

# DIE FÜR! ZEITUNG

NEUES VON DER INTERESSENGEMEINSCHAFT FÜR GESUNDE LEBENSMITTEL e. V. NR. 4/2016

Save the date  
**IG FÜR  
Jubiläum**  
22. April 2017

## IG FÜR Symposium: Essen gestaltet die Welt

*ab Seite 4*

## Glyphosat: Eine Zwischenbilanz

*Seite 9*

## Lebensmittel adé?

*Seite 10*

## Interview mit Alain Caparros „Unser Ziel ist es, Nachhaltigkeit aus der Nische zu holen“

*ab Seite 13*

# Inhalt

Briefe an die Redaktion .....	2
Grußwort .....	3
Unsere neuen IG FÜR Mitglieder .....	3
Neue Mitglieder werben .....	3
9. IG FÜR Symposium Essen gestaltet die Welt .....	4
Bildergalerie	
9. IG FÜR Symposium .....	6
IG FÜR Mitgliederversammlung 2016 .....	8
Glyphosat: Eine Zwischenbilanz .....	9
Lebensmittel adé? .....	10
Interview mit Alain Caparros „Unser Ziel ist es, Nachhaltigkeit aus der Nische zu holen“ .....	13
Kurz und kompakt .....	16
Vorstellung IG FÜR Mitglieder ....	19
Rezept .....	20
Zippert... Diese verdammt intelligenten Hühner! .....	20

## In eigener Sache:

Die nächste IG FÜR Zeitung erscheint im **Februar 2017**.

Redaktionsschluss:  
15. Januar 2017

Bis dahin wünschen wir Ihnen eine stimmungsvolle Weihnachtszeit.

Ihre IG FÜR Redaktion

# Briefe an die Redaktion

*(...) Gesunde und sichere Lebensmittel und das Wissen um diese sind ein wichtiges Anliegen der Politik der Bundesregierung. Denn eine gesunde und ausgewogene Ernährung ist das beste Rezept für eine gute Gesundheit. Für Ihren Einsatz, das Bewusstsein in der Bevölkerung für den Wert der Lebensmittel zu stärken, danke ich Ihnen. (...)*

**Peter Altmaier,  
Chef des Bundeskanzleramtes, 28. Oktober 2016**

Lieber Georg,

*über deine Zeilen zum frischgedruckten Buch habe ich mich sehr gefreut. Ich hoffe du / ihr könnt die schönen Herbsttage genießen, sofern neben deinen vielfältigen Aktivitäten dazu Raum bleibt. Ich finde, das Werk ist hervorragend gelungen. Alles kompetente und kreative Beiträge, die das Buch sehr kurzweilig machen. (...)*

**Herzliche Grüße und bis bald  
Joseph Wilhelm, Geschäftsführer Rapunzel Naturkost GmbH**

Hallo lieber Georg,

*am vergangenen Wochenende hatte ich die Gelegenheit dein neuestes Werk „Gesund durchs Leben“ genauer zu studieren. Ich darf sagen, dass ich beeindruckt und begeistert bin von der Gesamtausgabe im Allgemeinen und von den einzelnen Beiträgen im Speziellen. (...) Nochmals ganz herzliche Glückwünsche zu deiner großen Leistung. (...)*

**Schöne Grüße, vielleicht bis nächste Woche  
Dr. Ulrich Rupp**

Sehr geehrter Herr Sedlmaier,

*(...) Vergelt's Gott sage ich Ihnen auch für das Buch „Gesund durchs Leben. 14 Beiträge für eine ganzheitliche und gesunde Lebensführung“ sowie die Zeitschrift „Die Für! Zeitung“. Ich habe sie mit Interesse zur Kenntnis genommen. (...)*

**Dr. Ludwig Schick, Erzbischof von Bamberg**

## Impressum

**Herausgeber:**  
Interessengemeinschaft FÜR gesunde Lebensmittel e. V. (kurz: IG FÜR)  
Georg Sedlmaier (V.i.S.d.P.)  
Gerloser Weg 72 | 36039 Fulda  
E-Mail: info@ig-fuer.de  
www.ig-fuer.de

**Redaktion, Layout, Satz, Schlussredaktion:**  
www.organic-communication.de

**Bilder:**  
IG FÜR | Allgäuer Zeitung, Ralf Lienert | Fotolia:  
drsg98, Eisenhans, FikMik | Rapunzel Naturkost | REWE Group

**Hauptstadtbüro:**  
Interessengemeinschaft FÜR gesunde Lebensmittel e. V. (kurz: IG FÜR)  
Elsenstraße 106 | 12435 Berlin  
Telefon: +49 (0)30 53607346  
Telefax: +49 (0)30 53607345

**Druck:**  
www.druckerei-wilkniss.de



# Grußwort

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

„Wieder geschafft!“, das sagten wir uns vom ehrenamtlichen IG FÜR Vorstand, als unsere Mitgliederversammlung und unser Symposium „Zukunft gestalten: Mit Qualität und Vielfalt“ am 11. und 12. November glücklich und konstruktiv mit etwa 70 Teilnehmern über die Bühne gegangen waren. Bereits zum neunten Mal ist es uns geglückt, verschiedene, inspirierende Persönlichkeiten an einem Ort zusammenzubringen und einen Raum des offenen Austausches zu schaffen. In diesem Jahr hatten wir mit Daniel Munding sogar einen Filmemacher vor Ort, der die besondere Atmosphäre in einem Film eingefangen hat. All diejenigen, die nicht teilnehmen konnten, erhalten so einen lebendigen Eindruck von der Veranstaltung. **Den Film finden Sie unter: <http://ig-fuer.de/index.php/wir-waren-dabei/9-ig-fuer-symposium.html>**

Mit überaus viel Engagement haben acht Persönlichkeiten ihre Leuchtturmprojekte vorgestellt. Das wirkte positiv aufbauend und ansteckend. Der Fuldaer Bundestagsabgeordnete Michael Brand übernahm die Begrüßung und wurde anschließend sogar neues IG FÜR Ehrenmitglied. Darüber hinaus freute uns besonders, dass so viele junge Nachwuchsleute aktiv dabei waren.

Die Mitgliederversammlung und das Symposium bilden so den Höhepunkt des Jahres 2016. Doch auch sonst blicke ich auf ein äußerst erfolgreiches Jahr für die IG FÜR zurück. Seit Januar konnte ich 30 neue IG FÜR Mitglieder gewinnen.

Die Neuwahl des IG FÜR Vorstandes verlief ebenfalls sehr erfreulich: Insgesamt zählt der Vorstand nun zehn ehrenamtliche Mitglieder und ich bin davon überzeugt, dass wir in dieser Konstellation die Themen der IG FÜR weiterhin professionell bearbeiten können.

Im kommenden Jahr steht uns immerhin auch ein besonderer Termin ins Haus: Am Samstag, den 22. April 2017 freuen wir uns in Fulda bei einem „Tag der Freude“ auf Sie! Denn gemeinsam mit Ihnen möchten wir 20 Jahre Bewusstseinsbildung für Lebensmittel als „Mittel zum Leben“ feiern - also unseren IG FÜR Geburtstag. Bitte merken Sie sich den Termin heute schon vor! Ich danke Ihnen für Ihre Treue!

Frohe, gesegnete Weihnachten und ein gesundes, erfolgreiches Jahr wünscht Ihnen heute schon

Ihr Georg Sedlmaier,  
persönlich und im Namen der für die nächsten drei Jahre neu gewählten IG FÜR Vorstandschaft



*Healicht,  
Dr. Georg Sedlmaier*

# Unsere neuen Mitglieder

<b>Michael Brand MdB, Fulda</b>	<b>Dr. med. Markus Kern Arzt, Kempten</b>
<b>Caspar von der Crone Bad Honnef</b>	<b>Udo Laeis Dipl. Ing. Fa. Carrier</b>
<b>Nikolaus von Doderer UNSER LAND Geschäftsführer, Oberhausen</b>	<b>Jürgen Mäder Geschäftsführer Edeka Südwest Fleisch, Rheinstetten</b>
<b>Michael Dosthaler Geschäftsführer Siegena Fleisch, München</b>	<b>Michaela Meyer EDEKA Südwest</b>
<b>EDEKA Rudi Vogl GmbH, Bonn</b>	<b>Carmen Daniela Möller Studentin, Fulda</b>
<b>Peter und Ulrike Fischnich, Wiesbaden</b>	<b>Christine Räder BIO Ring Allgäu</b>
<b>Max Freisburger Student, Köln</b>	<b>REWE Rippers Krefeld</b>
<b>Gaby Gilgenbach Aachen</b>	<b>Peter Scharl Verleger, Memmingen</b>
<b>Josef Karl Graspentner, Heilpraktiker/ Homöopath</b>	<b>Markus Scholz / Matthias Kemper Kaufleute</b>
<b>Irmtraud Hackl Lehrerin i. R., Wiesbaden</b>	<b>Johannes Scupin GLOBUS, St. Wendel</b>
<b>Bernd Josef Hoffmann REWE Group, Höhr-Grenzhausen</b>	<b>Dr. Susanne Söllner Söllner Communica- tions AG, München</b>
<b>Hans-Jürgen Hummel Gastronom, Kempten</b>	<b>Barbara Strixner Dr. Catani- Cosmetic, Schweiz</b>
<b>Prof. Dr. Obiora F. Ike Priester, Nigeria Ehrenmitglied</b>	<b>Nicola Tanaskovic REWE Group, Köln</b>
<b>Fritz Jambor Mensch &amp; Arbeit, Aschaffenburg</b>	<b>Wilhelm Cramer GmbH, Burgdorf</b>
<b>Birgit Jocham Durach</b>	

