



Magazin

Interessengemeinschaft für gesunde Lebensmittel e.V.

3 | 2022

BERICHT ZUM
JUBILÄUMS-
SYMPOSIUM

25 Jahre
Engagement FÜR
Mittel zum Leben.

Jubiläumssymposium „Planetare Gesundheit“ | 7

Ehrenbrief für Andechser | 15

Nitratbelastungen senken,
Grundwasser schützen | 18

INHALT

3

Grußwort

4

Briefe an die
Redaktion &
Termine

5

Unsere neuen
Mitglieder

6

Jahresrückblick

7

2 Tage voller Erfüllun-
gen: Jubiläums-
symposium



10

Chronologie
der IG FÜR
Symposien

12

Gesunder Boden:
Grundlage für Leben



14

Buchweizen –
Kraftnahrung aus
dem Osten

15

Ehrenbrief für
Andechser



19

IG FÜR Unterwegs

16

Lesenswertes im
Herbst

18

Nitratbelastungen
senken, Grundwas-
ser schützen



20

Interview mit Thomas
Wolff von Querbeet



22

Neue IG FÜR
Website

23

Gemeinsame Werte
auf der Biofach

24

Aktuelles unserer
Mitglieder

27

Vorstellungen der
IG FÜR Mitglieder

28

Rezept & Zippert

GRUSSWORT



Werte IG FÜR Mitglieder und Freund/innen,

wir haben im Tagungskloster Frauenberg zusammen mit etwa 70 Mitgliedern und Fachreferenten 25 Jahre IG FÜR gebührend gefeiert. Die IG FÜR Mitglieder Isabella Dartmann, begnadete Sängerin und Musical-Darstellerin und Theodor Schaumlöffel, Musiklehrer aus Heidelberg sorgten für Feststimmung. Wir sangen (fast) alle Abends kräftig mit. Das Tagungsmotto lautete „Planetary Health – Gesund für mich, gesund für die Welt“. Sieben exzellente Fachleute waren eine grosse Wissensbereicherung.

Pfarrer Msgr. Prof. Dr. Obiora IKE berichtete per Smartphone aus Nigeria. Durch unsere IG FÜR Sammlungen haben 1000 nigerianische Bauernfamilien nun "samenfestes Saatgut" erhalten. Sammelergebnis 19.600 Euro.

Im Jubiläumsjahr durfte ich als CO₂ Ausgleich bei zwei MLF Tagungen 18.000 Euro für drei neue Trinkwasserbrunnen für Togo/Afrika sammeln.

Die EDEKA Kaufleute und IG FÜR Mitglieder Conny Kreuzberg und Familie Nüsken unterstützten mit grossen Spenden die Trinkwasserbrunnen. Der erste Brunnen sprudelt Dank unserem IG FÜR Mitglied Kaplan Dr. Joseph Afatchao bereits in Togo. Es ist sehr wichtig, vor Ort verlässliche Partner zu kennen.

Im Jubiläumsjahr hat unser ehrenamtl. Vorstandsmitglied Michaela Meyer die Wirksamkeit unserer IG FÜR Symposien seit 2006 überprüft. Wir waren mit unseren Themen meist einige Jahre der gesellschaftlichen Entwicklung voraus. In diesem Magazin zeigen wir die Chronologie der IG FÜR Symposien.

Natürliche „Mittel zum Leben“ ohne Chemie, ohne künstliche Aromen und Geschmacksverstärker, welche unseren natürlichen Appetit (die somatische Intelligenz) durcheinander bringen und Fresssucht erzeugen kann, sind unsere IG FÜR-Zielsetzungen. Ein früherer USA-Besuch wirkte in mir nach.

Bitte machen Sie für unser ehrenamtliches, überparteiliches und überkonfessionelles Engagement kräftige Mundpopaganda! Der Klimawandel wartet leider nicht ...

In dankbarer Verbundenheit

Georg Sedlmaier
Lebensmittelkaufmann und IG FÜR Gründer

IMPRESSUM

Herausgeber

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

Redaktion, Layout, Satz, Schlussredaktion:

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

Hauptstadtbüro:

Interessengemeinschaft FÜR gesunde Lebensmittel e.V.
Berliner Allee 105, 13088 Berlin
Tel.: +49 (0)171 1950 403

Bilder:

Titel: Annie Spratt, unsplash.com | S. 4–5: Christin Hume, unsplash.com, Mathias Kollmann, Bohlsener Mühle GmbH & Co. KG, Harald Ebner, ©Laurence Chaperon, Martin Häusling | S. 6: Illustration von brgfx/freepik, S. 7–11: Illustration, rawpixel.com / freepik, Fotos Jens Brehl | S. 12: Zoe Schaeffer, unsplash.com, Illustration: Regenwürmer von vecteezy.com, Interessengemeinschaft Gesunder Boden e.V. | S. 14: Sabbra Cadabra, pixabay.com; Łukasz Rawa, unsplash.com | S. 15: Andechser Molkerei Scheitz GmbH, Illustration Gras, pixabay.com | S. 16: Alex Geerts, unsplash.com; dtv; oekom verlag; Komplett-Media; Jacoby & Stuart; utb Verlag, bright+ bolder media | S. 18: Illustration Wassertropfen von vecteezy.com; The Tampa Bay Estuary Program, unsplash.com | S. 20: Querbeet – Bio Frischvermarktung GmbH, Illustrationen von pikisuperstar / freepik; Karsten Pabst | S. 23: BIOFACH | S. 24–25: Upländer Bauernmolkerei GmbH | S. 26–27: Inga Ali, Franz Rösl, Jens Müller, | S. 28: Querbeet – Bio Frischvermarktung GmbH, Illustration von pch.vector/freepik

Hinweis:

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

Druck:

www.druckerei-wilkniess.de

Das IG FÜR Magazin erscheint dreimal pro Jahr.

Die nächste Ausgabe erscheint im Februar 2022.

Redaktionsschluss: 30. Januar 2022.

Bis dahin wünschen wir Ihnen eine schöne Zeit.

Ihre IG FÜR Redaktion



BRIEFE AN DIE REDAKTION



Die IG FÜR kümmert sich nicht nur um die Anliegen der Großen. Nein, auch die Interessen der Verbraucherinnen und Verbraucher sind Ihr wichtig. Das sieht man auch an den Mitgliedern. Da sitzen Geschäftsführer großer Einzelhandelsketten neben Ärzten, die sich das Thema gute Lebensmittel und deren Auswirkungen auf Körper und Geist zu Ihren Aufgaben gemacht haben. Die Diversität in der Mitgliedschaft bereichert die IG FÜR ungemein und sorgt ständig für neue Themen und Diskussion rund um das Thema Lebensmittel. Die Devise der IG FÜR heißt Aufklärung und Bewusstsein schaffen – und das macht Sie auch!

Mathias Kollmann

Geschäftsführer, Bohlener Mühle GmbH & Co. KG



Die Folgen des Ukraine-Kriegs zeigen, dass die enorme Abhängigkeit von Pestiziden, Mineraldüngern und Futtermittelimporten wirksam verringert werden muss, um die Nahrungsmittelerzeugung krisenfester und resilienter aufzustellen und unsere natürlichen Lebensgrundlagen zu erhalten. Für eine zukunftsfähige auskömmliche Landwirtschaft und ein gesundes nachhaltiges und gentechnikfreies Ernährungssystem leistet die IG FÜR seit 25 Jahren wichtige Beiträge zur gesellschaftlichen Debatte und Vernetzung der Akteure. Das macht sie zum geschätzten Partner auch für die Umweltpolitik.

Harald Ebner

Vorsitzender des Bundestagsausschusses für Umwelt, Naturschutz, nukleare Sicherheit und Verbraucherschutz



Mehr Mitgliederstimmen FÜR Leben und Essen im Einklang mit der Natur finden sich auf der IG FÜR Homepage in der Jubiläumsbroschüre: ig-fuer.de



Seit 25 Jahren setzt sich die IG FÜR unermüdlich für eine nachhaltige Landwirtschaft und Lebensmittelerzeugung ein. Die Dringlichkeit einer nachhaltigen und regional aufgestellten Lebensmittelproduktion macht uns die Kriegstreiberei

Russlands in der Ukraine mehr als deutlich. Gerade Staaten im Nahen und Mittleren Osten droht eine extreme Hungersnot. Nahrungsmittelhilfen sind selbstverständlich, selbstverständlich sollte aber auch die Hilfe zur Selbsthilfe sein, denn nur so lässt sich eine Eigenversorgung stärken. Der Fokus muss auf der regionalen Erzeugung liegen, damit Agrarmärkte künftig nicht mehr als Kriegs- und Machtmittel missbraucht werden können. Die biologische Vielfalt auf den Äckern, die notwendig für eine Ernährungssouveränität ist, wurde in den meisten Regionen der Welt zurückgedrängt. Der IG FÜR ist es – wie mir – ein Anliegen, hier Möglichkeiten des Kurswechsels aufzuzeigen. Dafür bedanke ich mich recht herzlich und ganz besonders bei ihrem Vorsitzenden Georg Sedlmaier.

Martin Häusling

MdEP Mitglied des Europäischen Parlaments, Koordinator für die Grünen/EFA im Agrarausschuss (AGRI), Mitglied des Umweltausschusses (ENVI)

25 Jahre
Engagement FÜR
Mittel zum Leben.

UNSERE NEUEN MITGLIEDER

Wir freuen uns über 10 neue Mitglieder!

