER MITGLIEDER

**UNERWARTETE EFFEKTE:
RISIKEN DER AUSBREITUNG GENTECHNISCH
VERÄNDERTER ORGANISMEN**



Erste systematische Bewertung der Risiken von Nachkommen gentechnisch veränderter Pflanzen

Eine neue wissenschaftliche Publikation in der Fachzeitschrift *Environmental Sciences Europe* befasst sich mit den spezifischen Umweltrisiken von gentechnisch veränderten Pflanzen, die sich in der Umwelt ausbreiten und vermehren können. Es ist die erste Peer-Review-Publikation, in deren Zentrum die Risiken der Nachkommen von Gentechnik-Pflanzen stehen. Die AutorInnen geben einen Überblick über unerwartete Effekte, die bei den hybriden Nachkommen der Pflanzen auftreten, aber nicht bei den ursprünglichen Pflanzen beobachtet wurden. Damit einhergehende Risiken sind zum Beispiel Invasivität und eine mögliche Destabilisierung von Ökosystemen.

„Wenn die Ausbreitung in natürlichen Populationen nicht verhindert wird, kann das die Lebensgrundlagen zukünftiger Generationen gefährden. Das Risiko betrifft unter anderem gentechnisch veränderte Pflanzen wie Raps in den USA, Kanada und Australien, Leindotter in den USA, Reis in asiatischen Ländern oder auch Kuhbohnen in Afrika“, sagt Christoph Then, einer der Verfasser der Publikation. „Auch die EU kann davon betroffen sein, wenn sie beispielsweise keimfähige, gentechnisch veränderte Rapskörner importiert. Diese gelangen beim Transport oft ungewollt in die Umwelt. Die daraus entstehenden Pflanzen können in der Umwelt überleben und sich unkontrolliert ausbreiten.“

In vielen Fällen können die Effekte, die bei den hybriden Nachkommen der Pflanzen auftreten, nicht auf Grundlage der Eigenschaften der ursprünglich im Labor veränderten

Ausgangspflanzen vorhergesagt werden. In der wissenschaftlichen Literatur werden unter anderem eine größere Anzahl von Samen oder Pollen, erhöhte Stressresistenz und andere biologische Veränderungen beschrieben. Ausgelöst werden diese Effekte durch Umwelteinflüsse oder auch durch Interaktionen im Erbgut der Nachkommen.

Vor diesem Hintergrund schlagen die AutorInnen die Einführung von neuen Ausschlusskriterien vor: Kann eine unkontrollierte Ausbreitung von Gentechnik-Organismen nicht verhindert werden, darf deren Freisetzung nicht genehmigt werden.

„Vor dem Hintergrund von neuen Anwendungen wie Gene Drives und gentechnisch veränderten Insekten wird dieser zusätzliche Schritt in der Risikobewertung immer wichtiger. Diese Organismen können in der Umwelt überdauern und sich vermehren und so zu einer ernststen Bedrohung für Natur- und Artenschutz werden“, warnt Christoph Then.

Die jetzt erschienene Publikation ist ein Ergebnis des internationalen Forschungsprojektes ‚RAGES‘ (Risikoabschätzung gentechnisch veränderter Organismen in der EU und der Schweiz), das von 2016 bis 2019 durchgeführt wurde.

testbiotech.org

Quelle: Pressemitteilung von Test Biotech, 04.03.2020



WERTSCHÄTZEN: TUT AUCH LEBENSMITTELN GUT

von Georg Abel

Ob bei Erzeugung oder Verarbeitung, im Handel, im Großverbrauch oder im Privathaushalt – Millionen Tonnen Lebensmittel landen jedes Jahr in Deutschland im Müll. Angesichts dieses ethischen, ökologischen und auch ökonomischen Problems muss es darum gehen, akteursübergreifend ein gesellschaftliches Bewusstsein für den Wert von Lebensmitteln zu erzeugen. Georg Abel über Lebensmittelverschwendung.

Nichtwissen, Bequemlichkeit, Gedankenlosigkeit, jahrzehntelange Gewohnheiten ... – es mag für dieses respektlose Verhalten viele Gründe geben. Dadurch wird allerdings der Abfallberg nicht kleiner und der CO₂-Ausstoß nicht geringer. An die Stelle der heutigen „Wegwerf-Kultur“ muss eine Wertschätzung von Lebensmitteln treten! Die derzeitige Lebensmittelverschwendung muss auf allen Ebenen und durch alle Akteure angegangen werden. Handelsnormen müssen überprüft, regionale Produktion sowie Vermarktung gestärkt werden, in den Kantinen sind kreative Ansätze gefragt. Dabei kommt es zu Zielkonflikten, beispielsweise wenn kleinere Mengen im Verhältnis aufwendiger verpackt sind oder Verbraucher erwarten, dass ihr Lieblingsbrot auch noch um 22:45 Uhr angeboten wird.

Der Umgang mit Lebensmitteln stand im vergangenen Jahr im Mittelpunkt eines Pilotprojektes der VERBRAUCHER INITIATIVE. Darin beschäftigt sich der Bundesverband mit dem tatsächlichen Verhalten von Privathaushalten. Haushalte erfassten dabei ihre Einkäufe sowie die reale Lebensmittelverschwendung und ermittelten die Gründe dafür. In der Region Berlin erfolgte die Ansprache der unterschiedlichen Haushalte auf verschiedenen Wegen wie Mailing an Verbandsmitglieder, Pressemitteilung, Kleinanzeigen in Stadtmagazinen etc.. Dabei wurden die unterschiedlichen Haushaltstypen

jeweils mehrfach berücksichtigt: Singles (20-35 Jahre), Familien mit 1-2 Kindern (30-45 Jahre) und berufstätige Paare ohne Kinder (45-60 Jahre).