## Neue Mitglieder werben

Die IG FÜR lebt von Ihren Mitgliedern! Helfen Sie uns die IG FÜR und ihre Ideen weiter zu tragen und werben auch Sie neue Mitglieder. Wenn sich auch Ihre Freunde und Bekannte für die IG FÜR interessieren, schicken Sie einfach eine Mail an: info@ig-fuer.de

IG FÜR Symposium  
„Zukunft gestalten:  
Mit Qualität und Vielfalt“

Essen hat eine politische Dimension – darin waren sich alle Teilnehmer des diesjährigen Symposiums einig. Denn wann immer wir zu Lebensmitteln greifen, treffen wir auch eine Entscheidung, in welcher Welt wir jetzt und in Zukunft leben wollen. Acht Vertreter von Leuchtturmprojekten waren in Fulda vor Ort und zeigten den rund 70 Besuchern, auf welche Art sie sich Tag für Tag für Qualität und Vielfalt engagieren.

Die Weihnachtstage liegen vor der Tür und plötzlich gewinnt auch das Essen wieder an Bedeutung. Es wird in großer Runde gekocht, gebacken und gemeinsam geschlemmt. Im Alltag ist jedoch oft das Gegenteil der Fall: „gutes Essen“ kommt zu kurz. Im Einkaufskorb landet, was billig ist, sich rasch zubereiten lässt und schnell satt macht. Die Folgen sind fatal: Die industrielle Landwirtschaft mit ihrem Streben nach immer höheren Erträgen zerstört mit dem Einsatz von Pestiziden und chemisch-synthetischen Düngemitteln das empfindliche Gleichgewicht der Natur und die Qualität und Vielfalt der Lebensmittel leidet.

Doch es geht auch anders, wie das 9. IG FÜR Symposium „Zukunft gestalten: Mit Qualität und Vielfalt“ am 12. November 2016 in Fulda eindrücklich zeigen konnte. Ganz im Sinne der IG FÜR „gute Kräfte zu stärken“ stellten acht Referenten ihre positiven Leuchtturmprojekte im Morgensternhaus vor. Durch das Programm führte gewohnt souverän der Chefredakteur der Lebensmittel Praxis, Reiner Mihr.

## Essen ist politisch

Den Einstieg bei den Referenten machte **Dr. Katharina Reuter**, Geschäftsführerin von UnternehmensGrün, dem Bundesverband der grünen Wirtschaft. Sie betonte direkt zu Beginn,

dass Landwirtschaft ein Schlüsselthema für Klima, Gerechtigkeit und Umwelt sei. Die Entscheidung für eine ökologische Landwirtschaft und für nachhaltige, regionale und faire Produkte sei immer auch eine politische Entscheidung. Denn sie präge entscheidend die Welt in der wir leben. Eine These, die sie mit **Dr. Ursula Hudson**, der Vorsitzenden von Slow Food Deutschland, teilte. Die Autorin und Wissenschaftlerin führte in ihrem Vortrag ebenfalls aus, dass Essen weit mehr ist als bloßes Sattwerden. Für sie ständen Lebensmittel gleichermaßen für Genuss und Verantwortung: „Wir gestalten die Welt mit unserem Essen. Deshalb müssen wir endlich raus aus dem Industriesystem, das unsere Felder mit Monokulturen übersät. Kurz: Wir müssen wieder hin zu einer bunten Vielfalt.“

Um eine zukunftsfähige Ernährung zu erreichen, müsse dem Verbraucher aber auch endlich die Freiheit der Wahl gegeben werden, forderte Dr. Hudson. Und das bedeute für Hersteller nicht nur ehrliche Preise zu etablieren, bei denen ökologische und soziale Kosten nicht einfach externalisiert werden, sondern auch eine ehrliche Kommunikation. Ein Punkt, den zuvor bereits Dr. Reuter unterstrichen hatte. Bio-Lebensmittel werden mit Bio-Siegeln markiert. Dabei wäre es laut Dr. Reuter doch viel effektiver, wenn es die konventionellen Lebensmittel wären, die mit Etiketten ausgezeichnet wür-

den: „Stände auf einer konventionellen Banane im Supermarkt ‚Pestizid-Banane‘, hätten wir das Problem auf einen Schlag gelöst.“

## Essen ist Genuss

**Stina Spiegelberg**, Autorin und Vegan-Bloggerin, plädierte für einen genussvollen Umgang mit Lebensmitteln. Ihr Projekt „Veganpassion“ startete sie 2010 als Gute-Laune-Rezeptblog. Ihr Ziel war es zu zeigen, wie farbenfrohe Pflanzenküche Spaß machen kann. Der Erfolg gibt ihr Recht: Mit ihren liebevoll gestalteten Rezepten und ihren Koch- und Backkursen führt sie Privatpersonen, Unternehmen und Schüler spielerisch an eine gesunde, pflanzliche Ernährung und ein nachhaltiges Leben heran. „Über den Genuss erreiche ich die Menschen und ganz nebenbei lernen sie jede Menge über Nährstoffe und Vitamine“, freut sich Spiegelberg.

Mit dem Genussgefühl arbeitet auch **Dr. med. Susanne Kümmerle** in der Fachklinik in Oberstdorf. In ihrem Vortrag berichtete sie aus dem Klinikalltag und ihrer Arbeit mit Übergewichtigen. Diese müssten erst langsam zu einer bewussten Ernährung hingeführt werden. Dabei betonte sie, wie wichtig es sei, hier nicht belehrend, sondern unterhaltend zu agieren. Nur so könne man die Patienten wieder für eine gesunde Ernährung begeistern.



Danke an alle Referentinnen und Referenten für die spannenden Einblicke in ihre Leuchtturmprojekte!

## Essen und Trinken mit Mehrwert

Nach der Mittagspause und einem reichhaltigen Bio-Buffer folgte ein Vortrag von **Tobias Bandel**. Bandel ist Geschäftsführer von Soil & More International, einem Unternehmen, das sich auf die Beratung zu Bodenfruchtbarkeit sowie die Analyse und Entwicklung von Nachhaltigkeitsstrategien in der Landwirtschafts- und Lebensmittelbranche spezialisiert hat. In seinem Vortrag entwarf er ein Bild von seiner täglichen Arbeit, die sich über den gesamten Globus spannt. Dabei zeigte sich deutlich, dass Nachhaltigkeit mehr als eine Checkliste ist. „Nicht immer lässt sich eine Farm komplett auf Bio umstellen: Manchmal müssen eben auch kleine Schritte reichen, wenn damit die Farm vor dem Ruin bewahrt werden kann.“ Wichtig ist ihm deshalb ein pragmatischer Ansatz: Die Maßnahmen müssten zum jeweiligen Kunden passen und schnell umsetzbar sein. Doch nicht nur die Unternehmen profitieren von einem nachhaltigen Umgang mit der Natur. Auch die Gesellschaft sei gefordert, damit sich wieder eine „Agrikultur“ entwickle: „Der neuste Flatscreen oder das neueste Handy ist für viele selbstverständlich, aber bei Nahrungsmitteln kann es nicht billig genug sein. Mit der Entscheidung für nachhaltige und hochwertige Produkte kann jeder Einzelne etwas verändern“, so Bandel.

Dass die Menschen dazu durchaus bereit sind, zeigt das Beispiel der Uplän-

der Bauernmolkerei. Noch gut erinnert sich Geschäftsführerin **Karin Artzt-Steinbrink** an die Stammtischwetten, als die Bauernmolkerei 1996 gegründet wurde: „Man gab uns drei Monate, maximal vier Jahre“, erklärte Artzt-Steinbrink. Tatsächlich feierte die Bauernmolkerei nun 2016 mit 115 Bio-Milchlieferanten ihr Jubiläum. Und während die konventionellen Milchbauern unter dem ständig sinkenden Milchpreis leiden, bleibt der Milchpreis für die Bio-Bauern stabil. „Unsere Kunden sind uns über die Jahre treu geblieben. Sie greifen bewusst zu unseren Milchprodukten, weil sie wissen, dass sie hier schon immer ein faires und ökologisches Produkt bekommen.“

Auch **Dr. Uwe Meier** ist davon überzeugt, dass ein faires und nachhaltiges Produkt etwas verändern kann. Seit seinem Ruhestand engagiert er sich für fairen Kakao. Auslöser war eine Dokumentation über Kindersklaven in der Kakaoproduktion. Kurzerhand entwickelte der studierte Gärtner eigene Kriterien, was fairer Kakao für ihn leisten müsse: Es sollte u.a. Biodiversität sichern, das Klima schützen und eine Kultur des Friedens schaffen. All das fand er schließlich bei Kleinbauern in Kolumbien. Mitten im Brennpunkt gelegen, ermöglicht er mittlerweile 67 Bauernfamilien ein stabiles Einkommen, indem er ihren Kakao kauft – ein echter „Friedenskakao“, wie er in seinem Vortrag sagte. Zu kaufen gibt es den fairen Kakao des

Braunschweigers in Form des Braunschweiger Löwen.