Inga Ali, Geschäftsführerin,
AllerLiebe GmbH, Wietzen/Hornbostel

Dr. Oliver Blink, Aichinger GmbH,
Wendelstein

Rocco Capurso, Remstal Markt Inhaber,
Weinstadt

Dr. Caroline Heil, Vorstand,
The New Meat Company, Berlin

Elisabeth Kenntner-Scheible,
Hofladen Mauren GbR, Ehingen

Philipp Krah, Geschäftsführer Tagungshotel
Antonius GmbH, Fulda

Prof. Dr. med. Jörg Spitz, Arzt,
Schlangenbad

Jens Müller, Vertriebsleiter, Schwarzwald-
milch GmbH, Appenweiler

Christoph Schöll, Selbständig Buchhändler,
Didactus Buchhandel, Kempten

EDEKA Märkte Tischer e.K.
Inhaber, Lauda-Königssohn



TERMINE

Kempten

Do 20.10. VORTRAG

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

🕒 19 bis 21 Uhr 📍 Hotel Gasthof Waldhorn

Do 08.12. VORTRAG

„Grüne Projekte in Kempten“ | Thomas Weiss und Dr. Nina Kriegisch, Klimaschutzmanager der Stadt Kempten

🕒 19 bis 21 Uhr 📍 Hotel Gasthof Waldhorn

Mo 14.11. VORTRAG

Fulda

„Clean eating 2.0 – die gesunden Lebensmittel in gesunde Körpergewebe umwandeln“ | Constanze Krüger, Diplom-Sozialpädagogin, Autorin und Ayurveda-Praktikerin

🕒 17 bis 19 Uhr 📍 tegut ... Zentrale (bistro) in Fulda

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

DIGITAL-ABO



Liebe IG FÜR
Mitglieder*innen,

im Namen der Umwelt können Sie hier die aktuelle Ausgabe 3-2022 auch als PDF bestellen. Mit der Umstellung auf das digitale Magazin, sparen wir eine Menge Ressourcen ein und reduzieren die CO₂-Emissionen, die durch die Produktion und Zustellung eines Print-Magazins verursacht werden. Gemeinsam nachhaltig handeln und an morgen denken.

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



JAHRESRÜCKBLICK

Von Georg Sedlmaier



1 Ganz großes Dankeschön für die hervorragende ehrenamtliche Unterstützung durch unseren Schatzmeister Dipl. Kfm. Burkard Neidert und meine Stellvertretung Paul-Werner Hildebrand. Die Mitarbeiterinnen Martina Möller in Fulda und Stephanie Schlegel in Frankfurt am Main haben uns mitdenkend prima unterstützt.

2 Anfang Mai haben wir bei organic in Frankfurt 2 Tage unseren IG FÜR Internetauftritt analysiert und Verbesserungsvorschläge erarbeitet. Die Umsetzung läuft gerade durch Paul-Werner und sein organic Team in Frankfurt am Main.

3 Am 3. und 4. März haben wir im einsamen Gasthof Jagdhof mit externer Moderation über den Zukunfts – Erfolgsweg in der Vorstandschaft, uns intensiv beraten. Verschiedene ehrenamtliche Vorstandsmitglieder sind bereit, wichtige Aufgaben in der IG FÜR Vorstandschaft künftig zu übernehmen. Zur besseren Vorstands Abstimmung, haben wir jeweils am Dienstagabend einen monatlichen Zoom Dialog ab 12. April praktiziert.

4 Michaela Meyer hat in einer Urlaubs Fleißarbeit untersucht, wie relevant sich unsere IG FÜR Symposien seit dem Jahre 2006 ausgewirkt haben. Thema: Chronologie IG FÜR Symposien – wir als IG FÜR Vorstandschaft waren in der Regel einige Jahre (5 bis 15 Jahre) schneller als die gesellschaftliche Entwicklung. Großes Dankeschön an die die visionäre ausgezeichnete ehrenamtliche Vorstands-Denkarbeit!

5 Zweimal haben wir öffentlichkeitswirksam den IG FÜR-GOLD-Ehrenbrief verliehen. An unsere langjährigen Mitglieder Fa. Töpfer in Dietmannsried und bei der Firma Andechser Molkerei Geschäftsführerin Barbara Scheitz. (Klimabauern-Konzept)

6 Es wurden wieder öffentliche IG FÜR Vortragsreihen in Fulda und Kempten wieder durchgeführt.

7 Bei zwei MLF-Tagungen in Heilbronn und Hamburg wurden die IG FÜR Themen aktiv vertreten und neue Mitglieder gewonnen.

8 Beim Kongress "Feines Essen und Trinken" in München am 29. Juli in München, Mitgliederwerbung und neue Kontakte gefunden.

9 12 neue IG FÜR Mitglieder gewonnen.

10 Bei der MLF-Tagung in Heilbronn 6.000 Euro als CO₂-Ausgleich für neuen Trinkwasserbrunnen in Togo gesammelt.

11 An namenhafte Politiker IG FÜR Info-Mappen zum Thema: "Für unser Recht auf gentechnikfreie Landwirtschaft müssen wir laut werden" überreicht: BM Cem Özdemir, Grüne, Bayer. Landwirtschaftsministerin Michaela Kaniber, CSU und Baden-Württemberg, Landwirtschaftsminister Peter Hack CDU. Frau Ilse Aigner, Bayer. Landtagspräsidentin CSU, und Ministerpräsident Dr. Markus Söder (jeweils mit Foto und Presseberichten).

12 50 langjährige IG FÜR Mitglieder befragt: "Wie erlebten Sie die IG FÜR?" Obwohl ich bewusst nur sehr beschäftigte Mitglieder einzeln befragte, haben sogar 49 von 50 Mitgliedern in kurzer Zeit positiv geantwortet. Das ist für unsere künftige Strategiearbeit wertvoll.

25 Jahre
Engagement FÜR
Mittel zum Leben.

Illustration: by brgfx/freepik



2 TAGE VOLLER ERFÜLLUNGEN

Von der IG FÜR Redaktion

IG FÜR Vorstandssitzung, Jahresmitgliederversammlung, Jubiläumssymposium

Der 23. und 24. September waren echte Highlights nach zwei Corona-Jahren für die IG FÜR-Mitglieder, Freunde*innen, Interessierte im Tagungshotel Kloster Frauenberg, Fulda. Mehr als 70 Teilnehmer*innen hörten den Referenten*innen zu, diskutierten, stellten Fragen und genossen das Ambiente des Klosters mit seinen Gärten. Leckere Speisen und Getränke in Bio- und Veggie-Qualität verwöhnten die Gaumen. Musik und Gesang brachten den Abend und die Pausen in positive Stimmungen. 25 Jahre IG FÜR wurden inhaltlich gewürdigt.

In der Vorstandssitzung wurden Themen für das nächste Jahr besprochen. Wieder werden wir ein vorausschauendes Thema mit kompetenten Vorträgen behandeln. Rechtzeitig wird das Programm des IG FÜR-Symposium 2023 Anfang des kommenden Jahres vorgestellt. Geplant ist der Zeitraum September, in Berlin. Die nächste Vorstandsklausur findet Ende November in Köln statt.

Die Jahresmitgliederversammlung wählte den neuen Vorstand für die nächste Amtszeit. Neu im Vorstand ist Mathias Kollmann, Geschäftsführer beim Bio-Hersteller Bohlseener Mühle. Nicht mehr kandidiert haben Dr. Judith Gutberlet und Nicola Tanaskovic (Rewe Group). Beide werden aber der IG FÜR treu bleiben und für einzelne Aktivitäten zur Verfügung stehen. Aufgrund des positiven Finanzberichtes vom Schatzmeister Burkard Neidert,

stimmten die Mitglieder für die Entlastung 2021 des Vorstandes.

„Planetary Health – gesund für mich, gesund für die Welt?“ war DAS Thema, passend zu unseren Krisenzeiten. Die hervorragenden Vorträge zeigten Ursachen und Lösungen auf, die Ernährung und Weltklima miteinander verbinden. Fazit: es gibt Auswege für die Zukunft unseres Planeten, wenn die Menschheit nur will und richtig handelt. Einige der Vorträge werden auf der neuen IG FÜR-Website in Kürze zur Verfügung stehen.

 ig-fuer.de

PLANETARY HEALTH
GESUND FÜR MICH, GESUND FÜR DIE WELT?



Rege Diskussionen im Anschluss
an die Vorträge.



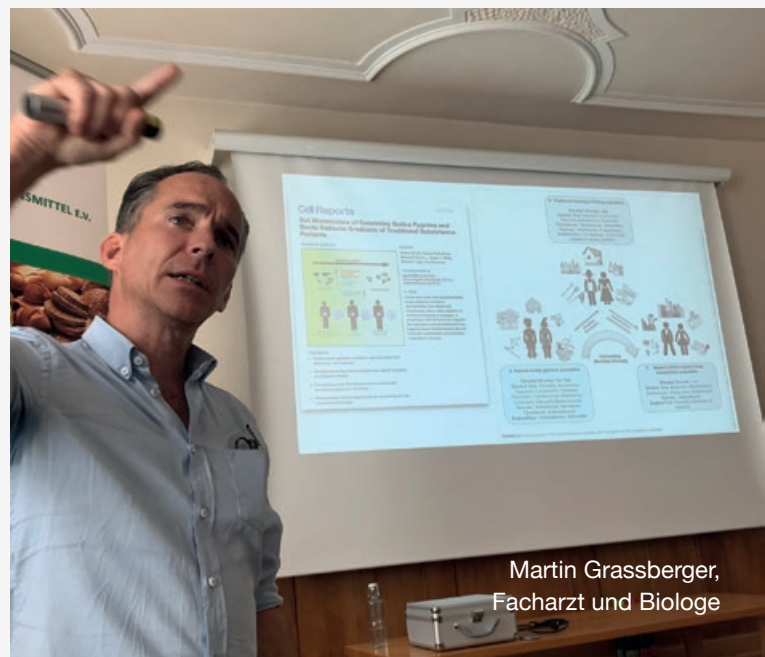
Foto: Jens Brehl, ueber-bio.de

▲ Dr. Caroline Elisabeth Heil,
The New Meat Company AG



Foto: Jens Brehl, ueber-bio.de

Dr. Judith Gutberlet



Martin Grassberger,
Facharzt und Biologe



▶ Gudrun Jonas,
stellvertretende
Frauen- und
Gleichstellungs-
beauftragte der
Stadt Fulda



Foto: Jens Brehl, ueber-bio.de



Foto: Jens Brehl, ueber-bio.de



Dr. Rolf Sommer, WWF

Foto: Jens Brehl, ueber-bio.de

▲ Inga Ali, Pascal Raschke und Iris Vilsmaier präsentierten Ihre innovativen Konzepte u.a. Wildland, PFABO.