Motivation unterschiedlich

Die individuelle Motivation der beteiligten Haushalte reichte dabei von einem eher gesellschaftlichen Ansatz („Food Waste ist wichtig“) bis zu dem persönlichen Gefühl, dass im eigenen Haushalt zu viel weggeworfen werde, und dem Wunsch, nachhaltiger zu leben. Die Praxisphase dauerte vier Wochen (März 2019), einige Monate später wurde nachgefasst, welche Erkenntnisse und Verhaltensweisen Bestand hatten. Die von den Haushalten erstellten Tabellen wurden – natürlich anonym – ausgewertet, um daraus Erkenntnisse für die Ausrollbarkeit dieses Ansatzes zu gewinnen.

Die VERBRAUCHER INITIATIVE unterstützte die Pilothaushalte u. a. mit unterschiedlichen Materialien. Neben allgemeinen Hintergrundinformationen zum Selberkochen (Küchenausstattung, richtige Lagerung ...) stellte der Bundesverband praktische, leicht umsetzbare Rezepte zur Verfügung. Ergänzend wurde neben bereits vorhandenen Themenheften („Teller statt Tonne“, „Basiswissen Kochen“ etc.) die 16-seitige Broschüre „Clever kochen ohne Reste“ neu erstellt.

Ein darin enthaltenes „Food-Waste-Tagebuch“ erleichterte den Haushalten mit Hilfe von erweiterbaren Tabellen einen ehrlichen Selbstcheck. So ermöglichte eine Tabelle die Erfassung der eingekauften Lebensmittel. Das „Tagebuch“ (Print) erfasste die Lebensmitteleinkäufe (Ort, Volumen, Bon ...), das Essverhalten (Out of Home, Kochen ...) und das Wegwerfen (Menge, Wert ...), alternativ wurde eine Fotooption ermöglicht. Eine zweite Tabelle beschäftigte sich mit den entsorgten Lebensmitteln. Hier konnten die Gründe der Entsorgung anhand von fünf ankreuzbaren Vorgaben (zu viel gekauft, zu viel gekocht etc.) und einer offenen Antwort angegeben werden. Zusätzlich konnte der Ort der Entsorgung (Biomüll/Kompost, Restmüll, Ausguss, Haustier) angekreuzt werden. Eine Übersicht der Lebensmittel sortiert nach Lebensmittelgruppen erleichterte das Ausfüllen der beiden Tabellen. Ein „Food-Waste-Coach“ stand für Fragen während der Projektphase zur Verfügung.

Kurzauswertung

Insgesamt wurden das Projekt und die Materialien gelobt. Die erbetene Erfassung des Einkaufs in dem „Food-Waste-Tagebuch“ wurde allerdings als sehr zeitaufwendig angesehen. Der von uns gewünschte Kassenzettel erscheint dabei als nicht sinnvoll, da viele Einkäufe auf dem Wochenmarkt ohne Kassenzettel erfolgten und aus Umweltgründen eher auf den Kassenzettel verzichtet wurde. Die Hintergrundtipps wurden von den Pilothaushalten als „positiv“ (Tipps zur richtigen Lagerung) bis „schadet nicht“ (Rezepttipps) eingestuft. Um den Zeitaufwand zu reduzieren, wurde allerdings angeregt, die aufgeführten Lebensmittelgruppen weiter auszdifferenzieren und mehr Außer-Haus-Optionen anzugeben.

Selbstkritisch wurde von einigen Pilothaushalten festgestellt, dass die Eigenwahrnehmung („wir werfen eher wenig weg“) nicht stimmte und man selbst überrascht war,

Die VERBRAUCHER INITIATIVE beschäftigte sich bereits früher mit dem Thema und entwickelte im Jahr 2012 einen „Resterechner“ (www.resterechner.de). In der monatlichen Themenheftreihe erschien im Juli 2017 die Broschüre „Teller statt Tonne“. Mit dem achtseitigen Faltblatt „Lebensmittel wertschätzen!“ und einer breiten Medienarbeit wand sich der Bundesverband gemeinsam mit unterschiedlichen Kooperationspartnern wie dem Netzwerk Haushalt, Berufsverband der Haushaltsführenden e. V. (DHB), Nestlé etc. direkt an die Konsumenten.



Das 16-seitige Themenheft „Clever kochen ohne Reste“ mit dem Food-Waste-Tagebuch ist für 2,00 Euro (plus Versandkosten) bestell- oder downloadbar unter www.verbraucher.com.

MITGLIEDERSTIMME



Ich bin seinerzeit Mitglied in der IG FÜR geworden, weil mich der positive Ansatz überzeugt hat. Auch waren die Mitglieder völlig verschieden und somit war eine lebhaft Diskussion immer gewährleistet.

Thomas Gutberlet

Geschäftsführer

tegut... gute Lebensmittel GmbH & Co. KG, Fulda

wie die Realität aussah. Hier wurde eine bessere Planung der Essen und des Einkaufs (Einkaufszettel) umgesetzt. An anderer Stelle wurde der insgesamt bewusster Umgang mit Lebensmitteln positiv erwähnt und angegeben, dass man sich mehr Gedanken über die Resteverwertung macht. Manche Pilothaushalte sahen sich durch die Praxisphase in ihrem eigenen Handeln bestärkt. Mehrfach wurde berichtet, dass Erzählungen über das Projekt und die eigenen Erfahrungen und Herausforderungen im eigenen Umfeld auf großes Interesse gestoßen seien.