Dass man auch vor der eigenen Haustür etwas verändern kann, zeigte daraufhin **Karin Frank** in ihrem Vortrag. Die Permakultur-Designerin beschäftigt sich seit Jahren mit solidarischer Landwirtschaft und Gemeinschaftsgärten und initiiert, unterstützt und baut selbst Projekte auf. Das Ergebnis zeigte sie anhand zahlreicher Fotos und Videomaterial. „Wichtig ist mir, dass die Hügelbeete leicht zu bearbeiten sind. Nach der Arbeit will keiner im Schlamm rumkriechen.“ Einmal angelegt, liefern die Gärten den umliegenden Bewohnern immer frisches Gemüse und Obst. „Das ist wie Einkaufen in Lebensmittelregalen“, freut sich Frank. Und zugleich schafft das eigene Anbauen wieder ein Gefühl für den Wert der Lebensmittel.

## Wertvolle Lebensmittel

Und das ist es auch, was alle Leuchtturmprojekte gemeinsam hatten. In ihrer Diversität und Vielfältigkeit führten die Referenten den Teilnehmern des Symposiums den Wert gesunder und nachhaltig erzeugter Lebensmittel vor Augen. Lebensmittel sind „Mittel zum Leben“ und als solche bestimmen sie auch die Welt, in der wir leben. Oder um es in den Worten von Dr. Hudson zu sagen: „Unsere Essensentscheidungen sind von planetarischer Bedeutung.“ Und diese Entscheidungen sollten wir bewusst treffen.

# 9. IG FÜR Symposium

Bildergalerie



▲ Der IG FÜR Vorsitzende Georg Sedlmaier begrüßte mit Freude die rund 70 Teilnehmer des diesjährigen Symposiums in Fulda.



▲ Ein echter Bio-Pionierbetrieb: Die Geschäftsführerin der Upländer Bauernmolkerei Karin Artzt-Steinbrink erzählte von den Herausforderungen im Laufe der Jahre.



▲ Das Mittagsmeeting mit Stina Spiegelberg nutzten die jungen Teilnehmer, um über Fragen der Ernährung zu diskutieren.



▲ Autorin und Vegan-Bloggerin Stina Spiegelberg setzt auf einen genussvollen Umgang mit Lebensmitteln, um Menschen für eine gesunde, pflanzliche Ernährung zu begeistern.



▲ Permakultur-Designerin Karin Frank beschäftigt sich seit Jahren mit solidarischer Landwirtschaft und Gemeinschaftsgärten.



▲ Tobias Bandel, Geschäftsführer von Soil & More International, forderte einen Wandel in der Gesellschaft hin zu einer „Agrikultur“.



▲ Gerade die junge Generation ist gefragt, wenn es darum geht, Zukunft zu gestalten.



▲ Dr. Uwe Meier erzählte von seinem Projekt „Friedenskakao“, das er im Ruhestand selbst initiierte.



▲ Essen ist politisch: Das betonte Dr. Katharina Reuter, Geschäftsführerin von UnternehmensGrün e.V., in ihrem Vortrag.



▲ Die Vorsitzende von Slow Food Deutschland Dr. Ursula Hudson engagiert sich mit Slow Food für eine Kultur des Essens und Trinkens, die gleichermaßen auf Genuss und Verantwortung setzt.



▲ Rund 70 Teilnehmer aus ganz Deutschland, vor allem aus der Lebensmittelbranche, waren nach Fulda gekommen.



▲ Dr. med. Susanne Kümmerle berichtet aus ihrem Klinikalltag und der Arbeit mit Übergewichtigen.



▲ Die Kaffeepause nutzen die Teilnehmer zum regen Austausch.



▲ Wiedersehensfreude bei vielen IG FÜR Mitgliedern.



Das Jahr 2016 war wieder ein ereignisreiches Jahr für die IG FÜR. Am Vortrag des IG FÜR Symposiums traf sich der Verein, um ein gemeinsames Resümee zu ziehen und den Vorstand für die nächsten drei Jahre zu wählen.

Freudestrahlend trat der IG FÜR Vorstandsvorsitzende Georg Sedlmaier ans Rednerpult, denn er konnte wieder auf ein erfolgreiches Jahr zurückblicken. Seit Januar hat der Verein 30 neue Mitglieder gewinnen können. Zu den Höhepunkten zählten die Verleihung des ersten Goldenen Ehrenbriefs an Rapunzel Naturkost-Gründer Joseph Wilhelm, die Veröffentlichung des fünften IG FÜR Buches „Gesund durchs Leben“ sowie die Einrichtung eines YouTube-Kanals, in dem ein erstes Kurzvideo zur IG FÜR zu finden ist.

Nach dem gewohnt sachlichen Rechenschaftsbericht von IG FÜR Schatzmeister Burkard Neidert folgte als zentraler Programmpunkt die Entlastung des Vorstandes sowie die Neuwahlen. Dr. Daniela Büchel, Fritz Jambor und Karsten Pabst stellten sich aus privaten Gründen nicht erneut zur Wahl. **Der gewählte Vorstand besteht nun aus folgenden Personen: Georg Sedlmaier (Vorsitzender), Paul Werner Hildebrand (stellv. Vorsitzender), Karin Artzt-Steinbrink, Harald Bottin, Paul Daum, Dr. Judith Gutberlet, Thomas Göing, Burkard Neidert, Nicola Tanaskovic und Andrea Tichy.**

Den Abschluss der Mitgliederver-

sammlung bildete ein Vortrag von IG FÜR Mitglied Manfred Mödinger, der als Dipl.-Ingenieur für Brauwesen und Getränketechnologie Experte für Wasserqualität ist. Sein Vortrag zum „Märchen vom gesunden Trinkwasser“ sorgte bei allen Teilnehmern für viel Gesprächsstoff.

Das gemeinsame Abendessen im Restaurant des Parkhotels nutzten die Teilnehmer der Mitgliederversammlung dann, um bei vielen guten Gesprächen den Abend gemeinsam ausklingen zu lassen.

**Mehr über den Vorstand erfahren Sie auf [www.ig-fuer.de/index.php/wir-ueber-uns/verein/](http://www.ig-fuer.de/index.php/wir-ueber-uns/verein/)**



Deutsches Grundwasser ist vielfach belastet, warnt Manfred Mödinger.



Glyphosat – kein anderes Pflanzengift wird in Deutschland und der Welt häufiger eingesetzt. Die Befürworter sehen in Glyphosat ein Wundermittel, die Gegner eine Gefahr für Mensch und Umwelt. Wie ist der Stand der Debatte?

Im März 2015 bewertete die Internationale Agentur für Krebsforschung IARC das weltweit meist gebrauchte Pestizid – Wirkstoff des Herbizids „Roundup“ – als „wahrscheinlich krebserregend“ für den Menschen. Im Gegensatz dazu stehen andere Expertengremien wie z.B. das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR), die EU-Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA), Hersteller wie Monsanto oder Syngenta. Diese halten das Pestizid bei vorschriftsmäßigem Einsatz für gesundheitlich unbedenklich.

Im Juni 2016 musste über die erneute Zulassung von Glyphosat entschieden werden. Die EU-Mitgliedsstaaten kamen zu keinem Entschluss, weil die großen Mitgliedsstaaten, zu denen Deutschland gehört, sich bei der Abstimmung enthielten. Folglich entschied die EU-Kommission und verlängerte die Zulassung um 18 Monate. Es gelten jedoch jetzt schärfere Auflagen: So ist der Einsatz in öffentlichen Parks, auf Kinderspielflächen und bei der Vorernte nur noch begrenzt erlaubt. Es gilt darüber hinaus ein Verbot für besonders giftige Beistoffe aus der Gruppe der POE-Tallowamine in glyphosathaltigen Herbiziden. Bis Ende 2017 soll die Europäische Chemikalienagentur (ECHA) den Sachverhalt klären. Wird Glyphosat als krebserregend für den Menschen eingestuft, müsste es verboten werden.

In Deutschland werden 5.000 bis 6.000 Tonnen Glyphosat pro Jahr in der Landwirtschaft auf ca. 40 Prozent der Ackerflächen und in Kleingärten eingesetzt. Weitere Pestizide in verschiedenen Produkten werden auf Feldern, Obst- und

Weinbauplantagen, in wirtschaftlich genutzten Wäldern, auch in Gärtnereien, Parkanlagen, Friedhöfen, Privatgärten, Bahndämmen usw. eingesetzt.

Wie wirkt Glyphosat in der Pflanze? Das Herbizid hemmt die Eiweißbildung und führt so zu Wachstumsstillstand und Absterben der Pflanze. Glyphosat beeinflusst den Stoffwechsel und schwächt die Krankheitsabwehr. Herbizidresistente Soja ist anfälliger für Schädlingsbefall und liefert geringere Erträge als konventionelle Soja. Der Anbau von herbizidresistenten Pflanzen führt nicht zur Reduktion des Herbizidverbrauchs, wie von den Herstellern versprochen, sondern im Gegenteil zum Anstieg des Verbrauchs, da es zu Resistenzentwicklung bei Beikräutern kommt.