Prof. Dr. Andreas Gättinger

Foto: Jens Brehl, ueber-bio.de



Georg Sedlmaier mit Band!

Michaela Meyer in guter Stimmung beim abendlichen Get-Together.



◀ Mathias Kollmann, Bohlsener Mühle

NÄCHSTES
IG FÜR
SYMPOSIUM
21.09.2023
BERLIN

CHRONOLOGIE DER IG FÜR SYMPOSIEN



Jahr	Thema	Ort	gesellschaftliche Entwicklung
2006	Nanotechnologie	Loheland	2009 – Studie der EFSA: Zu wenig Informationen für eine Bewertung der gesundheitlichen Auswirkungen 2014 – LMIV: Kennzeichnungspflicht von Zutaten in zusammengesetzten Lebensmitteln, die “technisch hergestelltes Nanomaterial” sind. Gilt nicht für Nanomaterial als Bestandteil von Lebensmittelverpackungen. 2018 – Novel Food-VO regelt das Inverkehrbringen von neuartigen Lebensmitteln 2021 – Lebensmittelzulassung: Mehr Transparent bei der Risikobewertung
2007	Ethik des Handels	Kronberg / Ts.	2021 – Verbot von Werkverträgen in Schlachtbetrieben 2023 – Lieferkettengesetz
2008	Krebs durch falsche Ernährung	Fulda	Die DGE empfiehlt maximal 300-600g Fleisch und Wurst pro Woche zu essen. Wer viel rotes Fleisch isst hat laut DGE ein höheres Risiko für Darmkrebs
2009	Werden gute Lebensmittel knapp?	Kronberg / Ts.	2020 – Farm to Fork-Strategie: Gewährleistung einer nachhaltigen Lebensmittelproduktion und Ernährungssicherheit, Verringerung von Lebensmittelverlusten – und verschwendung
2010	Kein Leben ohne Wasser	Frankfurt a. M.	2016 – BMZ-Sektrostrategie Wasser Leitbild des integrierten Wasserressourcenmanagements 2015 – Agenda 2030 für nachhaltige Entwicklung 2018-2020: Nationaler Wasserdialo 2021 – BMU: Entwurf nationale Wasserstrategie
2011	Nachhaltiger Fischfang	Hamburg	2014 – Reform der gemeinsamen Fischereipolitik 2019 – Rückwurfverbote und Anlandegebote 2021 – Sperrzeiten für Fischerei von Dorsch in der Ostsee 2021 – neue VO zu Einzelheiten für Umsetzung der Anlandepflicht in Nordsee und westlichen Gewässern Regelungen über Höchsfangmengen, Beschänkung des Fischereiaufwands und technische Maßnahmen.
2012	Tag der Freude (Gentechnik, Patente)	Fulda	2001 – neue Freisetzungsrichtlinie 2003 – Drei europäischen VO über gentechnisch veränderte LM und FM, über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung sowie über grenzüberschreitende Verbindungen von gentechnisch veränderten Organismen. 2015 – Freisetzungsrichtlinie durch Opt-out-Richtlinie geändert. 2018 – EuGH entschied, dass Crispr eine Gentechnik ist und unter die Richtlinien der Gentechnik falle.
2013	Verpackungen/Plastik	Berlin	2019 – Recyclingquoten der VerpackV und des VerpackG 2021 – Einwegplastikverbot 2022 – Pfandpflicht & Plastiktütenverbot 2023 – Mehrwegpflicht

Jahr	Thema	Ort	gesellschaftliche Entwicklung
2014	Tierwohl = Menschenwohl	Fulda	2014 – Kaninchen in TierSchNutzV 2019 – Tierhaltererklärung Schwein 2021 – Verbot betäubungslose Ferkelkastration, Verbot Kastenstandhaltung von Sauen 2022 – Verbot Kükentöten 2022 – Änderungen in Tierschutztransportverordnung 2023 – Mindesttransportalter für Kälber
2015	Lebensmittel ausverkauft – produzieren wir den Mangel von morgen?	Köln	2020 – Farm to Fork-Strategie: Gewährleistung einer nachhaltigen Lebensmittelproduktion und Ernährungssicherheit, Verringerung von Lebensmittelverlusten – und verschwendung
2016	Zukunft gestalten: Mit Qualität und Vielfalt	Fulda	2020 – Farm to fork-Strategie: • Bis 2030: 25% der Nutzflächen mit biologischer Landwirtschaft bewirtschaften • Bis 2030: Verringerung der Gesamtverkäufe von antimikrobiellen Mitteln für Nutztiere und Aquakultur in der EU um 50% • Reduzierung der Nährstoffverluste um mindestens 50%, wobei gleichzeitig sichergestellt wird, dass es zu keiner Verschlechterung der Bodenfruchtbarkeit kommt. Dadurch wird der Einsatz von Düngemitteln bis 2030 um mindestens 20% reduziert. • Bis 2030 den Einsatz und das Risiko chemischer Pestizide um 50% verringern und die Verwendung gefährlicherer Pestizide um 50% reduzieren
2017	Zukunft der gesunden Lebensmittel	Fulda	
2018	Biodiversität	Berlin	Bundeskabinett bringt Gesetz und Verordnung zum Insektenschutz und Glyphosat-Ausstieg (bis Ende 2023) auf den Weg Zahlreiche Neuregulungen im Bundesnaturschutzgesetz zum Schutz der Biodiversität vorgesehen
2019	Klima-Wende jetzt! Mit dem Einkaufszettel die Welt retten.	Berlin	2016 – Klimaschutzplan 2050 2019 – European Green Deal 2019 – Bundes-Klimaschutzgesetz (KSG) 2021 – EU-Klimaschutzgesetz 2021 – Konkretisierung KSG 2021 – CO ₂ -Steuer in Deutschland
2020	(Corona)	-	
2021	Wahre Preise – was Lebensmittel wirklich kosten?	Berlin	Ende 2021 – Landwirtschaftsminister Özdemir kritisiert Ramschpreise bei Lebensmitteln – er will das ändern
2022	Planetary Health: gesund für mich, gesund für die Welt	Fulda	Innovative Lösungen für eine klimagerechte Ernährung
2023	In Vorbereitung	Berlin	



GESUNDER BODEN: GRUNDLAGE FÜR LEBEN

Interessengemeinschaft Gesunder Boden e.V.

Der Verein

Die Interessengemeinschaft gesunder Boden e.V. (mit fast 600 Mitgliedern) fördert die gegenseitige Vernetzung der Mitglieder und die Zusammenarbeit mit Landwirten, Wissenschaftlern, Behörden, Tierärzten, Ärzten, usw. Es findet ein Wissensaustausch mit dem Ziel statt, gesunde, lebendige und humusreiche Böden aufzubauen. Ferner beteiligt sich der Verein z. B. an Forschungsvorhaben in den Bereichen Landwirtschaft, Umwelt- und Boden- sowie Gewässerschutz. Hinzu kommen noch zahlreiche Veranstaltungen mit Fachvorträgen und diverse Gesprächsrunden.

Der Verein ist in folgende Bereiche aufgegliedert:

- Partner
- Landnutzung
- Wasser
- Wald
- Mensch

Hinzu kommen noch separate Gruppen, wie das Expertengremium, sowie Marketing / Öffentlichkeitsarbeit. In diesen Bereichen können sich Mitglieder und jene die es werden wollen, aktiv einbringen und ihr Wissen zur Verfügung stellen, um spannende Projekte erfolgreich vorwärts zu bringen.

Ausgangssituation

Durch den Einsatz von Agrarchemie bzw. Wirtschaftsdünger und durch einseitige Bodenbearbeitung kann die Bodenbiologie geschädigt werden. Dadurch erfolgt Humusabbau und die natürliche Bodenfruchtbarkeit

schwindet. Die Böden werden erosionsanfälliger, somit reduziert sich die Qualität der Pflanzen und der erzeugten Lebensmittel.

Aufgabe und Ziel

Aufbau von gesunden Böden als Grundlage für gesundes Wasser, gesunde Pflanzen, Tiere und Menschen.

WARUM MUSS VERSTANDEN WERDEN, DASS BODEN LEBEN IST?

Der Boden speichert Wasser, Nährstoffe und Kohlenstoff und sollte einen hohen Humusgehalt aufweisen. Er bildet das Haus für eine große Artenvielfalt, die wir heute nur zu einem sehr kleinen Teil beschreiben und verstehen können. Man kann den Boden als großen lebendigen Organismus ansehen, der in der Vielfalt der symbiontischen Prozesse gewissermaßen das Versorgungs- und Immunsystem der Natur darstellt. Da fast alle Nahrungsmittel vom Boden abhängig sind, ist es von enormer Wichtigkeit, dass dieser gesund ist. Nur in einem gesunden Boden leben gesunde Tiere und wachsen gesunde Pflanzen, die für unsere Ernährung mitverantwortlich sind.

Deshalb: Ist der Boden gesund – sind auch Wasser, Pflanzen, Tiere und Menschen gesund!