Georg Abel

Seit rund 25 Jahren Geschäftsführer der VERBRAUCHER INITIATIVE e. V. (Bundesverband) und der vereinseigenen Verbraucher Initiative Service GmbH

„Es ist zwar Sekunden vor Zwölf, trotzdem ist jetzt der Moment, an dem wir etwas verändern können.“

STATEMENTS ZUR BIO-BRANCHE

Von BIOwelt



Auszug aus einem Interview mit Dr. Felix Prinz zu Löwenstein, Agrarwissenschaftler, Öko-Landwirt und Vorsitzender des Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft (BÖLW)

Landwirtschaftliche Ausbildung

„Ein junger Landwirt verlässt auch heute seine Ausbildungsstätte noch in der festen Überzeugung, dass in der feindlichen Natur ohne die Führung durch Bayer, Syngenta & Co. ein Überleben nicht möglich ist. Was sie oder er aber nicht gelernt haben, ist wie komplex Ökosysteme sind und wie ihre einzelnen Elemente interagieren.“

Bio im Discount

„Zum einen sind wir Bios doch davon überzeugt, dass wir die Alternative haben, die ersetzen muss, was derzeit das Normale ist und nicht mehr funktioniert. Und wenn wir die Alternative haben, können wir uns nicht auf den Standpunkt stellen, bei zehn oder 20 Prozent ist es aber gut. Wie sollen wir diesen Prozess beschleunigen, um wirksam zu werden? Das geht nur mit den Strukturen, die in der realen Welt vorhanden sind. (...) Kurz: Wenn wir 100 Prozent Bio wollen, müssen wir auch in Kauf nehmen, dass Akteure einsteigen, von denen wir glauben, dass sie eben nicht auf einer gedanklichen Linie mit uns sind. (...) Wir haben keine Zeit, um zu warten, bis 100 Prozent der Verbraucher bereit sind, freiwillig mehr für ein höherwertiges Produkt auszugeben. Die Zeit haben wir nicht, weil wir so lange gewartet und nichts gemacht haben!“

Politische Rahmenbedingungen

„(...) Wir müssen in der Politik – und nicht nur in der Agrarpolitik – dafür sorgen, dass Preise die Wahrheit sprechen,

damit die Produktion komplett anders wird. Und zwar auf der gesamten Fläche. Die Aufgabe von Bio ist dann, Pfadentwickler für die große Transformation zu sein, die wir dringend und sehr schnell brauchen. Bio zeigt, wie Landwirtschaft morgen funktionieren kann.

(...) Wenn wir Landwirtschaft und Ernährung auf Dauer umstellen wollen, müssen wir unseren Lebensstil ändern. (...) Statt schädliche Produktion teurer zu machen, kann man unschädliche Produktion subventionieren und damit günstiger machen. Wenn wir in der EU-Agrarpolitik das Geld gezielt dafür einsetzen würden, Umwelt-, Klima- und Tierschutzleistungen zu bezahlen, wäre schon viel gewonnen. (...)“

Zukunft der Landwirtschaft

„(...) Wir Landwirte sind diejenigen, die Ahnung haben. Also sollten auch wir, angesichts der Probleme da draußen, eine Zukunftsversion von Landwirtschaft formulieren. Eine, die komplett anders ist, als die heutige. (...) Immer mehr Menschen wird bewusst: Wir müssen in der Art und Weise, wie wir unsere natürlichen Lebensgrundlagen nutzen, drastische Änderungen vornehmen. Wir Bios haben dafür an vielen Stellen schon funktionierende Alternativmodelle entwickelt. Wir werden deshalb auch in Zukunft gebraucht!“

Quelle: BIOwelt, Februar 2020 (S. 36-40).



DER SCHOKORIEGEL, DER DIE WELT VERÄNDERT

Von The NuCompany

Die drei Gründer Thomas Stoffels, Christian Fenner und Mathias Thonley (v.l.)

Das grüne Food Startup the nu company aus Leipzig sorgt für immer mehr Aufsehen. Mit ihren Schokoriegeln nucao und den Proteinsakes nupro bringen sie pflanzliche, biologische und nachhaltige Ernährung in den Mainstream. Mittlerweile sind sie in tausenden Bio-, Drogerie- und Supermärkten zu finden und sorgen auch in den sozialen Medien für Furore. Mit ihrem ganzheitlichen Ansatz in Sachen gesunder Ernährung gepaart mit gelebter Nachhaltigkeit treffen sie offensichtlich den Zahn der Zeit.

Gründung: Drei Ingenieure werden zu Chocolatiers

Die Mission begann im Jahr 2016 in der WG-Küche der drei Gründer. Christian Fenner, Thomas Stoffels und Mathias Tholey, waren zu diesem Zeitpunkt voll auf Kurs in Richtung gut bezahlter Ingenieursjobs – bis sie kurz vorm Abschluss in der Bibliothek saßen und sich fragten, warum es für den Heißhunger zwischendurch nichts als überzuckerte, künstliche oder geschmacklich langweilige Snacks gab. Mathias hatte zur selben Zeit ein Schokoladen-Do-It-Yourself-Set geschenkt bekommen und kam auf eine zündende Idee.

Statt Kakao mit Zucker und Milchpulver zu mixen (wie man es in der Industrie so macht), kippte er (wie es ein Ernährungsfreak so macht) Unmengen an Hanfsamen dazu und sparte dafür deutlich an Zucker. Die Idee von nucao war geboren – ein veganer, nährstoffreicher Schokoriegel mit Hanfsamen und Kokosblütennektar, wie er so noch nicht erfunden war. Während sie das Produkt in der WG-Küche für sich und ihre Freunde weiterentwickelten, dachten sie nicht im Traum daran, dass sie damit eines Tages antreten würden, um die Welt zu verändern.

