IGFÜR Magazin

Interessengemeinschaft für gesunde Lebensmittel e.V. 1|2022

NABU-Studie zu Lebensmittelverpackungen | 11

Die Klimalösung: Interview zum Buch | 16

Nachhaltige Gastronomie | 20

Christoph Then: Biologische Intelligenz | 23

INHALT

3 Grußwort

4 Briefe an die Redaktion

5 Unsere neuen Mitglieder

6 Wettbewerb der Ideen 2022

7 Verwendung der Mitgliedsbeiträge

8 Erwartungen an die Ampel-Koalition

10 EDEKA: Shop-in-Shop-Konzept Naturkind

11 Keine Verpackung gibt es zum ökologischen Nulltarif

12 Andechser Molkerei: Auszeichnung der CO_2-Initiative KlimaBauer

14 Lesenswertes und Hörenswertes im Frühling

16 Die Klimalösung: Interview zum Buch

18 tegut... - Nachhaltigkeitspreis Design und 75-jähriges Jubiläum

19 Neuerungen im EU-Bio-Recht

20 Nachhaltige Gastronomie: Interview

22 Nachhaltige Unternehmenskultur

23 Gentechnik gefährdet unsere Lebensgrundlagen

28 Positive Klimawirkung durch Beweiden

30 Vorstellung der IG FÜR Mitglieder

32 Zippert ... Rezept

GRUSSWORT

Werte IG FÜR Mitglieder und Freund/innen,

„Leben und Essen im Einklang mit der Natur.“ Solche Sätze waren im Januar 1997 meine Gründungssätze für unsere Interessengemeinschaft FÜR gesunde Lebensmittel. Ich wollte mit einfachen Aussagen wie „Jeder Einkauf ist auch ein Stimmzettel“ und „Gute Kräfte stärken“ anfangs nur eine lose Interessengemeinschaft mit etwa 25 Persönlichkeiten initiieren. BM Ignaz Kiechle als unser Schirmherr von Anfang an, begleitete unsere ersten Arbeitstreffen in der Rhön Gaststätte Fohlenweide. Er sagte und schrieb mir: „Übrigens, ihre Idee halte ich für richtig!“

Erst am 21. März 2000 erfolgte im Vereinsregister Fulda die e. V. Vereinsanmeldung. Gemeinnützig anerkannt am 25.01.2001 vom Finanzamt Fulda. Nach dem Motto „Gute Kräfte stärken“ haben wir bereits 30 Lebensmittelunternehmen und Persönlichkeiten als „mustergültig“ mit IG FÜR Ehrenbriefen in Silber und Gold feierlich ausgezeichnet.

Unsere Vorschläge „Handelseigenmarken ohne Fremdstoffe“ (ohne Gentechnik, ohne künstlichen Aromen und Geschmacksverstärker) und „Frei von“ haben einige namhafte Lebensmittelunternehmen großartig verwirklicht. Sogar Discounter haben sich klare Nachhaltigkeitsziele gesteckt und Bio- und Fairtrade-Sortimente eingeführt.

Bereits im Juni 2005 konnten unsere IG FÜR Mitglieder*innen Karin Artzt-Steinbrink und Andreas Swoboda, zusammen mit Thomas Gutberlet und einigen Landwirten, die erste gentechnikfreie Milch für Deutschland in einem tegut... Markt präsentieren. Ich durfte ab 1990/91 dazu beitragen, den ein Promille-Bio-Anteil bei tegut... auf einen Anteil von 25 Prozent zu steigern (aktuell liegt er bei 30,4 Prozent).

Unsere vielseitigen IG FÜR Mitglieder sind ständig dabei, mustergültige Praxisprojekte zur Bewahrung der Schöpfung zu verwirklichen. Das neueste Beispiel ist die Andechser Molkerei Scheitz mit ihrer CO2-Initiative Klima-Bauer (s. S. 12f). Das bereitet große sinnvolle FÜR Freude.