BODENTAG 24. NOVEMBER 2022

Das Highlight des Vereins ist der jährliche Bodentag, welcher zum 7. Mal stattfindet. Es werden mehr als 500 Teilnehmer*innen erwartet. Die Veranstaltung findet am **24. November 2022** in der Schwarzsachtalhalle in Neunburg vorm Wald im Hybridformat (Präsenz & Online) statt.

Dieses Mal dreht sich alles um den Schwerpunkt:
Bodenleben & Landwirtschaft.

Auf dem Bodentag geben erfahrene Praktiker und renommierte Wissenschaftler ihr Wissen zur Verbesserung der Bodengesundheit – als Basis für die Gesundheit von Wasser, Pflanzen, Tieren und Menschen – weiter.

Dabei sind unter anderem Sarah Wiener, die über gesunde Lebensmittel durch gesunde Böden spricht, sowie Dr. Gerhard Laukötter, der sein Wissen zur Verhinderung von Bodendegradierungen und Bodenversiegelungen in Zeiten des Klimawandels teilt. Dr. Stefan Hügel vermittelt praktisch anwendbares Knowhow zur Rolle der Mineralien und Spurenelemente für die Pflanzengesundheit und unser Vorstandsmitglied, Christoph Felgentreu, hält einen Vortrag über das Stickstoffmanagement, wie Verluste vermieden und Leguminosen integriert werden. Zudem berichten Landwirte, wie Jens Keim und Bernhard Stock, über ihre praktischen Erfahrungen in der Bodenbewirtschaftung. Bei Roswitha Walter geht es um die vielseitigen Leistungen der Regenwürmer für die Bodenfruchtbarkeit und wie diese gefördert werden können.

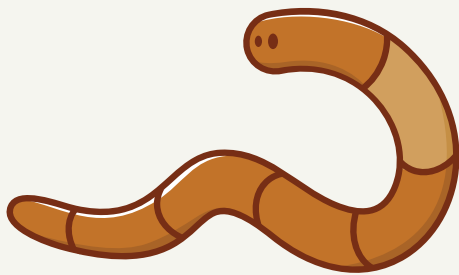
Programm und Anmeldung unter:



ig-gesunder-boden.de/Veranstaltungen/Bodentag-2022



ig-gesunder-boden.de



Engagement

Die Interessengemeinschaft gesunder Boden e.V., führt jährlich den Internationalen Bodentag sowie Feld- und Komposttage und Führungen auf dem Bodenentdeckungspfad „Mensch trifft Boden“ in Regensburg durch.

Es wurde für Mitglieder die Gesprächsrunde „BODEN um 7“ ins Leben gerufen, ein Diskussionsabend, der jeden ersten Donnerstag im Monat um 19 Uhr zu verschiedenen Themen rund um den Boden stattfindet.

Mit diesen Aktivitäten möchte der Verein auf die Wichtigkeit des gesunden Bodens aufmerksam machen, das Bewusstsein für die Dringlichkeit schaffen und Handlungsempfehlungen basierend auf neusten Erkenntnissen bzw. Erfahrungen weitergeben.



Illustration: Regenwürmer von vecteezy.com





BUCHWEIZEN – KRAFTNAHRUNG AUS DEM OSTEN

Von IG FÜR Mitglied Dr. Petra Kühne

Buchweizen – die Nahrungspflanze aus den asiatischen Steppen, die vielfach auf armen Böden kultiviert wurde – heute ist sie ein sogenanntes Superfood. Darunter versteht man ein Lebensmittel, das reichlich wertvolle Inhaltsstoffe wie Vitamine, Mineral- und sekundäre Pflanzenstoffe enthält. Botanisch bezeichnet man Buchweizen als Pseudogetreide oder getreideähnlichen Samen, der wie Getreide verwendet wird, aber einer anderen Pflanzenfamilie angehört. Sein Name bezieht sich auf das Aussehen wie eine Buchecker und eine Verwendung wie Weizen.

Das wichtigste Anbaugebiet ist Russland gefolgt von China, der Ukraine, Frankreich, Polen und der USA. Buchweizenanbau findet an vielen Orten Europas statt. So gibt es ihn sowohl in der Bretagne, als auch in Kärnten (Österreich) oder der Lüneburger Heide und natürlich in den Ländern Osteuropas. Dort gehört der Buchweizenbrei zur Frühstücksmahlzeit und das ganze Korn als Beilage im Hauptgericht. Traditionell sind Buchweizentorte in der Lüneburger Heide, Galettes (Buchweizenpfannkuchen) in der Bretagne oder japanische Soba-Nudeln. In den USA bäckt man Pancakes teilweise aus Buchweizen und in Indien sind Buchweizengerichte als Fastenspeise beliebt.

Buchweizen hat auch für die Landwirtschaft viele Vorteile. So sät man ihn Ende Mai ein und kann ihn bereits nach 10–12 Wochen ernten. Zudem sind seine Blüten so nektarreich, dass sie den Bienen und anderen Insekten reiche Nahrung bieten, was heute auf den Feldern nicht mehr selbstverständlich ist. Buchweizenhonig ist eine pikante Honigsorte. Auch als Tiernahrung wird Buchweizen verwendet.



Buchweizen ist eine Lichtpflanze, dies zeigen seine pfeilartigen Blätter wie auch der Gehalt an Fagopyrin, einer Substanz, die die Lichtempfindlichkeit steigert. Hervorzuheben ist sein Gehalt an komplexen Kohlenhydraten und dem hochwertigen Eiweiß, das mehr von der essentiellen Aminosäure Lysin enthält als die Getreide. Dadurch weist er eine hohe biologische Eiweißwertigkeit von 93 auf (Weizen nur 63). Nennenswert ist sein Gehalt an Eisen, Phosphor und Kalium sowie sekundären Pflanzenstoffen wie Anthocyane und Rutin. Buchweizen sättigt vor allem aufgrund seiner Kohlenhydrate. Er gibt Kraft, was bereits die asiatischen Reitervölker zu schätzen wussten, die die Pflanze kultivierten. Diese Anregung sieht man auch in der roten Stängelfarbe und den rosa Blüten, die einen Mars-Charakter tragen.

Der Buchweizensame muss immer geschält werden, um verzehrsfähig zu sein. Das ganze Korn kann man als Beilage kochen, Buchweizengrütze (grob gebrochenes Korn) eignet sich gekocht für Müsli, Backlinge, Beilage etc. Buchweizenmehl lässt sich zu gebundenen Suppen und Saucen, für Backlinge oder auch in Gebäck und Broten verarbeiten. Da Buchweizen kein Klebereiweiß enthält, wird er besonders für die glutenfreie Küche geschätzt. Das Mehl weist keine gute Backfähigkeit auf, macht aber Teige elastisch und steuert ein nussiges Aroma bei. Vor allem gemischt mit anderen glutenfreien Samen lassen sich saftige, auch glutenfreie Brote backen. Es lohnt sich also, dieses Knöterichgewächs öfter in der Küche zu verwenden!

Quelle: Ernährungsrundbrief 2-2022



EHRENBRIEF FÜR ANDECHSER

Von der IG FÜR Redaktion

Ehrung für das Engagement für gesunde Lebensmittel: Barbara Scheitz erhält den Goldenen Ehrenbrief 2022 in Würdigung und Anerkennung besonderer Verdienste.

Andechs/Fulda, im Juli 2022 – Am 2. Juli 2022 verlieh die IG FÜR Interessensgemeinschaft für gesunde Lebensmittel e.V. – vertreten von Gründer Georg Sedlmaier – in Andechs den Goldenen Ehrenbrief 2022 an Barbara Scheitz – Geschäftsführerin der Andechser Molkerei Scheitz GmbH – in Anerkennung und Würdigung besonderer Verdienste. Sie wurde für den "jahrzehntelangen vorbildlichen Einsatz beim Aufbau eines Wertschöpfungsnetzwerks der ökologischen Landwirtschaft, einer ökologisch-nachhaltigen Lebensmittelproduktion mit Aufbau des ökologischen Markt- und Handelssegments sowie markanten Beiträgen zur Bewusstseinsbildung vieler Konsument*innen für die Werthaltigkeit ökologisch erzeugter Lebensmittel" geehrt. „Ich freue mich sehr über diese besondere Auszeichnung, die unseren Weg einer zukunftsfähigen Wertschöpfungsproduktion bestätigt, bei der wir miteinander verbunden handeln und dadurch alle profitieren: der Landwirt, der Konsument, unsere gesamte Gesellschaft“, so Barbara Scheitz.

 andechser-natur.de

▲ **Bild oben:** Bei der feierlichen Übergabe des Goldenen Ehrenbriefes v.l.n.r.: Georg Sedlmaier (Gründer der IG FÜR Interessensgemeinschaft für gesunde Lebensmittel e.V.), Barbara Scheitz (Geschäftsführerin Andechser Molkerei Scheitz), Georg Scheitz (Seniorchef Andechser Molkerei Scheitz)

**ANDECHSER
NATUR**

LESENSWERTES IM HERBST

Von der IG FÜR Redaktion



Sturmnormaden – Wie der Klimawandel uns Menschen die Heimat raubt

Kira Vinke

dtv, 2022

320 Seiten, gebunden, € 23,-

ISBN 978-3-423-29039-5

E-Book (epub.) € 18,99

ISBN 978-3-423-44660-0

Bedrohte Lebensräume

Hochwasser, Waldbrände, Dürreperioden: Die Lebensräume werden durch den Klimawandel auf allen Kontinenten stark bedroht. Er treibt die Menschen in die Flucht und zwingt sie zur Migration.

Kira Vinke spricht mit betroffenen aus vielen Regionen weltweit und zeigt, welche gravierenden Folgen der Klimawandel und die damit verbundenen Migrationsbewegungen für uns alle haben.