Doch als die ersten Riegel in der eigenen Manufaktur in Dresden vom Band liefen, wurde die Frage in ihnen immer lauter, wofür und warum sie das Ganze taten. Schon von Anfang an suchten sie auf allen Ebenen nach nachhaltigen Ansätzen; setzten auf Biozutaten und forschten nach plastikfreien Verpackungslösungen. Doch alles in allem war die ökologische Bilanz zu diesem Zeitpunkt noch immer negativ – sie nahmen mehr von unserem Planeten als sie zurückgaben.

Angetrieben von der voranschreitenden Klimakrise und inspiriert von der grünen Suchmaschine „Ecosia“, kam die Idee, das Produkt, das potentiell täglich tausendmal über die Kasse geht, als Hebel für Veränderung zu nutzen. Seit März 2018 pflanzen sie deshalb für jedes verkaufte Produkt einen Baum. Inzwischen haben sie die 1,5 Millionen Bäume-Marke geknackt und arbeiten daran, ein Leuchtturmprojekt für nachhaltigen Konsum zu schaffen.

Das Ziel: Positiven Wandel für jeden ermöglichen

the nu company wächst also nicht aus Profitgetriebenheit sondern aus dem Antrieb heraus den positiven Impact zu maximieren. Bildlich gesprochen wollen sie, dass jedes Piepen an der Kasse zu einem Signal für eine gesündere und grünere Welt wird. Ihr mutiges Ziel sind plastikfreie Supermarktregale bis 2030, 1 Milliarde gepflanzte Bäume und eine globale Bewegung für weniger Zucker und pro pflanzliche Ernährung.

Mit ihren Lifestyle-Produkten wollen sie zeigen, dass positiver Wandel – hin zu bewusster, nachhaltiger Ernährung – gar nicht so schwer sein muss.



PESTIZIDE UND IHRE AUSWIRKUNGEN

Von Dr. Renate Pusch-Beier

Noch immer steht das Ackergift **Glyphosat** im Fokus. Der Beweis für die kanzerogene Wirkung am Menschen ist nicht gesichert, doch die ständig wachsende Zahl der Klagen in den USA mit Zahlungen durch Bayer, die in mehrstellige Milliardenbeträge gehen, deutet auf die Ursache der verhandelten Fälle durch die krebserregende Wirkung von Glyphosat hin. Die Bundesregierung beschloss ein Totalverbot zum 31.12.2023.

Weltweite Verbreitung mit massiven Auswirkungen auf Mensch und Umwelt

Zu den **Bioziden** gehören die zur Schädlingsbekämpfung und als Desinfektionsmittel verwendete Produkte. Ein Teil der Biozide wird im agrarischen Bereich als Pflanzenschutzmittel (PSM) angewendet. Ein Beispiel dafür ist das bereits genannte Glyphosat. Als Dioxine werden chemisch ähnlich aufgebaute chlorhaltige Dioxine und Furane zusammengefasst. Das allgegenwärtige und toxischste Dioxin, das „Seveso-Gift“, ist als krebserregend eingestuft. Die Aufnahme über Luft, Nahrung usw. ist nicht zu vermeiden. Dioxine werden im Fettgewebe aller Organismen, einschließlich des Menschen, gespeichert. Es wurde z. B. in Fischen in der Ostsee gefunden.

Endocrine Disruptoren (EDCs), hormonaktive Substanzen, stecken in Plastik als Weichmacher (BPA), in Kosmetika, als Parabene in Körpercremes, in Outdoorbekleidung, in Pestiziden, natürlichen Hormonen, Dioxinen, PCB und in Metallen wie Arsen oder Cadmium. Die Identifizierungskriterien für EDCs sind aktuell nicht festgelegt, so dass es noch keine Möglichkeit für Verbote gibt. Seit 2011 gilt EU-weit ein BPA-Verbot in Babyflaschen. BPA,

das Gift in Lebensmittelverpackungen, ist in Kunststoffschichten von Metalldosen enthalten, wandert aus dem Kunststoff der Verpackung in das verpackte Lebensmittel und wird deshalb als „Wandergift“ bezeichnet. Ein völliges Verbot für BPA wird seit 2016 vom EU-Parlament gefordert. Als Reaktion darauf wurde der Grenzwert für BPA in Lebensmittelverpackungsmaterialien gesenkt.

Als **besonders bienengefährliche Pestizide** werden Fipronil und Neonicotinoide genannt, die hauptsächlich zur Saatgutbehandlung angewendet werden. Sie wirken systemisch (Verteilung auf die gesamte Pflanze) und haben eine stärkere Wirkung auf Wirbellose als auf Wirbeltiere. Sie führen über eine dauerhafte Störung des zentralen Nervensystems zum Tod von Bienen und Insekten. **Fipronil** steht unter Verdacht, kanzerogen zu sein und zu den EDCs zu gehören. **Neonicotinoide** binden an den nicotinischen Acetylcholin-Rezeptor und blockieren damit die Weiterleitung von Nervenreizen. Die **drei Neonicotinoide Imidacloprid, Thiamethoxam, Clothianidin** wurden für Anwendungen im Freiland verboten und sind nur noch für den Einsatz im Gewächshaus zugelassen (EU-Verbot, 18.04.2018). Neue Bienengifte, sogenannte „Ersatz-Neonicotinoide“, wurden nach Angaben des Umweltinstituts München (21.02.2019) in Deutschland als Wirkstoffe einiger PSM bereits zugelassen. **Thiacloprid** hat fruchtschädigende Wirkung, ist vermutlich kanzerogen, greift in das menschliche Hormonsystem ein und ist damit evtl. den EDCs zuzuordnen. Das Neonicotinoid schadet Gewässern, Wasserlebewesen und Nützlingen. Es gilt ein EU-Verbot ab

Mai 2020 und damit ist Thiacloprid das vierte in der EU verbotene Neonicotinoid. **Clorpyrifos** steht im Verdacht, die Gehirnentwicklung beim Menschen, insbesondere bei Ungeborenen im Mutterleib zu schädigen (EU-Verbot seit Januar 2020).