Pestizide verursachen ökologische Schäden: Sie gefährden die Artenvielfalt und nehmen als Rückstände im Boden Einfluss auf die Bodenfauna und die Tierwelt in Gewässern. Glyphosat beeinträchtigt die Bienenorientierung, beeinflusst die Aktivität und Fruchtbarkeit der Regenwürmer, schädigt aquatische Organismen (Plankton), tötet Kaulquappen, gilt als verantwortlich für Missbildungen bei Amphibien. Es tötet außer Schädlingen auch Schmetterlinge (Abnahme der Monarchfalter in Nordamerika), Spinnen, Vögel und Insekten. Totalherbizide wie Glyphosat vernichten sämtliche Wildkräuter auf dem Acker. Als Folge davon gehen die Bestände von Feldvögeln zurück, weil sie nicht mehr genug Nahrung finden. Auch für den Menschen ist es nicht unbedenklich: Rückstände von Glyphosat finden

sich in der Nahrungskette und gelangen über die Ernährung in den Körper von Verbrauchern. Glyphosat wird im Urin nachgewiesen. Die Aufnahme erfolgt über die Haut und Atmung bei nicht sachgemäßer Anwendung. Es schädigt Zellen, schwächt das Immunsystem, beeinträchtigt möglicherweise die Funktion menschlicher und tierischer Darmbakterien durch Rückstände im Futter.

Glyphosat und einige andere Pflanzenschutzmittel beeinflussen das Hormon-System von Mensch und Tier. Endogene Störungen wie verminderte Fruchtbarkeit, Störung der Embryonalentwicklung, Hemmung der Östrogen-Synthese treten auf. Diese Substanzen werden zu den endokrinen Disruptoren gezählt. Die Gefährdung des Menschen ist jedoch selbst unter Experten umstritten. Die WHO hat endokrine Disruptoren zur globalen Gesundheitsgefahr erklärt.

Mit dem Anstieg des Anbaus herbizidresistenter Pflanzen steigt der Verbrauch der Herbizide. Damit sind Risiken für die Umwelt wie Vergiftung von Böden und Gewässern und konkrete Gesundheitsgefahren für den Menschen verbunden. In Gen-Soja-Anbaubereichen in USA, Kanada und insbesondere Brasilien und Argentinien treten bei Menschen, die in unmittelbarer Umgebung der Felder leben, vermehrt Krebs, embryonale Missbildungen und Schwangerschaftsabbrüche auf.

# Lebensmittel adé?

Von Georg Sedlmaier



Wenn wir als Kunden unsere prall gefüllten Lebensmittelmärkte in Deutschland mit Lebensmitteln aus aller Welt bestaunen, kommen wir bei diesem Überfluss nicht auf den Gedanken eines Mangels. Dabei ist es genau das, was uns droht, wenn wir so weitermachen wie bisher.

Ein Lebensmittelüberangebot bringt seit vielen Jahren eine Preissenkung und Verdrängungswelle zur Freude vieler Verbraucher. Alles in Hülle und Fülle, möglichst das ganze Jahr über und billig wie nie. Doch was auf den ersten Blick positiv erscheinen mag, hat viele negative Folgen, derer wir uns beim Griff ins Lebensmittelregal oft nicht bewusst sind. Einige davon möchte ich hier in aller Kürze aufgreifen.

## Die Verschwendung von Lebensmitteln hat riesige Ausmaße erreicht

Eine für die Ernährungsorganisation der Vereinten Nationen durchgeführte Studie schätzt den „food waste“ auf Ebene der Verbraucher in den USA und Europa auf 95 bis 115 Kilogramm/Kopf und Jahr. Wenn man alle Verluste zusammenzählt, kommen die Industrienationen auf 225 bis 300 Kilogramm pro Kopf und Jahr. Wir könnten rein rechnerisch doppelt so viele Menschen ernähren, ohne dass auch nur einer weniger bekäme, wenn wir das, was erzeugt wird, tatsächlich auch essen würden.<sup>1</sup>

## Fruchtbarer Boden wird zu einem immer knapperen Gut

Auch die Fakten zur Bodenfruchtbarkeit machen nachdenklich. Nur noch etwa neun Prozent der Böden Chinas sind fruchtbar, 18 Prozent davon schon heute mit Schadstoffen kontaminiert. Bodenzerstörung wird auch durch fal-

sche Bewässerungstechniken verursacht: die Versalzung. Solche Degradationsprozesse finden weltweit statt. In der Summe der Degradationsformen verliert die Menschheit jedes Jahr fruchtbare Böden im Umfang von zehn Millionen Hektar – fast so viel wie die gesamte Ackerfläche der Bundesrepublik Deutschland. In ihrem „Millenium Ecosystem Assessment Report“ schätzen die Vereinten Nationen, dass zwischen 1950 und 1990 ein Drittel aller fruchtbaren Böden weltweit durch Degradation verloren gegangen ist.<sup>2</sup> Die Kosten der Bodendegradation belaufen sich weltweit auf 6,3 bis 10,6 Billionen US-Dollar jährlich – etwa 10 bis 17 Prozent der Weltwirtschaftsleistung.

Neben diesen Degradationsprozessen geht fruchtbarer Boden auch durch die zunehmende Bodenversiegelung verloren. Allein in Deutschland hat sich die **Siedlungs- und Verkehrsfläche** in den letzten 60 Jahren mehr als verdoppelt. Im Jahr 2014 wurde täglich eine Fläche von 69 Hektar neu ausgewiesen. Das entspricht etwa der Größe von 100 Fußballfeldern. Das Ziel der Nationalen Nachhaltigkeitsstrategie, bis 2020 die Neuinanspruchnahme von Flächen für Siedlungen und Verkehr auf 30 Hektar pro Tag zu verringern, rückt in weite Ferne. Überall in Europa werden wertvolle Humusböden vernichtet, verbaut, zubetoniert und vermaist. Hinzu kommt der Verlust an Artenvielfalt. Fruchtbare Böden besitzen einen unvorstellbaren **Artenreichtum**. Eine Handvoll Ackerboden enthält mehr Organismen als Menschen auf diesem

Planeten leben. Die dünne Erdkrumme, in und auf der sich das Landleben unseres Planeten abspielt, ist das Produkt jahrhundertelanger, permanenter Zersetzungs-, Umwandlungs- und Aufbauprozesse unzähliger, größtenteils sehr kleiner Lebewesen, von denen uns bis heute nur ein Bruchteil bekannt sind. Dass gesunder Boden, seine langfristige Fruchtbarkeit, Widerstands- und Regenerationsfähigkeit eine sehr empfindliche Grundlage aller Landwirtschaft ist, haben menschliche Zivilisationen seit dem Übergang zum Ackerbau immer wieder schmerzhaft erfahren.

## Wenige Unternehmen kontrollieren den Saatgutmarkt

Nicht weniger dramatisch ist der zunehmende Verlust an Vielfalt in der Landwirtschaft. Von den über 7.000 Pflanzenarten, die für die menschliche Ernährung kultiviert wurden, liefern heute nur noch 15 Pflanzenarten ungefähr 90 Prozent der menschlichen Nahrung weltweit und 8 Tierarten. Das Holstein-Rind mit einem Anteil von 90 Prozent aller weltweit gehaltenen Milchkühe hat schon ein Monopol. Bei der Geflügelzucht sind es weltweit im Wesentlichen nur noch drei Unternehmen. Dies ist eine gefährliche genetische Verengung, die durch Agro-Genetik nur noch verstärkt wird.

Seit mehr als 20 Jahren werden die künftigen Segnungen der **Agro-Genetik** gepriesen. Manche nennen sie „Grüne Gentechnik“ und ihre Versprechen sind groß: Welthunger stillen – mehr Arbeitsplätze – weniger Spritzmittel. Doch es regen sich Zweifel. Die

Frankfurter Rundschau schrieb am 14. März 2014 im Bereich Wirtschaft: „Gentechnik doch kein Allheilmittel“. Demnach haben US-Farmer, die gentechnisch verändertes Saatgut verwenden, zwar oft mehr im Portemonnaie als ihre Kollegen, die ohne Laborsaat arbeiten. Doch die Studie „Genetically Engineered Crops in the United States“ des US-Landwirtschaftsministeriums USDA zeigt auch auf: „Ein Weiter-so funktioniert nicht.“

Nach 20 Jahren kommerziellen Anbaus von gentechnisch veränderten Pflanzen sehen wir heute bereits die drastischen Folgen in der Landwirtschaft: In Ländern wie den USA, Brasilien und Argentinien findet ein Wettrennen gegen resistente Unkräuter und Schädlinge statt. In verschiedenen Regionen ist dort die Kontrolle über die Ausbreitung gentechnisch veränderter Pflanzen bereits entglitten.<sup>3</sup>

## Was können wir gegen die Lebensmittelverknappung tun?

Als IG FÜR gesunde Lebensmittel e. V. bemühen wir uns gute Zukunftswege aufzuzeigen. 21 Autoren aus Deutschland, Österreich, Schweiz, Peru und Ägypten konnte ich in dem Sammelband: „Vielfalt statt Einfalt – Leben und Essen im Einklang mit der Natur“ (BOD Verlag) mit ihren lesefreundlichen Beiträgen gewinnen. Im Folgenden möchte ich beispielhaft vier Projekte daraus vorstellen:



Noch sind die Lebensmittelregale prall gefüllt...