Sie appelliert: Wir müssen endlich umdenken! Welche Möglichkeiten haben wir noch, der Krise zu begegnen und was ist inzwischen unumkehrbar? dtv

Naturbasierte Lösungen für eine ökologische Wende

Eine durchschnittliche Erderwärmung von 3 Grad wird über den Landflächen zu einer Temperaturerhöhung von 6 Grad und mehr führen. Dies wird eine heute kaum vorstellbare Radikalisierung des Wettergeschehens hervorrufen – mit verheerenden Folgen für die gesamte Menschheit und materiellen Schäden, die jährlich 10 Prozent des Weltsozialprodukts übersteigen werden. Millionen Klimaflüchtlinge werden sich auf den Weg machen, in weiten Teilen der Welt drohen Hunger und Konflikte.

In »Drei Grad mehr – Ein Blick in die drohende Heißezeit und wie die Natur uns helfen kann, sie zu verhindern« zeigen renommierte Wissenschaftler*innen auf, was uns bevorsteht und wie sich ein solches Szenario noch abwenden lässt. Um die Ziele des Pariser Klimaabkommens einhalten zu können, setzen die Autor*innen auf »naturbasierte Lösungen« wie den Stopp der Regenwald-Abholzung oder eine Materialwende im Bausektor. Auch die sozialverträgliche Finanzierung der Lösungen denkt das Buch mit und bietet so eine »Anleitung«, wie wir das Ruder noch herumreißen können. oekom Verlag



3 Grad mehr – Ein Blick in die drohende Heißezeit und wie wir uns die Natur helfen kann

Klaus Wiegandt (Hrsg.)

oekom Verlag, 2022

352 Seiten, Softcover, € 25,-

ISBN 978-3-96238-369-5

E-Book (epub.) € 19,90

Gute Nachrichten?

Kriege, Pandemien und Naturkatastrophen: Die Welt befindet sich seit Jahren im permanenten Krisenmodus. Und wir sind über unseren täglichen Nachrichtenkonsum mittendrin. Das hat Folgen: Immer mehr Menschen blicken hilflos auf die Welt, viele fühlen sich geradezu paralysiert, und psychische Erkrankungen wie Depressionen oder Burn-out nehmen stark zu.

Dabei ist das düstere Bild der aktuellen Lage unverhältnismäßig einseitig. Es gäbe so viel mehr Positives zu berichten. In diesem Buch erklärt Florian Vitello, wie wir uns gegen die verzerrte Wahrnehmung auf die Welt der medialen Berichterstattung zur Wehr setzen können, und wagt, ganz im Sinne Hans Roslings, einen faktenbasierten Blick auf das enorme Potenzial der Menschheit. Dazu gehört, neben einem grundlegenden Wandel der Medienlandschaft, wieder zu unserer Selbstwirksamkeit zurückzufinden und stärker das Gute und Gemeinsame zu sehen – ohne die Augen vor den großen Herausforderungen der Gegenwart und der Zukunft zu verschließen.



Good News – Wie wir lernen, uns gegen die Flut schlechter Nachrichten zu wehren

Florian Vitello
Komplett-Media, 2022
240 Seiten, Softcover, € 20,-
ISBN: 978-3-941087-23-1
E-Book (epub.) € 16,95
978-3-831-205998
978-3-831-271085

Zusammen arbeiten, zusammen wirken.

Der Klimawandel lässt sich nicht mehr leugnen, und wenn unsere Gesellschaften in fünfzig Jahren noch funktionieren sollen, müssen wir nachhaltiges Leben und Wirtschaften lernen. Dazu müssen Wissenschaft, Politik und Bürger zusammenarbeiten. Ein Rat hochkarätiger Wissenschaftler berät die Politik dazu, und damit auch wir alle mitreden können, stellt der Band die wissenschaftlichen Kernaussagen allgemeinverständlich in Comicform vor.

In Anbetracht von Klimawandel, Artensterben und Ressourcenknappheit setzt sich immer mehr die Einsicht durch, dass wir unseren bisherigen Lebensstil nicht einfach beibehalten können. Wir müssen den Verbrauch von fossilen Brennstoffen drastisch reduzieren und ein nachhaltiges Wirtschaften lernen. Wie das gehen soll, haben neun unabhängige Wissenschaftler erarbeitet, die den Wissenschaftlichen Beirat globale Umweltveränderungen (WBGU) bilden. In Form von Comic-Interviews mit jedem von ihnen wird von ganz verschiedenen Seiten betrachtet, was Fakt und was zu tun ist. Denn Geo- und Klimawissenschaft, Wirtschaft und Technik, Politik und Alltagskultur müssen zusammenwirken, um die unumgängliche große Transformation zu erreichen.



Neun Wissenschaftler kämpfen als Comic-Helden gegen den Klimawandel: Hans Joachim Schellnhuber, Reinhold Leinfelder, Stefan Rahmstorf, Dirk Messner, Jürgen Schmid, Nebojsa Nakicenovic, Renate Schubert, Sabine Schlacke, Claus Leggewie.

Die große Transformation Klima – Kriegen wir die Kurve?

Jacoby & Stuart, 2022
144 Seiten, Klappenbroschur, € 16,-
ISBN: 978-3-941087-23-1

WEITERE NEUERSCHEINUNGEN



Die Vermessung der Ernährung – Unsere Ernährung in kommentierten Zahlen und Daten
Jan Wirsam und Claus Leitzmann
utb GmbH, 2022
320 Seiten, gebunden, € 45,-
ISBN 978-3-8252-5392-9

CLIMATE CRIME PODCAST



Bei Climate Crime spüren Louisa Dellert und Markus Ehrlich jede Woche die schockierendsten Verbrechen an Mensch, Tier und Natur auf. Klimakatastrophe meets True Crime – von Massentierhaltung, durch die Orangensaftproduktion aber auch über z.B. die Flut im Ahrtal oder den Hambacher Forst. Für viele dieser Verbrechen landen die Verursacher*innen nicht mal im Gefängnis. Gerade deswegen ist es wichtig, dass diese Fälle erzählt werden und möglichst viele Menschen darauf aufmerksam gemacht werden – damit sich endlich etwas ändert.

 bit.ly/3CzTd9T



NITRATBELASTUNG SENKEN, GRUNDWASSER SCHÜTZEN

Von Umweltministerium Hessen

Hessen begrüßt bundesweit einheitliche Standards. Ministerin Hinz: „Wichtiger Schritt zur Beendigung des EU-Vertragsverletzungsverfahrens“.

Der Bundesrat hat heute neue Vorschriften zur Erfassung besonders von mit Nitrat belasteter Gebiete – den so genannten „roten Gebieten“ – zugestimmt. Die angepasste „Allgemeine Verwaltungsvorschrift Gebietsausweisung“ regelt das Verfahren zur Ausweisung der Gebiete durch die Länder bundesweit einheitlich. „Wir gehen damit endlich den entscheidenden Schritt auf dem Weg zur Beendigung des Vertragsverletzungsverfahrens gegen Deutschland, wegen der bisherigen Umsetzung der EU-Nitratrichtlinie“, erklärte Hessens Umwelt- und Landwirtschaftsministerin Priska Hinz.

Grundlage für sauberes Wasser und Planungssicherheit für die Landwirtschaft

„Wir sorgen dafür, dass Hessen immer genügend sauberes Wasser hat. Das ist unsere Aufgabe und dafür brauchen wir diese Vorschrift. Zudem schafft die Einigung endlich Planungs- und Rechtssicherheit für die landwirtschaftlichen Betriebe, die durch das Hin und Her belastet waren“, erklärte die Ministerin. Die Änderung wird dazu führen, dass größere Landesteile Hessens zu roten Gebieten erklärt werden müssen als bisher. „Die EU-Kommission war an dieser Stelle mehr als deutlich, die vorherige Verwaltungsvorschrift, die von der alten Bundesregierung vorgelegt worden war, ist nicht vereinbar mit der Nitratrichtlinie“, sagte Ministerin Hinz.

In den besonders belasteten Gebieten gelten strengere Vorschriften für den Einsatz von Düngemitteln. In der

Vergangenheit waren die aktuellen Nitratreinträge, die von einzelnen Flächen ausgehen, berücksichtigt worden, sodass manche Gegenden trotz überschrittener Grenzwerte keine strengeren Auflagen erhalten hatten. Dieses Vorgehen hatte die EU-Kommission als nicht vereinbar mit der Nitratrichtlinie angesehen. In Zukunft soll ein neues Ausweisungsverfahren dafür sorgen, dass regional auf der Basis der Grundwasserbelastung differenziert ausgewiesen werden kann. Die Grundlage dafür bildet ein deutlich zu verdichtendes Messstellensystem, dass schnellstmöglich umgesetzt werden soll. Das Land hat hierfür für die kommenden Jahre bereits rund 12 Mio. Euro im Haushalt bereitgestellt. „Das wird es uns in Zukunft ermöglichen, die Gebiete noch besser angepasst an die Belastungssituation auszuweisen und soweit möglich auch zu reduzieren“, betonte Priska Hinz.

Nach der Zustimmung im Bundesrat müssen die Länder ihre Düngeverordnungen anpassen und die belasteten Gebiete neu ausweisen.

Landwirtschaftliche Betriebe werden vom Land beraten

Landwirtinnen und Landwirte innerhalb der belasteten Gebiete werden durch das Land im Rahmen der Wasserrahmenrichtlinien-Maßnahmenraumberatung und der Beratung durch den Landesbetrieb Landwirtschaft bei der Umsetzung der veränderten Anforderungen bei der Düngung unterstützt.

IG FÜR UNTERWEGS



Auma Obama, Thomas Gutberlet und Georg Sedlmaier auf dem tegut-Zukunftsforum.



Georg Sedlmaier "untersreibt" den Solidaritätsaufruf auf dem tegut-Zukunftsforum..