Massive Kritik am europäischen Zulassungsverfahren für Pestizide

1. Beinahe jedes vierte PSM mit Ausnahme-Verlängerung
2. Das BfR hat seine Beurteilung von Glyphosat über viele Seiten aus dem Zulassungsantrag von Monsanto abgeschrieben
3. 18 Ackergifte wurden rechtswidrig zugelassen, darunter ein Mittel mit dem Wirkstoff Glyphosat und ein Mittel mit dem Wirkstoff Cyantraniliprol
4. Bayer verkauft Pestizide, die in der EU längst verboten sind
5. Ein Betrugslabor lieferte Industrie-Studien für die Glyphosat-Zulassung.

Auch das fertige Pestizid, dessen Wirkstoff und alle weiteren Zusatzstoffe müssen vor der Zulassung umfassend geprüft werden. Zahlreiche Zulassungen müssten unverzüglich entzogen werden.

Alternativen der chemischen Keule

Die Natur liefert Gegenspieler vieler Schad- und Krankheitserreger unserer Kulturpflanzen, Nützlinge wie Marienkäfer u. a. Als biologische PSM gelten z. B. Nematoden, Bakterien und Pilze. Sie liefern keine toxischen Rückstände. Die natürlichen Schädlingsfeinde sind vorhanden, da sie nicht wie bei Anwendung von Pestiziden getötet werden. Bt-Protein wird im ökologischen Landbau gegen Fraßschädlinge eingesetzt. Es ist für Nichtinsekten wie auch den Menschen ungiftig. Kernpunkte des Nationalen Bienenaktionsplans : Vorhandene Lebensräume erhalten, wiederherstellen, neue schaffen. Alternativen zum Pestizideinsatz sind mechanische und thermische Verfahren zur Beseitigung von „Unkraut“, der Einsatz mehrjähriger Stauden mit reichem Blühangenbot als Nahrung für Bienen, der Einsatz von Nützlingen anstatt Insektiziden. Nach dem erfolgreichen Volksbegehren „Rettet die Bienen“ in Bayern folgten gesetzmäßige Regelungen.

Luft- und Wasserverschmutzung

Feinstaub aus Verkehr, Industrie, Landwirtschaft, Holzverfeuerung u. a. fördert die Luftverschmutzung. Die Menge an Feinstaub könnte erheblich sinken, wenn durch reduzierte Düngung und Viehzucht weniger Ammoniak freigesetzt würde. Die Folgen der Luftverschmutzung ver-

kürzen das Leben der Menschen weltweit statistisch um durchschnittlich fast drei Jahre. Zudem liegen 28 Prozent aller Grundwassermessstellen über dem Grenzwert von 50 mg/l. Keines der untersuchten deutschen Fließgewässer ist noch frei von Medikamentenrückständen. Hinzu kommt das Entstehen hochtoxischer Stoffe aus Rückständen im Laufe der Trinkwassergewinnung. Deutschland wurde wegen der hohen Nitratbelastung verurteilt.

Biozide und Schwermetalle im Boden

PSM können mit ihren unerwünschten Nebenwirkungen auch nützliche Bodenorganismen schädigen. Dadurch wird die biologische Vielfalt gefährdet. Es kann zu unerwünschten Rückständen in Pflanzen kommen, die dann in die Nahrungskette gelangen. Cadmium, als krebserregend eingestuft, gelangt durch mineralische Phosphatdünger aus Rohstoffen in den Boden.

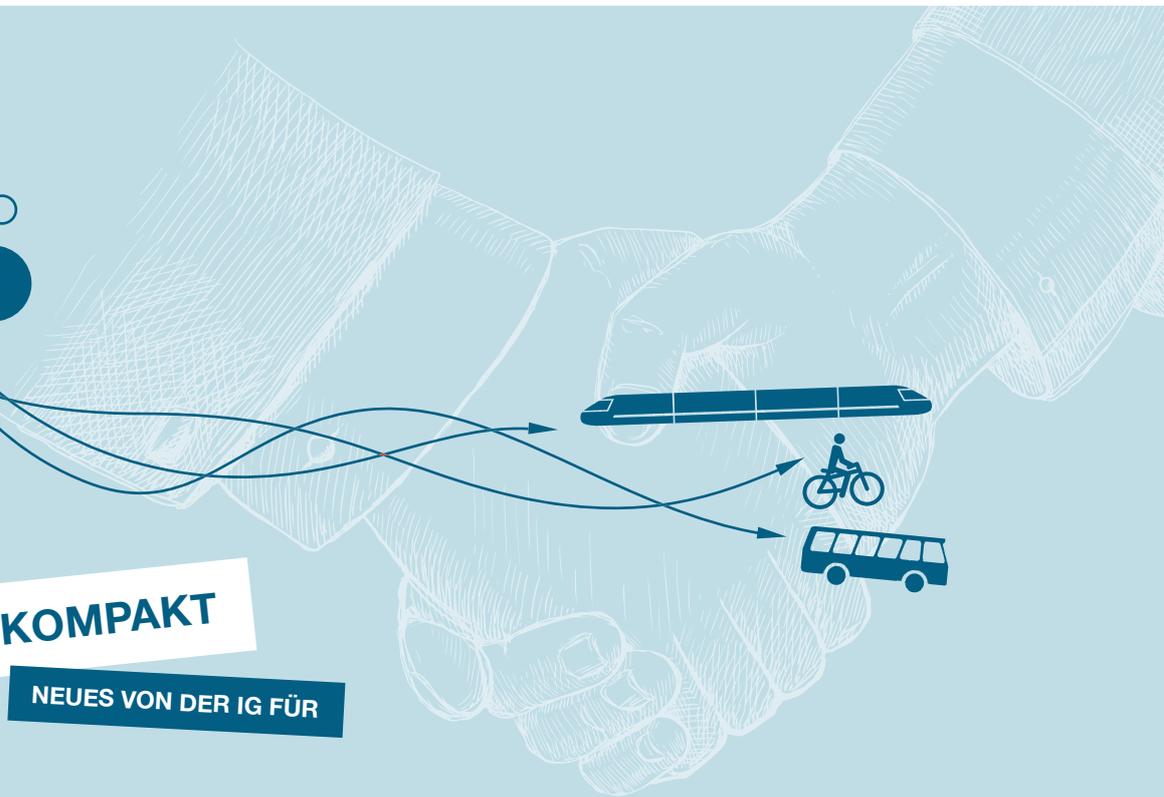
Weitere problematische Schadstoffe in Düngemitteln