1. Seit vielen Jahren beeindruckt mich die Ganzheitlichkeit der Oase **SEKEM in Ägypten**. Seit 1977 bemüht sich der Gründer Prof. Dr. Ibrahim Abouleish 50 Kilometer außerhalb der ägyptischen Hauptstadt Kairo, einen innovativen ganzheitlichen Weg mit großem Erfolg einzuschlagen. 7000 Hektar Wüstenfläche wurden bisher begrünt. SEKEM hat heute rund 1.850 Mitarbeiter. 250 Kleinbauern beliefern die Initiative. Alle produzieren ökologisch und bewirtschaften insgesamt 6.500 Morgen Land. Sie produzieren heute Kräutertees, Lebensmittel, Frischprodukte, Naturtextilien, Rohstoffe zur Weiterverarbeitung, pflanzliche Arzneimittel und mehr. SEKEM verfügt über alle wichtigen internationalen Zertifizierungen. Die biologisch-dynamische Methode schützt die Böden (z.B. durch Kompostierung), indem sie die Krankheits- und Erosionsresistenz erhöht. Die Bearbeitung mit Kompost, Gründünger und biologisch-dynamischen Präparaten hat im Laufe der Zeit zu einer Änderung der Bodenzusammensetzung geführt mit höheren Werten von organischer Substanz. Diese Wüsteninitiative ist heute eine „Pilgerstätte für Menschen guten Willens“. Ich kann einen Besuch und die Bücher und Filme über dieses hoffnungsgebende, ökologische Wüstenprojekt nur empfehlen.<sup>5</sup>

# Termine

Montag, 12. Dezember 2016, 17 Uhr

## „Rheuma und Ernährung – was kann ich vorbeugend selbst tun?“

Dr. Walter Behringer, Rheumatologische Schwerpunktpraxis, Facharzt für Innere Medizin  
Ort: tegut... Zentrale, Fulda, Eintritt frei

Freitag, 6. Januar 2016, 18:45

## Verleihung des Goldenen IG FÜR Ehrenbriefes an GLOBUS SB Warenhaus Holding

Laudatio von Heiko Maas, Bundesminister der Justiz und für Verbraucherschutz  
Ort: Globus Zentrale, St. Wendel

Montag, 9. Januar 2017, 17 Uhr

## „Gibt es Wunderkräuter?“

Barbara Strixner, Inhaberin – Dr. Cattani Cosmetic  
Ort: tegut... Zentrale, Fulda, Eintritt frei

Freitag/Samstag, 20./21. Januar 2017

## IG FÜR Vorstandssitzung

Ort: Seminarhotel Fohlenweide, Hofbieber

Mittwoch, 25. Januar 2017, 19.30 Uhr

## „Bienen: Garanten für gesunde Lebensmittel!“

FH Prof. Dr. rer. silv. Bernhard Zimmer, Bayerisches Institut für nachhaltige Entwicklung / Piding  
Ort: Haus Hochland, Kempten, Eintritt frei

Mittwoch, 15. Februar 2017, 19.30 Uhr

## „Wie wir unsere Gesundheit mit Nahrungsmitteln beeinflussen“

Willi Heimpel, Vorsitzender Naturheilverein, Kempten  
Ort: Haus Hochland, Kempten, Eintritt frei

Mittwoch, 29. März 2017, 19.30 Uhr

## „Demenz und Krebs – wie kann ich sinnvoll vorbeugen?“

Jürgen Bernhardt, Dipl. Homöopath / hfnh (klassische Homöopathie)  
Ort: Haus Hochland, Kempten, Eintritt frei

Weitere Termine finden Sie auch auf [www.ig-fuer.de](http://www.ig-fuer.de)

2. Ein weiteres Beispiel ist **tegut... gute Lebensmittel** in Fulda. Als ich in Fulda 1990 als Vorstandsmitglied begann, betrug der Bioanteil an unserem Lebensmittelsortiment weit unter einem Prozent. Durch vorausschauendes Teamwork sind es heute im Durchschnitt 25 Prozent und in Universitätsstädten sogar über 30 Prozent Bioanteil. Das tegut...-Reinheitsversprechen basiert auf der Überzeugung, dass Zusatzstoffe meist die menschlichen Sinne täuschen und vom wahren Geschmack des Produktes ablenken. Für die tegut...-Eigenmarken bedeutet das den generellen Verzicht auf Gentechnik und auf viele Zusatzstoffe, wie z.B. Geschmacksverstärker, Farbstoffe, Süßstoffe, gehärtete Fette, Hefeextrakt. Dem Wunsch nach Transparenz wird durch das Aufdrucken der Lieferantennamen und Kontaktdaten auf jedem Eigenmarken-Produkt entsprochen: Ganz nach dem Motto „Ehrlich schmeckt am besten“.

5. Die Marke **„VonHier“ der Firma Feneberg** im Allgäu wurde verdientermaßen schnell zum Kundenliebling. Diese Marke trägt sich, weil alle etwas davon haben: die Erzeuger für ihre Arbeit, das Handelsunternehmen und genauso die Feneberg-Kunden. Jeder der über 600 Erzeuger ist Mitglied in einem ökologischen Anbauverband. Verbände wie Naturland, Bioland und Demeter regeln klar, was Bio bedeutet und stecken ihre Kriterien dabei noch enger ab als die EU. Das heißt für die „VonHier“-Landwirte unter anderem, dass sie keine chemisch-synthetischen Produktionsmittel verwenden dürfen: Pestizide, Fungizide, Herbizide oder vorbeugende Antibiotika – das alles ist tabu. So soll die Belastung von Boden, Wasser und Pflanzen und damit von Mensch und Tier vermieden werden. Auch die Wege werden bewusst kurz gehalten – mit einem max. Radius von 100 Kilometern. Die „VonHier“-Bauern pflegen Feuchtwiesen und erhalten al-

te Streuobstwiesen, sie bewahren Berghänge vor der Verbuschung und kümmern sich um Biotope und um vom Aussterben bedrohte Haustierrassen. Sie widmen sich vielen Dingen scheinbar am Rande und bewahren so einen Reichtum, der für uns alle Heimat und Identität bedeutet.

4. **Sutterlüty's „Bsundrige“** vetreibt Produkte aus der Region Vorarlberg. Aktuell gibt es bereits 150 Sutterlüty's Geheimtipps aus der Region. Mit dem Ländle und Ländle Pur Herzen geben sie sich auf den ersten Blick zu erkennen. Diese Auszeichnung erhalten nur Produkte, die streng definierte Regionalitätskriterien erfüllen. Derzeit sind das rund 3.000 verschiedene Artikel aus allen Bereichen. In naher Zukunft wollen die Ländle-Märkte die Hälfte des Umsatzes mit regionalen Produkten erwirtschaften. Derzeit liegt der Anteil bei rund einem Drittel. Damit fließt immerhin bereits jeder dritte Euro zurück in die Region. Sutterlüty will bis 2020 der Lebensmittelmarkt mit dem kleinsten ökologischen Fußabdruck werden! Über 1500 Landwirte haben eine echte Zukunftschance erhalten.

Wir Lebensmittelkaufleute haben die „Brücken zu bauen, auf denen die Verbraucher ihren Weg von den guten Vorsätzen zur nachhaltigen Praxis tatsächlich gehen können.“<sup>5</sup> Doch wie können wir „Brückenbauer“ werden?

- Wir müssen uns ernsthaft fragen, ob die jahrzehntelange Preisspirale nach unten nicht dazu beigetragen hat, dass die Wertschätzung und Achtsamkeit für die „Mittel zum Leben“ immer geringer geworden ist.
- Dem Missbrauch des Patentrechtes auf Saatgut, Pflanzen und Tiere muss durch die Politik ein Riegel vorgeschoben werden. Hier besteht die Gefahr der Monopolbildung.
- Wir brauchen eine „gelebte Transparenz gegenüber dem Verbrau-

cher“ nach dem Motto: „Wir haben nichts zu verbergen!“ – also kein Etikettenschwindel!

- Wir brauchen neue, junge Ideen, um das Bewusstsein zu steigern. Das Junge Forum IG FÜR forderte auf dem IG FÜR Symposium 2014 in Köln, dass gesunde Ernährung als Bildungsauftrag verstanden und schon in Kindergärten und Schulen gelehrt werde. Händler und Erzeuger sollten als „Leuchttürme“ mit besonderen Ideen vorausgehen. Die Auszubildenden bemängelten die oft einseitige Darstellung in der Presse und forderten Vielfalt statt Eintönigkeit in der Berichterstattung.
- Ich meine, wenn wir unsere „Mutter Erde“ weiterhin so brutal ausbeuten, als hätten wir eine zweite Erde in Reserve, werden immer mehr Menschen mit immer weniger fruchtbarem Boden und weniger sauberem Wasser auskommen müssen. Dies wird die Hungersituation unweigerlich verschärfen. Mit dem absehbaren Klimawandel hat dies unkalkulierbare Folgen mit riesigen, neuen Völkern auf der Flucht. Wenn wir jetzt nicht handeln, wird nichts mehr so sein wie bisher – und das nicht nur in Deutschland.