Robert Habeck, Bundesvorsitzender der Grünen



Begegnung mit dem bayrischen Ministerpräsidenten Dr. Markus Söder bei der Allgäuer Festwoche am 13. August 2022.



Treffen mit Klaus Holetschek, bayerischer Gesundheitsminister



Ilse Aigner lobte das 25-jährige Ehrenamtsengagement der IG FÜR.



Übergabe des aktuellen IG FÜR Magazins sowie einem Buch an Christian Lindner, Vorsitzenden der FDP und an MdB Stephan Thomae.



Neumitglied Jens Müller, Schwarzwaldmilch auf der BIOfach Messe in Nürnberg.

Frank Deltau,
Mitgesellschafter

Thomas Wolff, Geschäftsleiter
von Querbeet

INTERVIEW MIT THOMAS WOLFF

Von der IG FÜR Redaktion

Was gibt es Schöneres, als einen ausgiebigen Marktbummel entlang der Stände, an denen Erzeuger*innen aus der Region regionale Produkte präsentieren?! Dabei ist Querbeet der erfolgreichste Biolieferservice im Rhein-Main-Gebiet. Zum 30. jährigen Jubiläum im nächsten Jahr, sprechen wir mit Thomas Wolff.

Wie kam es zur Gründung von Querbeet?

Durch den Willen, mit Bio etwas zu bewegen. Querbeet wurde 1993 – somit im nächsten Jahr vor 30 Jahren – als Direktvermarkter für die zunächst nur auf dem Pappelhof angebauten Bioland-Erzeugnisse gegründet. Anfangs haben wir die Produkte über Wochen- und Erzeugermärkte vertrieben, seit 1996 dann auch über unseren Hauslieferservice. Seit einigen Jahren haben wir in Steinfurth für den Anbau noch einen Gemüsehof übernommen. Querbeet ist ein regionaler Biopionier, welcher bis heute vielfältig für Bio unterwegs ist, z. B. mit der Aktion "Main Bio Läuft", bei der unsere Biorunner u. a. jährlich beim Frankfurt-Marathon starten und wortwörtlich viel für den Biogedanken bewegen.

Wie setzt sich das Angebot zusammen?

Neben der grünen Frische von Obst&Gemüse, mit einem hohen Anteil aus eigener Bioland-Erzeugung, haben wir inzwischen ein komplettes Bio-Vollsortiment im Angebot. Wir liefern direkt nach Hause, unsere Kunden müssen also für Ihren Bioeinkauf nicht mehr selbst unterwegs sein. Durch direkte Partnerschaften mit den umliegenden Bioerzeuger-Betrieben, haben wir ein tolles regionales Angebot an Käse, Brot, Wurst & Fleisch und mehr.

Bis wohin erstreckt sich das Liefergebiet?

Von Gießen im Norden bis Egelsbach im Süden. Von Hanau im Osten bis Neu-Anspach im Westen, decken wir fast das ganze Rhein-Main-Gebiet ab. Unsere Kundschaft kann uns bei den Hoffesten oder sonstigen Kundenveranstaltungen live und in Farbe erleben. Im nächsten Jahr feiern wir am 16. Juli 2023 ein großes Hoffest zu unserem 30jährigen Jubiläum.

Welche Einflüsse hatten bzw. haben die aktuellen Krisen auf das Unternehmen und seine Lieferant*innen?

Nach einem Allzeithoch in der Corona-Zeit, sind wir in diesem Sommer durch die Kaufzurückhaltung in der Gesellschaft, in eine wirtschaftlich angespannte Situation geraten. Nicht nur wir, sondern die gesamte Biobranche. Wir stehen vor existenziellen Herausforderungen. Neben der ökonomischen Überprüfung jeder betrieblichen Maßnahme, wollen wir auch die breite Öffentlichkeit dafür sensibilisieren, welche Auswirkungen ihr Handeln auf die Zukunft der ökologischen Landwirtschaft hat.

2023 – MACHT MIT!

VEGANUARY

Veganuary ist eine **Kampagne**, die Menschen weltweit dazu ermutigt, sich im Januar und darüber hinaus vegan zu ernähren. Im letzten Jahr haben mehr als **629.000 Menschen**, und **420 Unternehmen** (darunter u. a. EDEKA, Domino's, Subway und IKEA) am Veganuary teilgenommen.

Im Rahmen der **Veganuary Workplace Challenge** können Unternehmen, Institutionen, Teams und Bürogemeinschaften gemeinsam am Veganuary teilnehmen. Das bietet ein tolles gemeinsames Ziel, hat positive Auswirkungen auf Umwelt, Klima und Mitarbeitende und eröffnet darüber hinaus viele Kommunikations- und PR-Möglichkeiten im Rahmen des Veganuary 2023.

Eine Teilnahme am Veganuary ist für Unternehmen grundsätzlich **kostenfrei**.



veganuary.com/de/



Was wünschen Sie sich für die Zukunft?

Eine Bewusstheit und Sicht auf das Ganze – auf den Kreislauf, auf die Zusammenhänge. Der Grundgedanke und Ansatz, Bio täglich zu leben, gibt Antworten auf viele Fragen der heutigen Zeit. Fair und nachhaltig konsequent unterwegs sein, ist jetzt mehr denn je von Bedeutung,

damit wir den Frieden wahren und die Klimakrise so klein wie möglich halten können. Daher sollten sich die Konsumenten auch in schwierigen Zeiten nicht von Bio abwenden. Jeder Bio-Einkauf zählt – wir brauchen Dich!



querbeet.de



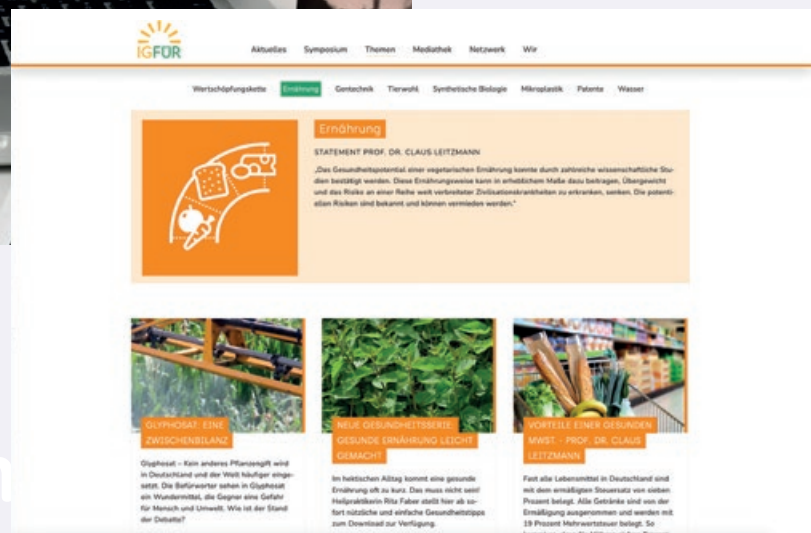
NEUE IG FÜR WEBSITE

Von der IG FÜR Redaktion



Ab November ist es endlich soweit und die IG FÜR Website erstrahlt in frischen Glanz. Die Inhalte sind übersichtlicher angeordnet und leichter lesbar. Termine, Statements und Neuigkeiten werden farblich hervorgehoben und sind auf den ersten Blick erkennbar.

Die neue Farbkodierung ► stärkt die Orientierung beim navigieren der Inhalte.



ig-fuer.de



GEMEINSAME WERTE AUF DER BIOFACH

Von Jürgen Berens von Rautenfeld

Die Weltleitmesse für Biolebensmittel meldet sich 2022 mit einer einmaligen Summer Edition zurück.

Nach 29 Monaten coronabedingter Live-Pause meldete sich das Messeduo Biofach und Vivaness, Internationale Fachmesse für Naturkosmetik zurück. Fanden im Februar 2020 noch 3.792 Aussteller und 47.000 Besucher den Weg nach Nürnberg, trafen sich vom 26.-29.07.2022 immerhin 2.276 Aussteller aus 94 Ländern und 24.000 Fachbesucher aus 137 Ländern zum persönlichen Austausch. Die Biofach-Messtrends 2022 waren Plastikvermeidung, Klimaschutz, Nachhaltigkeit und Tierwohl, die in 123 Kongress-Slots hybrid, also zusätzlich auch digital, diskutiert wurden.

„Jetzt erst recht“ sagte Tina Andres, Vorstandsvorsitzende des Bundes für Ökologische Lebensmittelwirtschaft e.V. (BÖLW) gleich zur Eröffnung der Biofach. Zwar gaben die Menschen im ersten Halbjahr 2022 im Halbjahresvergleich zu 2019, also zu Vor-Corona-Zeiten, hierzulande immerhin 35% mehr für Biolebensmittel aus, doch spürt die Biobranche den aktuellen Trend nach günstigeren Lebensmitteln. Während Supermärkte eine Umorientierung der Verbraucher und Verbraucherinnen zu Gunsten günstigerer Bio-Eigenmarken beobachten, kann sich der Bio-Fachhandel dem inflationsgetriebenen Sparzwang der Shopper nicht entziehen und kämpft mit Umsatzrückgängen. Das politische Ziel der Bundesregierung, dass 2030 30 Prozent der konsumierten Lebensmittel ökologisch erzeugt sein sollen, rückt aktuell in weite Ferne. „Die Biobranche wächst aktuell nur noch um 3 Prozent, müsste aber um jährlich 18 Prozent wachsen, um das 30 Prozent Ziel 2030 zu erreichen“, so Andres.

„Wer 30 Prozent Bio will, muss dieses auch mit 30 Prozent mehr fördern. Wir brauchen die Unterstützung aus der Politik“ so ihr Appell an den ebenfalls anwesenden Bundesminister für Ernährung und Landwirtschaft Cem Özdemir. Dieser betonte anschließend seine Bereitschaft, die Förderung der Forschung für ökologisch erzeugte Lebensmittel um 30 Prozent zu erhöhen.