Ihr Georg Sedlmaier

Georg Sedlmaier
Lebensmittelkaufmann und IG FÜR Gründer

IMPRESSUM

Herausgeber
Interessengemeinschaft FÜR gesunde Lebensmittel e. V. (kurz: IG FÜR)
Georg Sedlmaier (V.i.S.d.P.)
Gerloser Weg 72, 36039 Fulda
Tel.: +49 (0)171 1950 403
E-Mai: 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: Unsplash.com Markus Spiske | S. 4–5: Unsplash.com Estee Janssens, Illustrationen Freepik.com, Pixabay.com | S.7-9: Unsplash.com Alana Harris, Manfred Mödinger, SuperBioMarkt, Globus, EDEKA, REWE Group, Andechser | S.10: EDEKA | S.11: NABU | S.12–13: Andechser Molkerei Scheitz GmbH Christoph Wehrer (BMU) | S.14: Unsplash.com Priscilla du Prez, David Nelles und Christian Serrer, Goldmann Verlag, oekom Verlag, bioladen.de | S.16–17: David Nelles und Christian Serrer | S.18: tegut | S.19: Unsplash.com Dan Meyers | S.20–21: BergWelt | S.22: Utoplan Impact | S.23–27: Dr. Christoph Then, TestBiotech, Freepik.com, oekom Verlag | S.28–29: Unsplash.com Quaritsch Photography | S.30–31: Michael Scheidgen, Brit Doleschal, Stephan Golz, BergWelt | S.32 Alnatura

Druck:
www.druckerei-wilkniss.de

Das IG FÜR Magazin erscheint dreimal pro Jahr.
Die nächste Ausgabe erscheint im Juni 2022.
Redaktionsschluss: 15. Mai 2022.
Bis dahin wünschen wir Ihnen eine schöne Zeit.
Ihre IG FÜR Redaktion

FSC www.fsc.org
MIX
Papier aus verantwortungsvollen Quellen
FSC® C004423

BRIEFE AN DIE REDAKTION

Lieber Georg Sedlmaier,

ich hoffe, es geht der Familie gut. Ich habe die Ausgabe 3/2021 des IG FÜR Magazins mit großem Interesse gelesen. Die vielen unterschiedlichen Beiträge geben einen guten Überblick über die Ereignisse. Besonders interessant finde ich die Beiträge der Hersteller*innen guter Lebensmittel und die Ausführungen von Dr. Petra Kühne über Aktualität und Umsetzung der anthroposophischen Ernährung. Das Magazin gibt immer wieder gute Hinweise und Empfehlungen hinsichtlich einer gesunden Ernährung, die ja Voraussetzung für einen gesunden Organismus ist. Vielen Dank.

Eine besinnliche Adventszeit und ein fröhliches Weihnachtsfest sowie ein Wiedersehen im neuen Jahr,

das wünsche ich mit den herzlichsten Grüßen

Manfred Feulner
Unternehmensberater, Feulner Consulting GmbH

„Was wir heute tun, entscheidet darüber, wie die Welt morgen aussieht."
Marie von Ebner-Eschenbach

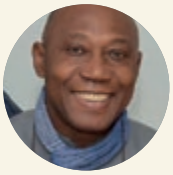
Das endende Jahr 2021 hatte in vielem Ähnlichkeit mit 2020: Die Covid-Pandemie bestimmt den Alltag, Klimaveränderungen sind unübersehbar und demokratiefeindliche Bestrebungen allerorts. Die Hausaufgaben für die Zukunft sind überfälliger als je zuvor. Aber die Klimakonferenz in Glasgow hat gezeigt, dass der öffentliche Druck gehört wurde und ich danke allen, die diesen Druck aufgebaut haben und nicht lockerlassen.

Mit dem Wechsel der Bundesregierung in Berlin und dem vereinbarten Koalitionsvertrag wird es nun größere Schritte geben, um energisch eine Energiewende hin zu erneuerbaren Energien einzuleiten und die zweite globale Herausforderung zu bestehen – nämlich den Verlust der Biodiversität zu beenden. Dafür brauchen wir ein starkes Europa.