Die IG FÜR hat keine Gebote oder Verbote, sondern nur Angebote. Wir sehen unsere Aufgabe darin, Bewusstsein für gesunde Lebensmittel zu schaffen und haben das Ziel „gute Kräfte zu stärken“. Damit Lebensmittel wieder „Mittel zum Leben“ werden.

<sup>1</sup> Ich verweise auf die Kampagne [zugutfuertietonne.de](http://zugutfuertietonne.de).

<sup>2</sup> Felix zu Löwenstein: *Es ist genug da. Für alle. Wenn wir den Hunger bekämpfen, nicht die Natur.* Knauer Klartext 2015.

<sup>3</sup> Dr. Christoph Then: *Agro-Gentechnik – Die Folgen für Landwirtschaft, Mensch und Umwelt.* Oekom Verlag 2015.

<sup>4</sup> Filmtipp: *Sekem – Aus der Kraft der Sonne, Denkmal-Film Verhaag GmbH, mail@denkmal-film.com.*

<sup>5</sup> Dr. Daniela Büchel, REWE Group.

## „Unser Ziel ist es, Nachhaltigkeit aus der Nische zu holen“

Interview mit dem Vorstandsvorsitzenden der REWE Group, Alain Caparros

Nachhaltiges Handeln ist bei der REWE Group fest in der Unternehmensstruktur verankert. Mit einer Vielzahl von Projekten und Engagements setzt sich die REWE Group für bewussteres Einkaufen und ökologisches und soziales Handeln ein. Wir haben mit dem Vorstandsvorsitzenden Alain Caparros darüber gesprochen.



Als eines der führenden Handels- und Touristikunternehmen in Europa ist die REWE Group ein ständiger Begleiter im Leben vieler Menschen – egal, ob es um den täglichen Einkauf von Lebensmitteln, den Handwerker- und Gartenbedarf oder den nächsten Urlaub geht. Rund 330.000 Mitarbeiter arbeiten in den mehr als 15.000 Märkten und rund 2.400 Reisebüros in 20 Ländern. Die REWE Group übernimmt nicht nur Verantwortung für die Zufriedenheit ihrer Mitarbeiter und einen fairen Umgang mit Kunden und Partnern, sondern auch für die Förderung nachhaltigerer Sortimente. Ebenso viel Wert legt die REWE Group

auf Klima- und Umweltschutz. Die REWE Group ist sich ihrer besonderen Verantwortung als Mittler zwischen Hersteller und Verbraucher bewusst. Sie nutzt ihre Verantwortung als Chance: Mit ihren Vertriebsmarken trägt sie dazu bei, negative Auswirkungen ihrer Geschäftstätigkeit zu minimieren und nachhaltigeren Konsum und Tourismus in der Breite des Marktes zu etablieren. Unter dem Motto „Raus aus der Nische“ hat die REWE Group in den vergangenen Jahren ihre strategische Positionierung geschärft, den Dialog mit ihren Anspruchsgruppen intensiviert und zahlreiche neue Initiativen angestoßen.

**Herr Caparros, die REWE Group vereint verschiedene Marken, Märkte, Discounter, Touristikunternehmen und Produktionsbetriebe unter einem Dach. Skizzieren Sie uns doch bitte kurz Ihre Unternehmensphilosophie.**

„Gemeinsam für ein besseres Leben“. Der Leitsatz unserer REWE Group-Grundwerte beschreibt ganz genau, was wir uns tagtäglich in unseren Märkten, Reisebüros, Lägern und Zentralstandorten zum Ziel gesetzt haben. Nachhaltigkeit ist für uns eine grundlegende Haltung, die fest in unserer Unternehmenskultur verankert ist. Außerdem sind wir geprägt von unserer genossenschaftlichen Struktur.

**Wie definieren Sie den Begriff „gesunde Lebensmittel“?**

Qualität und Frische sind für mich persönlich ganz entscheidend. Wenn ich an die Obst- und Gemüseabteilungen unserer Märkte denke, an diese Vielfalt an regionalen und Bio-Produkten, kommt das meiner Vorstellung von „gesunden Lebensmitteln“ schon sehr nahe. Aber auch ein Thema wie Gentechnikfreiheit gehört hier genannt: Ich bin sehr froh, dass wir bei unseren PRO PLANET-Produkten auf den Einsatz gentechnisch veränderter Futtermittel verzichten.



Das REWE Green Building in Berlin-Rudow spart fast 50 Prozent Energie ein und wird CO<sub>2</sub>-neutral betrieben.



Durch die Auslistung der Plastiktüte bei REWE werden jährlich gut 140 Millionen Plastiktüten in Deutschland eingespart.

### Welchen Einfluss können Sie auf Ihre Wertschöpfungskette (Lieferanten der Industrie, Verarbeiter, Erzeuger, Futtermittel) nehmen, um gesunde und nachhaltige Lebensmittel zu bekommen?

Unser erklärtes Ziel ist es, Nachhaltigkeit aus der Nische zu holen. Wir möchten nicht nur im Bio-Bereich, sondern auch im konventionellen Bereich den Anteil nachhaltiger Produkte und Dienstleistungen sukzessive erhöhen und unsere Kunden so für das Thema sensibilisieren. Dabei haben wir die gesamte Wertschöpfungskette im Blick. Lieferanten, die nachhaltigere Produkte vertreiben, sind bei REWE und PENNY also an der richtigen Adresse. Bereits seit 2011 führt die REWE Group beispielsweise Nachhaltigkeitswochen durch, in denen unsere Kunden gezielt über solche Produkte informiert werden – hier sind die Lieferanten ein wichtiger Parameter. Dabei spielen verlässliche

Partnerschaften natürlich eine ganz entscheidende Rolle.

Ein guter Hebel, um nachhaltigere Produkte im Volumenmarkt zu etablieren, sind zudem unsere Eigenmarken-Produkte. So kennzeichnet das PRO PLANET-Label nachhaltigere Produkte bei REWE und PENNY, die Umwelt und Gesellschaft weniger belasten, sei es durch den Einsatz von ausschließlich zertifiziertem Palmöl oder Kakao oder durch die Verbesserung des Tierwohls.

### Wie stehen Sie zu der Aussage: Regional ist das neue Bio?

Produkte, die vor unserer Haustür geerntet oder verarbeitet wurden, sind ein fester Bestandteil unseres Sortiments. Die Nachfrage der Kunden nach regionalen Lebensmitteln ist in den letzten Jahren deutlich gestiegen. Mit REWE Regional führen wir bei REWE die derzeit einzige national verfügbare

Regionalmarke im LEH. Die Zusammenarbeit mit den Lieferanten aus ganz Deutschland und dem Regionalfenster läuft sehr gut und genau diese Entwicklung freut mich persönlich.

Daneben hat Bio seinen festen Platz – auch dort geht der Trend stark zu regionalem Bio. Regionale Lebensmittel – ob Bio oder konventionell – sind ein wichtiger Bestandteil unseres Angebots und wir unterstützen so die regionalen Bauern und Anbaugebiete.

### Kunden geben mit jedem Einkauf ihren Stimmzettel ab. Was kann der Handel tun, um den Kunden den Wert gesunder Lebensmittel zu verdeutlichen?

Die Kommunikation ist ganz entscheidend! Wir müssen die Kunden informieren, ohne sie zu belehren und ihnen Lust auf nachhaltigere Produkte machen. Dabei spielt für mich das Thema „Wertschätzung von Lebens-

mitteln“ auch eine ganz entscheidende Rolle. Unsere Märkte verkaufen im Jahresdurchschnitt bis zu 99 Prozent ihrer Lebensmittel, das Gros des verbleibenden Prozents stellen REWE und PENNY kostenlos den bundesweit rund 900 lokalen Tafel-Initiativen zur Verfügung. Wie viele Tonnen Lebensmittel landen aber jährlich auf dem Müll, weil sie zu Hause nicht richtig gelagert wurden? Gerade PENNY hat sich der Aufklärung und Sensibilisierung der Kunden mit verschiedenen Initiativen angenommen, zum Beispiel in Kooperation mit den Landfrauen, die Kunden in unseren Märkten über Resteverwertung informiert haben.

### Die REWE Group nimmt in Sachen Nachhaltigkeit immer wieder eine Vorreiter-Rolle ein. Wo sehen Sie noch Schwachstellen und wie wollen Sie diese in den kommenden Jahren angehen?

Wir haben in den vergangenen Jahren schon Einiges erreicht. Für uns ist dies aber vielmehr Ansporn, wir werden uns auf dem Erreichten nicht ausruhen! Wir müssen unsere Kunden dort für Nachhaltigkeit begeistern, wo wir ihnen begegnen – in unseren Märkten.

Es ist mir ein ganz besonderes Anliegen, dass wir unsere Mitarbeiter in den Märkten hier noch stärker einbinden. Sie sind unser Bindeglied zu den Kunden und unser größtes Kapital! Ein gutes Beispiel hierfür sind die NH-Botschafter. Diesem Thema werden wir uns zukünftig noch stärker annehmen.