Auch wenn sich die diesjährige Biofach-„Summer Edition“ laut Petra Wolf, Messechefin der Nürnberg Messe, durch den ungewohnten Julitermin eher auf Qualität denn auf Quantität konzentrierte, freute sich die Biobranche bereits umso mehr auf den gewohnten Wintertermin im kommenden Jahr. Anlässlich der BIOFACH und VIVANESS 2023 vom 14. bis 17. Februar werden die Chancen und die Risiken beleuchtet gemäß der Leitfrage: „Öko-Landwirtschaft, Klimaschutz, Gesundheit: Gesunder Boden – gesunder Mensch – wie hängt das zusammen?“ Der Kongressschwerpunkt wird gemeinsam von IFOAM – Organics International, Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft (BÖLW) und BIOFACH gestaltet.

Zu den Fotos: 1.) Georg Sedlmaier zusammen mit dem Bundeslandwirtschaftsminister Cem Özdemir (Bündnis 90/Die Grünen), 2.) der Bayerischen Staatsministerin für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Michaela Kaniber (CSU) und 3.) Peter Hauk (CDU), Minister für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz in Baden-Württemberg. 4.) Besuch des ukrainischen Gemeinschaftsstandes zum Ziel hatte, ergab sich ein reger politischer Austausch um gemeinsame Werte auch mit Mitgliedern der Interessengemeinschaft für gesunde Lebensmittel e.V. (IG FÜR). Alle Fotos: Jürgen Berens von Rautenfeld

AKTUELLES UNSERER MITGLIEDER

Auf dem Bild von links nach rechts: Maria Müller, Klassenlehrerin, Lars Wiegand, Klassenlehrer, Christian Breindl, Betriebsleiter vom Biogarten Flechtdorf, Henrike Habermann-Diez, Upländer Bauernmolkerei, Karl-Friedrich Frese, Erster Kreisbeigeordneter des Landkreises Waldeck-Frankenberg, Jörg Fuchs, Leiter der Grundschule gemeinsam mit den Erstklässlern und Lehrern der Uplandschule Willingen

BIO-BROTBOX ZUM SCHULSTART – GUT GEFRÜHSTÜCKT, GUT GELERNT!



Zu Beginn des neuen Schuljahres erhalten bundesweit wieder rund 165.000 Erstklässler:innen die bekannte gelbe Bio-Brotbox, gefüllt mit einem gesunden Frühstück aus ökologischer Landwirtschaft. Die Initiative Willingen-Usseln, deren Initiator die Upländer Bauernmolkerei ist, verteilt zum 13. Mal die Frühstückskisten in nordhessischen Schulen.

Die Bio-Brotbox-Initiative Willingen-Usseln schenkt in diesem Jahr ca. 550 Schulkindern an 15 Grundschulen u.a. in den Gemeinden Willingen, Diemelsee, Korbach und Bad Arolsen zum Schulstart eine wiederverwendbare Brotbox. Gefüllt mit Vollkornbrot, Tomaten, Mini-Mettende, Vollmilch und weiteren Bio-Produkten sorgt sie für ein gesundes und ausgewogenes Frühstück. Mitarbeiter:innen der Upländer Bauernmolkerei haben am Vortag die Brotboxen gepackt. Die offizielle Übergabe fand am Donnerstagvormittag in der Uplandschule in Willingen statt. Bei der Verteilung half Karl-Friedrich Frese, Erster Kreisbeigeordneter des Landkreises Waldeck-Frankenberg gemeinsam mit Henrike Habermann, Upländer Bauernmolkerei und Christian Breindl, Betriebsleiter vom Bio-Garten Flechtdorf sowie Grundschulleiter Herr Fuchs.

Karl-Friedrich Frese betonte, wie wichtig es sei, dass Kinder an eine gesunde Ernährung herangeführt werden. Mit Hilfe der Bio-Brotbox bekämen die Kinder und auch Eltern wertvolle Tipps zur Umsetzung eines gesunden Frühstücks mit regionalen Produkten. Er bedankte sich für das Engagement der Sponsoren*innen aus der Region.

Auch in diesem Jahr ist Robin Kloß, Skispringer vom SC Willingen, Pate der Initiative Willingen-Usseln. Denn auch er weiß, wie wichtig ein gesundes Frühstück für die körperliche Leistung ist. Schirmherr der Aktion ist Landrat Jürgen van der Horst.

Leichter Lernen mit gesundem Frühstück

Ziel der Bio-Brotbox-Aktion ist es, den Kindern und ihren Eltern das Thema gesunde Ernährung näher zu bringen. Denn Kinder, die ein gesundes Frühstück dabei haben, sind konzentrierter und Lernen leichter. In diesem Jahr gibt es in ganz Deutschland rund 80 ehrenamtliche Bio-Brotbox-Initiativen, die etwa ein Viertel aller Schulanfänger*innen mit einer Bio-Brotbox versorgen.

Die Bio-Brotbox-Aktion wird jährlich von sozial engagierten Unternehmen der Naturkostbranche finanziert. Dazu gehören bei dieser Initiative: Upländer Bauernmolkerei, Bäckerei von der Heide, Hofgut Rocklinghausen, Bio-Garten Flechtdorf, Barnhouse, Lebensbaum und Sonnentor.



bio-brotbox.de



GROSSER PREIS DES MITTELSTANDES 2022 FÜR UPLÄNDER

Upländer Bauernmolkerei erhält Großen Preis des Mittelstandes 2022. Auszeichnung des Usselner Betriebes bei Gala in Würzburg.

Usseln – Bei der Gala zum 28. Wettbewerb „Großer Preis des Mittelstandes“ der Oskar-Patzelt-Stiftung wurde die Molkerei als Preisträger des Jahres 2022 geehrt. „Die Auszeichnung ist eine schöne Bestätigung für alle unsere Kolleginnen und Kollegen sowie Bäuerinnen und Bauern“, so Geschäftsführerin Karin Artzt-Steinbrink, die gemeinsam mit Sven Lorenz, dem Vorsitzenden der Milcherzeugergemeinschaft die Bronzestatue entgegennahm.

Bundesweit waren 4.546 Unternehmen für den Wettbewerb nominiert

Der Wettbewerb ist der resonanzstärkste Wirtschaftswettbewerb Deutschlands. „Hier stehen die ganzheitliche Bewertung eines Unternehmens, die betriebswirtschaftlichen Ergebnisse insgesamt sowie die Nachhaltigkeit und Zukunftsorientierung, nicht nur für das Unternehmen, sondern für die Gesellschaft, im Vordergrund“, unterstrich Petra Tröger, Vorstand der Oskar-Patzelt-Stiftung.

Gemeinsamer Erfolg aller Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern sowie Bäuerinnen und Bauern

In der Laudatio wurden die Stärken und Besonderheiten der Molkerei beschrieben. All diese Aspekte wurden bei der Juryentscheidung berücksichtigt: Die Upländer Bauernmolkerei ist bekannt für ihre frischen Biomilchprodukte. Sie ist die einzige Bio-Molkerei in Hessen und die einzige FairBio-zertifizierte Molkerei Deutschlands. Die Initiativen „Faire Milch“ und „Milch ohne Gentechnik“ wurden ebenso genannt wie die geplante Weiterentwicklung zu einer hundertprozentigen Weidemilchmolkerei. Das neu errichtete Kühllager ist eines der wenigen, das überwiegend aus Holz gebaut wurde. Die Molkerei ist an einem Modellprojekt zur klimagerechten Milchwirtschaft in Zusammenarbeit mit der Universität Gießen beteiligt und Mitglied im Verein Klimaneutrales Frankenberg e. V.. Die Molkerei engagiert sich in weiteren sozialen und gesellschaftlichen Projekten in der Region. Die Nominierung erfolgte durch die BVMW-Kreisgeschäftsstelle in Salzkotten.

Geschäftsführer Tobias Kleinsorge freut sich über den Preis: „Im Jahr des Umzuges in das neue Produktionsgebäude passt das diesjährige Motto des Wettbewerbs „Zu neuen Horizonten“ perfekt zu uns.

Foto: Karin Artzt-Steinbrink, Geschäftsführerin der Upländer Bauernmolkerei, und Sven Lorenz, Vorsitzender der Milcherzeugergemeinschaft Hessen



Die Auszeichnung ist ein großer Meilenstein in der Firmengeschichte, der uns zeigt, dass wir auf dem richtigen Weg sind.“

„Ich bedanke mich bei allen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern, Bäuerinnen und Bauern für ihren Einsatz. Es ist ihr Preis“, hebt Sven Lorenz die gute Zusammenarbeit aller Beteiligten hervor.



bauernmolkerei.de

Quelle: Pressemitteilung, Upländer Bauernmolkerei

VORSTELLUNG DER IG FÜR MITGLIEDER



Inga Ali

gelernte Restaurantfachfrau,
studierte Betriebswirtschaftslehre,
Geschäftsführung EDEKA Cramer,
Gründung von AllerLiebe GmbH
mit Pascal Raschke, Eröffnung
des Hotels WildLand in
Hornbostel/Aller.

Wie definieren Sie den Begriff „gesunde Lebensmittel“?

Für uns sind gesunde Lebensmittel, aus natürlich-biologischen Zutaten hergestellt, ressourcenschonend angebaut und verarbeitet, sich idealerweise in einer Mehrweg-Verpackung befinden und vor allem gut schmecken.

Ich unterstütze die IG FÜR, weil ...

... wir einem Netzwerk beitreten mit Mitgliedern, die gleiche Ideale verfolgen und die IG FÜR einen wertvollen Beitrag für den Durchsatz gesunder Lebensmittel leistet.