Uran, Quecksilber, Blei, Nickel und Arsen. Lachgas wird aus Stickstoffdünger gebildet. Es ist 300 Mal schädlicher als CO₂. Der Einsatz von Mineraldünger ist im ökologischen Landbau verboten.

- 1 Bericht der Europäischen Chemikalien Behörde ECHA, 15.6.2017 Verordnung EU 3016/213, 12.01.2018
- 2 ARD-Magazin Monitor, 15.11.2018
- 3 Umweltinstitut München, 6.12.2018
- 4 Umweltinstitut München, 13.03.2019
- 5 PAN Germany (Pestizid Aktions-Netzwerk e. V.): <https://pan-germany.org/pestizide/made-in-germany-pestizidexporte-aus-deutschland-gefaehrden-mensch-und-natur/>, 23.09.2019
- 6 Informationsdienst Gentechnik: www.keine-gentechnik.de/nachricht/33933/, 14.02.2020
- 7 Informationsdienst Gentechnik: www.keine-gentechnik.de/nachricht/33815/, 7.10.2019
- 8 BUND (Bund für Umwelt und Naturschutz e. V.), 2017
- 9 BUND (Bund für Umwelt und Naturschutz e. V.): www.bund-naturschutz.de/aktionen/volksbegehren-artenvielfalt.html, 18.7.2019
- 10 Informationsdienst Wissenschaft (idw): <https://idw-online.de/de/news741212>, 02.03.2020
- 11 M. Mödinger, IG FÜR Magazin 3/2017
- 12 EUgH-Urteil, 26.6.2018
- 13 Umweltbundesamt, 25.5.2018



Dr. Renate Pusch-Beier
Dipl. Biochemikerin
IG FÜR Mitglied



KURZ UND KOMPAKT

NEUES VON DER IG FÜR



Am politischen Aschermittwoch am 26. Februar 2020 in Sulzberg/Kempton nahm Georg Sedlmaier neben rund 1.600 Gästen teil. Robert Habeck, neben Annalena Baerbock der Bundesvorsitzende der Grünen, zeigte sich offen für ein kurzes Gespräch mit dem IG FÜR Gründer und Vorsitzenden.

TERMINE

FULDA

Di
29
SEPT

IG FÜR Mitglieder-
jahresversammlung
10:30 bis ca. 15:45 Uhr

MÜNSTER

Fr
13
NOV

Verleihung des Golde-
nen IG FÜR Ehrenbriefs
an Michael Radau, Vorstands-
vorsitzender SuperBiomarkt
Laudatorin: Bundesministerin
Svenja Schulze, 19:00 Uhr

IG FÜR VORTRÄGE

Alle geplanten Vortragstermine in Fulda und Kempten mussten aufgrund der aktuellen Corona-Pandemie bis auf weiteres abgesagt werden. Wir informieren alle Mitglieder, sobald es neuere Informationen dazu gibt, ab wann und in welchem Rahmen Vorträge wieder stattfinden können.

EINLADUNG

IG FÜR Mitgliederjahresversamm- lung, 29. September, Fulda

Der IG FÜR Vorstand lädt alle Mitglieder ein zur Mitgliederjahresversammlung in das Tagungskloster Frauenberg. Besondere Gäste und Beiträge werden erwartet:

Dr. Heiko Wingenfeld
Oberbürgermeister Stadt Fulda

Jürgen Mäder
Geschäftsführer EDEKA Südwest

Dr. Bernhard Ehler
Stadtpfarrer Kempten

Walter Haefeker
Präsident Europ. Berufsimkerverband

Wir freuen uns auf rege Teilnahme und spannende Vorträge.



Wie unsere Erde die Wende schaffen wird. Vortrag am 19. Februar 2020 mit Dr. Franz Alt und 115 begeisterten Teilnehmern.



Zu Besuch in der neuen Alnatura Arbeitswelt in Darmstadt anlässlich des 70. Geburtstags des Alnatura Gründers und Geschäftsführers Prof. Dr. Götz Rehn.



Georg Sedlmaier freut sich mit IG FÜR Mitglied Tina Parinello über das neue Buch.

VOR- TRÄGE



Vortrag von Marius Schäfer, Student, zum Thema: „Die Gemeinwohl-Ökonomie – Ein Wirtschaftsmodell mit Zukunft“



Vortrag von Dr. Judith Gutberlet in Fulda mit 40 interessierten Teilnehmerinnen und Teilnehmern

VORSTELLUNG DER IG FÜR MITGLIEDER



Marius Schäfer

25, studiert Wirtschaftsrecht, Nachhaltigkeit und Ethik an der Hochschule Fulda, parallel absolviert er eine Ausbildung zum Bankkaufmann bei der VR Bank Fulda eG. Er engagiert sich für die Gemeinwohl-Ökonomie-Bewegung, Fridays for Future sowie die Würdekompass-Initiative.