Ich wünsche Ihnen und Euch allen ein friedliches Weihnachtsfest und einen guten Start in ein neues Jahr. Feiert und erholt euch gut, aber klimafreundlich – und denkt dran: Das Jahrzehnt des grünen Wandels nimmt Fahrt auf. Gehen wir es mit neuer Kraft und frischem Mut an.

Ihr/ Euer

Martin Häusling
MdEP



Nach einem weiteren Jahr der COVID-19-Pandemie und geopolitischer, wirtschaftlicher und umweltpolitischer Ereignisse sind weitere Menschenleben zu beklagen und die Bürgerinnen und Bürger aller Nationen traumatisiert.

Der überstürzte Abzug der verbündeten US-Streitkräfte aus Afghanistan, der die Macht an die Taliban-Regierung zurückgab und viele zurückließ. Szenen von Erdbeben, Vulkanen und Tausenden von Migranten, die ohne Hilfe im Mittelmeer ertrinken, überschwemmen die Zeitungsseiten.

Aufstrebende autoritäre Regime in Belarus, Myanmar, Sudan und anderswo, die die Demokratie untergraben und die Menschenrechte mit Füßen treten, während die Vereinten Nationen hilflos zusehen. Bruderkriege in Ländern wie Äthiopien und Terror, der von Banditen und Fanatikern auf unschuldige Menschen losgelassen wird.

Neue kalte Kriege, die zeigen, dass es den Weltmächten nur um Ego und Dominanz geht. Die verheerenden Auswirkungen des unumkehrbaren Klimawandels. Diese Herausforderungen laden uns alle zu einer Zeit der Reflexion und des Engagements ein.

Es gibt Hoffnung jenseits dieser Verzweiflung. An diesem Weihnachtsfest senden wir eine Botschaft des Friedens an Sie alle. Ein Planet, eine Gemeinschaft, ein Wort: ETHIK. Darin liegt die Lösung für unsere Probleme. Eine ethische Welt ist möglich.

Wir wünschen Ihnen ein frohes Weihnachtsfest und ein gutes neues Jahr!

Monsignore Prof. Dr. Obiora Francis Ike
Mitglied des Club of Rome und der IG FÜR, Nigeria

UNSERE NEUEN MITGLIEDER

Wir freuen uns über 20 neue Mitglieder!

Bettina Röttig, Redakteurin Lebensmittelpraxis, Koblenz

Britta Doleschal, nachhaltige Beraterin, Fa. Utoplan, Kempten

Carina Brunner, Hauswirtschaftliche Betriebsleiterin, Kempten

Felix Muxel, Gruppe Nymphenburg Consult AG, München

Franz Josef Natterer-Babych, Studienrat und Stadtrat, Kempten

Gerhard Bissinger, Social Business Stiftung, Hamburg

Harm Böckmann, Verkauf Schlachthof, Vechta

Helmut Schnellrieder, Heilpraktiker für Homöopathie, München

Isabel Wolf-Gillespie, NPO Gründerin/ Coach, Buchautorin, Stiefenhofen/Allgäu

Jonas Buchbauer, Student Betriebswirtschaft, Windorf

Katharina Janser , Grafikdesignerin, Wandersmile, Kempten

Uwe Georg, Unternehmer, Lebensmittelmärkte Georg KG/EDEKA, Idstein

Mathias Tholey, the nu company GmbH, Leipzig

Michael Scheidgen, Finanzportfolioverwalter, Neuwied

Michaela Gilg, Diplom-Betriebswirtin, basic AG, München

Prof. Dr. Horst Lang, GLOBUS SB Warenhaus GmbH, St.Wendel

Robert H. Johann, Gastronomieleiter, Rettenberg/Allgäu

Sarah Dhem, Diplom-Kauffrau, Fleischermeisterin, Lastrup

Stephan Golz, Hamburg

Thomas Dosch, Berater, Trainer, Speaker, Plön

WETTBEWERB DER IDEEN

WETTBEWERB DER IDEEN 2022

Von der IG FÜR Redaktion

Liebe Mitglieder*innen,

1997 gründete ich die Interessengemeinschaft FÜR gesunde Lebensmittel e. V. mit der Zielsetzung, die Zukunft gesunder Lebensmittel zu sichern, damit diese „Mittel zum Leben“ im Einklang mit der Natur bleiben und sich auch unsere Kinder morgen noch gesund ernähren können.