### Reichen denn diese Bemühungen aus, um unseren Planeten auch für zukünftige Generationen zu erhalten?

Alleine werden wir die Erde natürlich nicht retten können – das anzunehmen, wäre vermessen. Wir können aber ein Umdenken bewirken! Wir können unsere Kunden für einen nachhaltigeren Konsum sensibilisieren – sei es beim Lebensmitteleinkauf oder beim Reisen. Mit unseren Millionen Kundenkontakten können wir ein Umdenken anstoßen, das sich weiter und weiter tragen wird – davon bin ich überzeugt!

### Wo sehen Sie die größten Herausforderungen für den Lebensmittelhandel in den nächsten 10 Jahren?

Der digitale Wandel lässt sich nicht aufhalten. Noch spielt Online im Lebensmittelhandel zwar keine große

Rolle, das wird sich aber sehr schnell ändern. Für uns folgen daraus zwei Herausforderungen: Wir möchten Teil des Online-Handels sein. Mit REWE Online sind wir derzeit bereits in 75 Städten beziehungsweise großen Regionen bundesweit unterwegs. Zum anderen müssen wir das Einkaufen in unseren Märkten zum Erlebnis machen! Der Supermarkt der Zukunft ist meiner Vision nach ein Ort der Begegnung. Unsere Kunden werden so zu Gästen, der Markt ein fester Bestandteil der Nachbarschaft.

### Was wünschen und erhoffen Sie sich von der IG FÜR?

Die IG FÜR engagiert sich für Leben und Essen im Einklang mit der Natur. Das entspricht unserem Selbstverständnis, ökologische, soziale aber auch ökonomische Aspekte in Einklang zu bringen. Ich bin überzeugt, dass uns der Austausch miteinander nur noch weiter nach vorne bringen wird auf unserem gemeinsamen Weg zu einem nachhaltigeren Konsum in Deutschland. In diesem Sinne sollte die IG FÜR weiter ein Ideen- und Plattformgeber sein, die hilft an positiven Beispielen zu lernen.

## IG FÜR ZEITUNG per E-Mail?

Liebe IG FÜR Mitglieder, als gemeinnützig anerkannter Verein sind wir immer bestrebt unsere Verwaltungskosten so gering wie möglich zu gestalten. Deswegen arbeiten viele Mitglieder ehrenamtlich in der IG FÜR. Wenn Sie uns unterstützen möchten für unsere Zeitung Versandkosten zu sparen, können Sie dies gerne tun. Wie? Ganz einfach!

Schreiben Sie uns eine E-Mail unter Angabe Ihres vollständigen Namens an:

[maron@ig-fuer.de](mailto:maron@ig-fuer.de)

Wir schicken Ihnen die Zeitung online als PDF-Datei. Sollten sich genügend Mitglieder hierzu melden, können wir im Laufe des Jahres die IG FÜR ZEITUNG als E-Paper anbieten.

Mit besten Grüßen von der IG FÜR Redaktion



Am 15. September 2016 fand in München der Zukunftskongress „Unsere Welt 2050 – Aus der Zukunft lernen“ statt, den das Bundesentwicklungsministerium (BMZ) in Zusammenarbeit mit dem Deutschen Museum in München veranstaltet hat. Georg Sedlmaier war vor Ort und freute sich, die Positionen der IG FÜR dort zu vertreten. Hier zu sehen mit Bundeskanzleramtsminister Peter Altmaier.  
© Allgäuer Zeitung/Ralf Lienert



- Der Quell Verlag widmet sich seit 10 Jahren dem Thema Nachhaltigkeit in allen Lebensbereichen. Da liegt es nahe, die redaktionelle Zusammenarbeit zwischen dem Quell Verlag und der IG FÜR zu intensivieren. In Zukunft können Sie sich sowohl online als auch in der FÜR Zeitung über anregende Artikel der „Quell“ freuen.

Etwa 50 Prozent der Kinder in Deutschland gehen ohne Frühstück in die Schule. Die Bio-Brotbox Initiative will das ändern und setzt sich für gesunde Kinderernährung ein. Die IG FÜR unterstützt die Initiative tatkräftig.



Trotz strömendem Regen gingen am 17. September 2016 mehr als 25.000 Menschen gegen TTIP und CETA in München auf die Straße. Dort traf Georg Sedlmaier auch die Kemptener Stadträtin Erna Groll, SPD.



- Auf der MLF-Tagung übergab Georg Sedlmaier dem REWE Vorstand Lionel Souque das neue IG FÜR Buch „Gesund durchs Leben“.



IG FÜR Jubiläumsfest am 22. April 2017, tegut... Zentrale Fulda



Eine gesunde Ernährung fördert Leistung und Wohlbefinden. Georg Sedlmaier hielt in der Agentur für Arbeit in Kempten vor rund 70 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern einen Vortrag zu diesem Thema. Das Feedback: „Alle Teilnehmer äußerten sich sehr positiv“.



## Vorstellung der IG FÜR Mitglieder



**Barbara Strixner** wurde 1960 am Zürichsee in der Schweiz geboren. Nach ihrer Ausbildung zur Friseurin und Kosmetikerin, eröffnete sie ein eigenes Geschäft. Zusätzlich arbeitete sie an der Berufsschule Zürich als Fachlehrerin, bis sie als Schulungsleiterin bei einem der größten französischen Kosmetikkonzerne einstieg. Dort lernte Barbara Strixner Menschen aus verschiedenen Branchen kennen, was sie zu einer beruflichen Neuorientierung inspirierte. Von da an widmete sie sich der Welt der Naturkosmetik und Heilpflanzen. Seit 2006 führt sie ihr eigenes Unternehmen Dr. Cattani Cosmetic und hält regelmäßig Vorträge zum Thema Heilpflanzen.

### Ich unterstütze die IG FÜR, weil...

ich den Zusammenhang zwischen gesunder Ernährung und gesunder Haut erkannt habe und dies für mich einfach zusammengehört. Zudem ist es mir wichtig, dass möglichst viele Menschen den Zugang zu gesunden Lebensmitteln haben, ganz unabhängig vom persönlichen Budget.

### Wie definieren Sie den Begriff gesunde Lebensmittel?

Gesunde Lebensmittel sind naturbelassen und möglichst wenig verändert. Sie stammen aus ökologischem Anbau und von wenig belasteten Böden. Außerdem bedeutet das auch, dass Tierhaltung in Massenfabriken vermieden wird. Es geht nicht um Höchstleistung und möglichst „ertragsreichen“ Anbau. Es geht vielmehr um Sortenvielfalt und die Förderung bereits bestehender Sorten. Ein gutes Beispiel dafür ist Pro Spezia Rara aus der Schweiz, die sich gezielt dafür einsetzen. Mit gesunden Lebensmitteln verbinde ich auch die Wertschätzung, dass uns in unseren Ländern alles so vielfältig und reichlich zur Verfügung steht.

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

Der Verbraucher spielt eine ganz entscheidende Rolle. Er hat es in der Hand und kann wegweisend wirken, indem er Lebensmitteln den Vorzug gibt, die diesen Namen verdienen. Dann ist der Handel gezwungen auf diese Nachfrage entsprechend zu reagieren, was sich wiederum auch auf die Produktionsbetriebe auswirkt. So kann eine Veränderung zugunsten natürlicher und gesunder Lebensmittel stattfinden. Die IG FÜR spielt dabei ebenfalls eine wichtige Rolle, denn die Verbraucher müssen für gesunde Lebensmittel zunächst sensibilisiert werden.

### Was wünschen Sie sich von der IG FÜR?

Ich wünsche mir für die IG FÜR weiterhin so viel Elan und Mut, diese wichtigen Themen ebenso konsequent aufzugreifen und anzupacken. Sie soll nach wie vor Klarheit über die vielfältigen Themen in Bezug auf Lebensmittel und Gesundheit schaffen.



**Birgit und Uwe Jocham** sind selbstständige Geschäftsführerin und Geschäftsführer der Jocham Natursteine GmbH & Co. KG. Birgit Jocham ist ausgebildete Trauer- und Krisenbegleiterin. Ihr Mann Uwe Jocham ist gelernter Steinmetz- und Steinbildhauermeister. Parallel dazu ist er öffentlich bestellter und vereidigter Sachverständiger im Steinmetz- und

Steinbildhauerhandwerk in der Handwerkskammer Schwaben. Das Ehepaar engagiert sich gemeinnützig als Gemeinderätin und Obermeister der Steinmetzinnung Südschwaben. Uwe Jocham ist außerdem Vorstand der Kreishandwerkerschaft Kempten und ehrenamtlicher Richter am Finanzgericht. Die beiden sind Eltern von drei erwachsenen Söhnen. Sie betreiben in ihrer Freizeit viel Sport, verreisen und lesen gerne.

**Wir unterstützen die IG FÜR, weil ...** gesunde Lebensmittel die Basis für ein gesundes Leben sind.

### Wie definieren Sie den Begriff „gesunde Lebensmittel“?

Gesunde Lebensmittel sind für uns sowohl regional als auch biologisch erzeugt und produziert. Gesund bleiben

sie vor allem durch eine schonende Zubereitung, so bleiben die Nährstoffe erhalten.