Wie definieren Sie den Begriff „gesunde Lebensmittel“?

Gesunde Lebensmittel werden für mich im Einklang mit der Natur und der allgemeinen Erklärung der Menschenrechte hergestellt, transportiert und verkauft und schlussendlich mit Genuss und Achtsamkeit dem Körper zugeführt.

Ich unterstütze die IG FÜR, weil ...

... gesunde Lebensmittel für mich selbst und für alles um mich herum essenziell sind.

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

Eine gleich wichtige Rolle. Verbraucher sind in der Verantwortung, gesunde Lebensmittel zu fordern und nachzufragen. Die Unternehmer sind in der Verantwortung, gesunde Lebensmittel herzustellen und anzubieten. Dabei wäre in meinen Augen eine Wirtschaftsordnung, die Unternehmer und Verbraucher in Form von günstigeren Preisen dafür belohnt und nicht bestraft, wenn sie gesunde Lebensmittel verkaufen oder kaufen, sinnvoll.

Was wünschen/erhoffen Sie sich von der IG FÜR?

Ich wünsche mir von der IG FÜR, dass sie sich weiterhin so hervorragend und umfassend für gesunde Lebensmittel einsetzt und sich damit für einen Bewusstseinswandel bei Verbraucher und Unternehmer stark macht. Gleichzeitig wünsche ich mir, dass die IG FÜR die äußeren Rahmenbedingungen wie bspw. das Wirtschaftssystem noch mehr mit in den Blick nimmt.

Wie definieren Sie den Begriff „gesunde Lebensmittel“?

Gesunde Lebensmittel sind Nahrungsmittel, die nicht nur den Energiebedarf des Körpers decken, sondern auch Vitalstoffe liefern, die dem gesunden Leben und Erhalt der Vitalität dienen. Dazu müssen Lebensmittel so hergestellt werden, dass lebenserhaltende und -fördernde Stoffe erhalten bleiben. Zu sehr modifizierte Nahrungsmittel sind unter diesem Gesichtspunkt kritisch zu sehen und sollen in der Ernährung nicht dominieren.

Ich unterstütze die IG FÜR, weil ...

... sie sich dafür einsetzt, dass gesunde Lebensmittel – im oben genannten Verständnis – gewonnen, in der Lieferkette erhalten und zum Nutzen von Erzeugern, Händlern und Verbrauchern angeboten werden können.

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

Der Handel nimmt eine Schlüsselrolle ein, denn mit einem attraktiven Angebot zu fairen Preisen unterstützt er die Aufmerksamkeit und das Bewusstsein der Konsumenten und schafft den Markt für Erzeuger. Verbraucher und Handel tragen wesentlich dazu bei, dass sich ein Markt für ein gesundes Angebot entwickelt, das der Verantwortung aller Beteiligten unter gesundheitlichen, ökologischen und ethischen Gesichtspunkten Rechnung trägt.

Was wünschen/erhoffen Sie sich von der IG FÜR?

Der IG FÜR wünsche ich in diesem Sinn viel Erfolg und gutes Gelingen.



Wolfgang Böhm

Diplom-Betriebswirt und Certified Management Consultant BDU, hatte u. a. verschiedene Managementfunktionen in internationalen Unternehmen der Fahrzeug- und Elektroindustrie inne. Heute arbeitet er als freier Managementberater, Trainer, Coach und Vortragsredner und lehrt als Gastdozent für Leadership, Personalführung und Organisation sowie Kommunikationskompetenz an Hochschulen in Deutschland und der Schweiz.

Wie definieren Sie den Begriff „gesunde Lebensmittel“?

Wir verstehen unter gesunden Lebensmitteln reine natürliche Produkte, die unserem Körper gut tun.

Ich unterstütze die IG FÜR, weil ...

... wir glauben, dass gesunde Lebensmittel auch unsere Heilmittel sind und diese gilt es zu fördern.

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

Gesunde Lebensmittel haben nur eine Chance am Markt, wenn sie vom Handel gefördert und vom Verbraucher gekauft werden. Gerade in Deutschland spielt der Preis leider immer noch eine deutlich größere Rolle als die Zutatenliste und Herkunft. Um hier mehr Bewusstsein zu generieren, bedarf es noch viel Kommunikation.

Was wünschen/erhoffen Sie sich von der IG FÜR?

Einen interessanten Erfahrungsaustausch und ein effizientes Netzwerk, das sich dieser Kommunikation annimmt, damit gesunde Lebensmittel einen noch größeren Stellenwert in der Gesellschaft erlangen.



Benedikt Gundel & Dr. Sebastian Unterhuber

Benedikt Gundel studierte International Business und arbeitete fünf Jahre für die Einkaufs- und Supply-Chain-Management-Beratung Kloepfel Consulting. Bei **JARMINO** kümmert er sich um Strategie, Produktentwicklung & Operations. Sebastian Unterhuber war nach seinem Technologie- und Management-orientiertem BWL-Studium fünf Jahre für Simon-Kucher & Partners tätig und promovierte zum Thema Multichannel Pricing. Bei **JARMINO** ist er verantwortlich für Finanzen, Marketing & Sales.

Wie definieren Sie den Begriff „gesunde Lebensmittel“?