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

Welche Rolle spielen Verbraucher und Verbraucherinnen und Handel in Bezug auf gesunde Lebensmittel? Produktions- & Handelsunternehmen setzen Impulse bzw. Trends, aber über den langfristigen Erfolg entscheiden die Verbraucher*innen.

Was wünschen/erhoffen Sie sich von der IG FÜR?

Inspiration und Austausch in einer starken Interessengemeinschaft.

Wie definieren Sie den Begriff „gesunde Lebensmittel“?

Gesunde Lebensmittel können nur auf gesunden, humusreichen und lebendigen Böden wachsen. Die Pflanzenernährung erfolgt hierbei im natürlichen Wahlvermögen, d. h. die Pflanze entscheidet selbst, welche Nährstoffe sie zu welchem Zeitpunkt aus dem Nährstoffangebot des Humus im Boden aufnimmt. Hierbei sind die vielfältigen symbiontischen Prozesse, welche ein fein austailiertes Wechselspiel zwischen Bodenleben und Pflanze und dem Boden darstellt, entscheidend. Nur durch diese, werden die sogenannten sekundären Pflanzenstoffe in der Pflanze gebildet, die sich positiv auf die Gesundheit von Tieren und Menschen auswirken. Zwangsernährung und Pestizide unterbinden diese symbiontischen Prozesse.

Ich unterstütze die IG FÜR, weil ...

... nur gesunde, humusreiche und damit lebendige Böden, hochwertige Pflanzen und gesunde Lebensmittel hervorbringen, welche die Basis für die Gesundheit von Tieren und Menschen sind.

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

Es geht darum, die Gesellschaft zu sensibilisieren, dass es gesunde Lebensmittel nur auf gesunden Böden gibt. Gesunde Böden sind die Basis für ein angepasstes Klima, gesunde Luft, gesundes Wasser und für die Gesundheit von Pflanzen, Tiere und Menschen.

Was wünschen/erhoffen Sie sich von der IG FÜR?

Es wäre mein großer Wunsch, dass beide Vereine ein gemeinsames Ziel verfolgen, nämlich in der Öffentlichkeit das Bewusstsein zu schaffen, dass nur ein gesunder Boden gesunde Lebensmittel, als „Mittel zum Leben“, hervorbringt, die in Einklang mit der Schöpfung stehen.



Franz Rösl

Seit über 25 Jahren leitet er das Kompost- und Erdenwerk Liemehna bei Leipzig und forscht an Komposten, die einen wichtigen Beitrag zur Gesundung unserer Böden leisten. Er beschäftigt sich intensiv mit Humusqualitäten und der Auswirkung von Naturstoffen auf Gesundungsprozesse. Er arbeitet mit zahlreichen Organisationen, Wissenschaftlern und Praktikern zusammen. Respekt und Wertschätzung für unsere Erde sind für ihn das wesentliche Fundament. Gesunder Boden ist die Basis für die Gesundheit aller Menschen, Tieren und der Umwelt.

Wie definieren Sie den Begriff „gesunde Lebensmittel“?

Gesund sind Lebensmittel dann, wenn Sie unter guten Bedingungen hergestellt, transportiert, vermarktet zum Konsum angeboten werden. Zudem müssen Sie dann noch die gesunden Aspekten unserer Ernährung erfüllen. „Gesund“ kann und darf auch einfach mal nur gesund für die Seele ein gutes Stück Schokolade und ein regional produzierter Joghurt/Pudding sein.

Ich unterstütze die IG FÜR, weil ...

... weil gerade in der heutigen Zeit lokale und regionale Wertschöpfung unglaublich wichtig sind und gerade hierzu die Aufklärung und Wissensvermittlung extrem gesteigert werden muss. Die Menschen sind, vor allem durch soziale Medien, das Internet und alternative Informationsquellen in der eigenen Wahrnehmung bestens informiert – meist aber leider nur mit einfachstem Halbwissen. Hierzu kann die IG FÜR ihren wichtigen Beitrag leisten.

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

Zusammen mit dem Erzeuger und Hersteller: die Wichtigste! Wenn alle an einem Strang ziehen kann eine Wende gelingen – denn wenn Handel und Verbraucher die unter unwürdigsten Bedingungen hergestellten Produkte nicht mehr anbieten und konsumieren werden diese auch nicht mehr hergestellt werden. Erzeuger, Hersteller und Handel müssen den Verbraucher für gesunde Lebensmittel begeistern.

Was wünschen/erhoffen Sie sich von der IG FÜR?

Aufklärung, Unterstützung, Information und vor allem: ein Netzwerk von Menschen, Unternehmen und Institutionen mit den gleichen Zielen, Werten und der gleichen Begeisterung für LEBENSmittel.



Jens Müller

1978 geboren in München, lebt er mit seiner Familie in Appenweier bei Offenburg. Beginnend mit der Ausbildung bei der Emil Kriegbaum KG beschäftigt er sich bereits seit 1996 mit Lebensmitteln. Seit 2014 ist er in der genossenschaftlichen Molkerei Schwarzwaldmilch GmbH Freiburg tätig. Ihn beschäftigen die Themen nachhaltige Landwirtschaft, Tierwohl, Erhalt von Kulturlandschaft, faire Auszahlungspreise und Regionalität.



Philipp Krah

geboren 1978, absolvierte seine Ausbildung in der Hotellerie und durchlief danach verschiedene Bereiche der Branche. Kontakt zu Handel und Herstellern entstand während der Tätigkeit im Vertrieb einer Großbäckerei. Heute führt er den Inklusionbetrieb im Kloster am Frauenberg, dem die IG FÜR durch mehrere Tagungen eng verbunden ist.

Wie definieren Sie den Begriff „gesunde Lebensmittel“?

Gesund einerseits für den Menschen, genauso aber auch verträglich und im Einklang mit der Natur und dem Tierwohl.

Ich unterstütze die IG FÜR, weil ...

... es weiterhin wichtig ist, dass Bewusstsein für gesunde Lebensmittel geschaffen wird und zu diesem Thema Gedanken in einer Gemeinschaft wie der IG FÜR ausgetauscht werden.

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

Der Kunde steuert mit seiner Nachfrage die Sortimente, die im Handel angeboten werden. Ein Umdenken im großen Stil kann hier aber nur erfolgen, wenn er die Möglichkeit erhält, gesunde Lebensmittel zu fairen Preisen zu erwerben. Hier steht der Handel gemeinsam mit Politik und Produzenten in der Verantwortung.

Was wünschen/erhoffen Sie sich von der IG FÜR?

Weiterhin Vorreiter und Ideengeber im Bereich gesunder und nachhaltiger Lebensmittel zu sein



ZIPPERT ...

Geflügelte Salami

Die Bezeichnung "Geflügel Salami" ist laut einem Urteil des Oberverwaltungsgerichts Nordrhein-Westfalen irrefüh-

rend, wenn das Produkt auch Schweinespeck enthält. Doch es gibt Ausnahmen von dieser harten Regelung. Eine Geflügelwurst kann im Extremfall auch nur aus Schweinefleisch bestehen, wenn das Schweinefleisch vor der Verwurstung dreimal in die Luft geworfen wurde oder aber wenn die Tiere mit dem Flugzeug ins Schlachthaus gebracht wurden. Man muss auch bedenken, dass verwurstbares Geflügel, auch vor dem Exitus gar nicht mehr wirklich fliegen kann. Mastschweine wären damit eigentlich genauso flugfähig wie Masthühner- oder Puten. Pferdewurst darf allerdings

nur dann als Geflügelwurst verkauft werden, wenn tatsächlich ein geflügeltes Pferd also ein Pegasus verarbeitet wurde. Geflügelwurst könnte sogar ausschließlich Tofu enthalten, wenn der Tofu mit einer Drohne in die Fleischfabrik gelangt ist. Selbst Holzbestandteile wären in der Geflügelwurst erlaubt, allerdings nur, wenn für die Herstellung ein Konzertflügel aus Freilandhaltung verwurstet wurde.

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

REZEPT

Penne mit Auberginen und Tomaten

Zutaten für 4 Personen:



- ✚ 1 Stk Auberginen
- ✚ 1 Stk Zwiebel
- ✚ 1 Glas Geschälte Tomaten
- ✚ 1 Zehe(n) Knoblauch
- ✚ 1 Stk Peperoni rot getrocknet
- ✚ 1 EL Basilikum getrocknet
- ✚ 50 ml Weißwein trocken
- ✚ 200 g Penne
- ✚ 50 g Pecorino
- ✚ Olivenöl
- ✚ Frisch gemahlener Pfeffer
- ✚ Salz

Zubereitung

1. Die Aubergine in 1 cm breite Scheiben schneiden. In einer Pfanne 1 EL Olivenöl sehr heiß werden lassen. Die Hälfte der Auberginenscheiben von beiden Seiten goldbraun braten. Restliche Auberginenscheiben in einer weiteren Portion ebenso braten. Mit Pfeffer würzen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
2. Tomaten abtropfen lassen und fein würfeln. Zwiebel längs halbieren und in feine Streifen schneiden. Knoblauch fein hacken. Peperoni fein würfeln.
3. Restliches Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin andünsten. Weißwein dazu gießen und einkochen lassen.
4. Tomaten zugeben, mit Salz, Pfeffer und Peperoni würzen und ca. 15 Min. offen kochen, bis die Flüssigkeit fast verkocht ist.
5. Auberginen unterheben und in der Sauce erwärmen.
6. Penne nach Packungsanweisung in reichlich Salzwasser al dente kochen. Penne abgießen, abtropfen lassen und mit dem Basilikum unter die heiße Sauce mischen.
7. Mit gehobeltem Pecorino bestreut servieren.

MEDITERRANES PASTAGERICHT

Querbeet
Mein Bio bewegt was!

Querbeet wünscht guten Appetit!



Weitere Rezepte finden Sie unter: querbeet.de/rezepte