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

Da jeder selbst entscheidet, wie er sich ernährt, hat der Verbraucher großen Einfluss auf seine eigene Gesundheit. Durch die entsprechende Nachfrage haben Verbraucher Einfluss auf das Angebot.

### Was wünschen/erhoffen Sie sich von der IG FÜR?

Die regelmäßige Überprüfung der verschiedenen Bio-Siegel, damit auch „Bio drin ist – wo Bio drauf steht“ und somit das Vertrauen der Verbraucher gestärkt wird.



**Michaela Meyer** hat in ihrer Zeit als Assistentin der Geschäftsführung bei der EDEKA Südwest zahlreiche Kundenforen mit Endverbrauchern durchgeführt und konnte so viel von den Wünschen der EDEKA Kunden erfahren und diese in die Praxis umsetzen. Heute leitet sie den Geschäftsbereich Nachhaltigkeit und ist in verschiedenen Gremien tätig, die sich mit dem Thema Nachhaltigkeit und der Weiterbildung von Kindern und Erwachsenen in diesem Bereich beschäftigt.

**Ich unterstütze die IG FÜR, weil ...** die IG FÜR genau die Werte vermittelt, die auch ich lebe und vermitteln will: Die Wertigkeit von Lebensmitteln. In meinen Vorträgen verwende ich genau die Zeilen, die ich auch in einem der

Berichte von Herrn Sedlmaier wiedergefunden habe: „Lebensmittel sind Mittel zum Leben“. Schon oft habe ich bei meinen Vorträgen damit den Menschen wieder bewusst gemacht, was hinter diesem Wortspiel steckt. Wir alle kennen diesen Vergleich: „Das Öl, das ich in mein Auto gebe, ist mir mehr wert als das, was ich an meinen Salat mache und dann esse“. Vielen Zuhörern wird der Inhalt des Satzes aber tatsächlich erst bewusst, wenn man sie direkt damit konfrontiert.

### Wie definieren Sie den Begriff „gesunde Lebensmittel“?

Gesunde Lebensmittel haben für mich viel mit Ursprünglichkeit und Regionalität zu tun. So wie auch unsere Großeltern gegessen haben: Aus dem Garten oder der Umgebung geerntet zur Erntezeit und ohne Zusatzstoffe zubereitet. Ich will wissen, woher meine Lebensmittel kommen, wie und wo sie gewachsen sind. Heute hat man alle Möglichkeiten sich über diese „Umweltbedingungen“ zu informieren und selbst zu entscheiden, ob man damit leben kann und vor allem auch will. Dazu gehört für mich auch der Respekt für jede Art von Lebensmittel, egal ob Pflanze oder Tier.

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

Der Verbraucher entscheidet mit seinem Handeln, was der Händler in die Regale stellt. Nur wenn die Nachfrage nach gesunden Lebensmitteln auch vorhanden ist, wird der Händler dieser Nachfrage auch nachkommen. Die EDEKA Südwest hat den Slogan „Handel(n) mit Verantwortung“ bewusst gewählt. Zum einen muss der Händler sich bewusst sein, mit was er handelt und dafür Verantwortung übernehmen. Das sollte der Verbraucher aber mit seinem Handeln genauso tun.

### Was wünschen/erhoffen Sie sich von der IG FÜR?

Viele Kommunikatoren dieser Werte. Ich denke, dass nur durch persönliche Kommunikation diese „Werte“ auch tatsächlich vermittelt werden können. Die meisten Menschen werden sich ihres Tuns erst bewusst, wenn es wehtut und wehtut der unbewusste Umgang mit Lebensmitteln meist nicht bzw. erst sehr zeitverzögert. Deshalb ist stetige persönliche Kommunikation ein Weg, um dieses Bewusstsein zu schaffen.



**Dr. Susanne Söllner** studierte Geschichte und Romanistik an der Universität Würzburg, mit längeren Auslandsaufenthalten in Oxford und Florenz. Sie absolvierte ein Aufbaustudium der Betriebswirtschaftslehre mit Schwerpunkt Marketing und Kommunikation, bevor sie am Goethe Institut Genua ihre berufliche Laufbahn begann. Leitende Funktionen bei Compaq Computers, München und in ausgewählten Marketingagentu-

ren schlossen sich an. Seit 2001 ist Susanne Söllner Vorstand der Söllner Communications AG, einer Full-Service-Kommunikationsagentur mit den Kompetenzfeldern Werbung, Public Relations, Corporate Publishing und Events mit Sitz in München. Mit einem Team von mehr als 75 Kommunikationsprofis übernimmt die Agentur seit 1975 alle Aufgaben im Bereich Unternehmenskommunikation und Marketing für ein internationales Kundenportfolio.

**Ich unterstütze die IG FÜR, weil...** sie ein Dialogforum ist und ich davon überzeugt bin, dass wir mehr Dialoge anstelle von Konfrontation benötigen.

### Wie definieren Sie den Begriff „gesunde Lebensmittel“?

„Gesunde Lebensmittel“ sind für mich nachhaltige Lebensmittel. Die Ernährung beeinflusst heute nicht nur un-

sere Gesundheit, sondern vor allem die Bereiche Gesellschaft, Wirtschaft und Umwelt. Daher ist es mehr denn je wichtig, bewusst einzukaufen und die Produkte sorgfältig auszuwählen.

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

Aufgrund meiner liberalen Überzeugung spielt das Thema Eigenverantwortung eine große Rolle. Der Verbraucher selbst hat die höchste Verantwortung für sein Handeln in Bezug auf die Ernährung.

### Was wünschen/erhoffen Sie sich von der IG FÜR?

Ich wünsche mir eine verstärkte Förderung des Dialogs über gesunde Lebensmittel zwischen den verschiedenen Interessengruppen.

# Zippert...



## Diese verdammt intelligenten Hühner!

Eine beachtliche Leistung unserer deutschen Hühner: Jedes zehnte Ei, das eine deutsche Henne legt, ist ein Öko-Ei. Wie schaffen das diese intelligenten Tiere eigentlich?

Wissenschaftler stehen vor einem Rätsel. Anscheinend zählen die Hühner mit und jedes Mal, nachdem sie neun Eier gelegt haben, verlassen sie den Bodenhaltungsbereich, fressen schnell ein paar Ökokörner, laufen zwei Kilometer im Freiland herum und legen dann das zehnte Ei. Der Vorgang konnte bisher noch nicht filmisch dokumentiert werden, man muss also davon ausgehen, dass es nachts geschieht.

Bodenhaltungshühner verwandeln sich nachts in Ökohühner. Eine zoologische Sensation! Aber wie wird das mit dem Herkunftsstempel geregelt? Woran erkennen die eierproduzierenden Betriebe, dass sie es mit dem hochwertigen zehnten Ei zu tun haben und nicht mit dem minderwertigen neunten oder gar achten? Hat es die Henne vorher irgendwie gekennzeichnet? Werden die Eier bereits im Inneren der Henne gestempelt? Es wäre diesen intelligenten Tieren sogar zuzutrauen, dass jedes zehnte Huhn einen Stempel bedienen kann.

Hans Zippert, Träger des Henri-Nannen-Preises, wirft in seiner Kolumne „Zippert zappt“ in der Tageszeitung „Die Welt“ täglich einen satirisch-kritischen Blick auf die Gesellschaft.

RAPUNZEL

## Früchtebrot

von Rapunzel Naturkost



### Zutaten für 2-3 Kastenformen

1 kg Äpfel  
300 g Rapunzel Cristallino Rohrzucker  
400 g Rapunzel Rosinen  
6 EL Rum  
250 g Rapunzel Aprikosen getrocknet, in Würfel geschnitten  
500 g Rapunzel Feigen getrocknet, 3 in Würfel geschnitten  
100 ml Apfelsaft

1 kg Mehl  
2 Päckchen Backpulver  
2 TL Rapunzel Kakao  
1 Päckchen Lebkuchengewürz  
2 TL Zimt  
1 TL Rapunzel Bourbon Vanillepulver  
200 g Rapunzel Haselnüsse, ganz  
200 g Rapunzel Mandeln, ganz

### Zubereitung

1. Äpfel schälen und in kleine Stücke schneiden. Mit dem Zucker mischen und über Nacht stehen lassen. Die Rosinen in etwas Rum, die gewürfelten Aprikosen und Feigen in Apfelsaft über Nacht einweichen (restlichen Apfelsaft am Morgen abgießen).

2. Mehl, Backpulver, Kakao und Gewürze mischen. Alle weiteren Zutaten hinzugeben und sorgfältig vermengen.  
3. Die Masse in Kastenformen geben (nur zu  $\frac{3}{4}$  füllen) und im vorgeheizten Backofen bei 170 °C (Umluft) ca. 1 Stunde backen.

**Tipp:** Sofort nach dem Backen das Apfelbrot auf der Oberseite noch heiß mit erhitztem Apfelsaft bestreichen, das gibt einen schönen Glanz.

Guten Appetit!

Mehr leckere vegetarische und vegane Rezeptideen finden Sie unter :  
[www.rapunzel.de/rezepte](http://www.rapunzel.de/rezepte).