„Gesunde Lebensmittel“ sind natürliche Lebensmittel, die unsere gesunde Ernährung ermöglichen. Im Sinne der Sorge von Papst Franziskus „für das gemeinsame Haus“ der Erde (Enzyklika „Laudato si“) geht es dabei nicht nur um den einzelnen Menschen, sondern um das gerechte Zusammenleben der Menschen unter Achtung der Schöpfung. „Gesund“ in diesem Sinne sind unsere Lebensmittel, wenn sie natürlich produziert, die dafür Arbeitenden gerecht entlohnt, bei Herstellung und Handel Ressourcen geschont werden und zur Ernährung aller Menschen zur Verfügung stehen.

Ich unterstütze die IG FÜR, weil...

... mir durch das überzeugende Engagement von Herrn Sedlmaier die Notwendigkeit des Einsatzes für gesunde Lebensmittel deutlich geworden ist.

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

Verbraucher und Handel entscheiden durch ihr Kaufverhalten darüber, welche Lebensmittel sich am Markt durchsetzen und behaupten können. Insofern trägt jeder Einkaufende selbst Verantwortung.

Was wünschen/erhoffen Sie sich von der IG FÜR?

Von der IG FÜR erhoffe ich mir, dass das Anliegen gesunder Lebensmittel immer mehr ins Bewusstsein rückt und es gelingt, durch Vernetzung möglichst vieler Einzelpersonen und Institutionen positive Entwicklungen zu fördern.



Bernhard Ehler

geboren 1952, Priesterweihe 1971, Promotion im Fach Neues Testament, 1984-1989 Pfarrer und Priesterseelsorger, 1989-2003 in der Priesterausbildung tätig, 2003-2012 Direktor des Diözesan-exerzitienhauses St. Paulus in Leitershofen bei Augsburg, seit 2012 Pfarrer und Leiter der City-seelsorge St. Lorenz in Kempten (Allgäu).



ZIPPERT ...

Erntehelfer

Nach dem Zweiten Weltkrieg wurden die Berliner durch Rosinenbomber vor dem Hungertod gerettet, jetzt bringen uns die Flugzeuge Erntehelfer.

Diese Spezialisten aus Rumänien und Polen, die für Tagessätze von über tausend Euro arbeiten, werden dringend benötigt, um die Wasserversorgung unseres Landes zu sichern. Das Wasser ist um diese Jahreszeit in der Spargelstange gebunden und die steckt tief in der Erde, wo geheimnisvolle Kräfte sie festhalten.

Das Wissen, wie man den Spargel der Erde entreißt, ist im Laufe der Jahre hierzulande leider verloren gegangen. Dafür kennt man 5893 offiziell genehmigte Methoden, Spargel zuzubereiten. Im Ausland gilt Spargel oft nicht als Nahrungsmittel, man bewundert uns

für unsere Mägen, die tatsächlich in der Lage sind, die faserige, bleiche Stange zu verdauen.

Die Erntehelfer wurden inzwischen in ihre Hotels gefahren, wo sie die eigens für sie vorbereiteten Suiten beziehen konnten. Sobald sie sich von den Strapazen der Reise erholt haben, werden sie von Studenten und Hartz-IV-Empfängern zu den Spargelfeldern getragen.

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



Fein und würzig

PIKANTES STOCKBROT MIT HUMMUS

Von Alnatura

Zubereitungszeit: 1 Stunde
Gehzeit: 1 Stunde
Zubereitungszeit insgesamt: 2 Stunden

Zutaten

Teig

500 g Alnatura Weizenmehl Type 550
1 TL Alnatura Meersalz
300 ml Alnatura Haferdrink Natur, ungesüßt
1 Päckchen Alnatura Trockenhefe
2 EL Alnatura Olivenöl
1 EL Alnatura Ahornsirup Grad A Mehl, zum Ausrollen

Füllung

180 g Alnatura Kalamon-Oliven, abgetropft
1 TL Alnatura Rosmarin gerebelt
2 EL Alnatura Brotaufstrich Paprika-Cashew

Hummus-Dip

1 Glas Alnatura Kichererbsen
150 g Alnatura Mandelmus
50 ml Alnatura Gemüsebrühe
4 EL Alnatura Olivenöl
1 Knoblauchzehe, Saft von 1 Zitrone
5 Zweige frische Petersilie, abgezupft
1 Zitrone, in Spalten

Zubereitung

Mehl und Salz in eine Schüssel geben und in der Mitte eine Mulde bilden. Den Haferdrink leicht erwärmen, Hefe zugeben und unter Rühren auflösen. Das Ganze in die Mulde geben und mit etwas Mehl zu einem Vorteig mischen. Abgedeckt 15 min bei Zimmertemperatur gehen lassen.

Olivenöl und Ahornsirup hinzufügen und alles zu einem glatten Teig kneten. Weitere 45 min an einem warmen Ort gehen lassen.

In der Zwischenzeit für die Füllung Oliven und Rosmarin sehr fein hacken oder pürieren. Den Paprika-Cashew-Aufstrich unterheben.

Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen (ca. 40 x 50 cm) und die Hälfte mit der Füllung bestreichen. Mit der unbestrichenen Teighälfte bedecken, leicht andrücken und in ca. 3-4 cm breite Streifen schneiden. Die einzelnen Streifen fest um einen Stock wickeln und über dem offenen Feuer 15-20 min garen.

Für den Hummus-Dip alle Zutaten in einen Mixer geben, dabei etwas Olivenöl und Petersilie sowie die Zitronenspalten zum Garnieren beiseitelegen. Hummus zu einer sämigen Paste pürieren. Mit restlichem Olivenöl beträufeln, mit Petersilie bestreuen und mit Zitronenspalten garnieren.

Tipp: Das Stockbrot kann auch im Backofen gebacken werden – ca. 25-30 min bei 180 °C.

Variante: Das Stockbrot lässt sich auch mit eingelegten, getrockneten Tomaten anstelle der Oliven zubereiten.

Alnatura wünscht guten Appetit