Im diesem Jahr feiert der gemeinnützige Verein sein 25-jähriges Bestehen. Wenn das kein Grund zum Feiern ist! Zu diesem Anlass plant die IG FÜR ein Jubiläumssymposium für den 24. September 2022 im Kloster Frauenberg in Fulda. Am Vortag, dem 23. September 2022, findet die Mitgliederversammlung statt (jeweils vorbehaltlich der dann geltenden Covid-19-Bestimmungen). Bitte merken Sie sich die Termine vor. Wir freuen uns schon jetzt auf Ihr zahlreiches Kommen!

Wie auch schon im Vorfeld des Symposiums im vergangenen Jahr, möchten wir Sie auffordern, uns bei der **Themenauswahl für das Jubiläumssymposium** zu unterstützen. Schicken Sie uns Ihren Themenvorschlag, Ihre Ideen und Vorschläge **bitte bis spätestens 1. März 2022** per E-Mail an redaktion@ig-fuer.de. Wir freuen uns auf Ihre Teilnahme!

Ihr Georg Sedlmaier
Persönlich und im Namen der ehrenamtlichen IG FÜR Vorstandschaft

JUBILÄUMS-SYMPOSIUM
25 JAHRE IG FÜR
23./24.09.2022

Interview mit Georg Sedlmaier über sein ehrenamtliches Engagement

SEHENS-WERT

YouTube: bit.ly/3Kp3RSQ
© Stadt Kempten

VERWENDUNG DER MITGLIEDSBEITRÄGE

Von Georg Sedlmaier

Wofür verwendet die IG FÜR ihre Mitgliedsbeiträge?

Unser jährliches IG FÜR Symposium in Berlin oder anderen Städten zu hochaktuellen Themen und unsere jährliche Mitgliederversammlung kostet uns Mitgliedsbeiträge, obwohl manche Referent*innen nur ihre Fahrt- und Übernachtungskosten erstattet bekommen.

Dreimal im Jahr wird die Konzeption und Erstellung unseres IG FÜR Magazins bezahlt. Auch die Betreuung unseres Internetauftrittes, unseres Profils auf Facebook, LinkedIn und Wikipedia sowie Anschreiben an Entscheider*innen und Mitglieder*innen kostet.

Daneben hat die IG FÜR in den vergangenen 25 Jahren 30 IG FÜR Ehrenbriefe an Unternehmer*innen und Persönlichkeiten verliehen, die unsere IG FÜR Ziele mustergültig in die Praxis umgesetzt haben bzw. noch immer umsetzen.

Georg Sedlmaier als Gründer sowie der gesamte IG FÜR Vorstand, der aktuell aus fünf Frauen und fünf Männern besteht, arbeitet seit 25 Jahren ehrenamtlich.

Wir sind für Spenden, die aufgrund der Gemeinnützigkeit der IG FÜR steuerlich abzugsfähig sind, überaus dankbar.

IG FÜR auf LinkedIn

www.linkedin.com/company/ig-fuer

Like uns und erfahre, was aktuell in der Lebensmittelbranche los ist.

SPENDENAUFRUF

Die IG FÜR freut sich über Ihre Spende!

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

ERWARTUNGEN AN DIE AMPEL-KOALITION

Von der IG FÜR Redaktion

„Welche Erwartungen und Hoffnungen haben Sie persönlich an unsere neue Bundesregierung in Bezug auf die Förderung einer gesunden Ernährung/„gesunder Lebensmittel“ unter Berücksichtigung der fortschreitenden Klimakrise?“

Aus Erfahrung sind meine Erwartungen eher gering ausgeprägt, aber vier Dinge möchte ich dann doch nennen: Dass der geplante Ausbau der ökologischen Landwirtschaft durch Maßnahmen erreicht wird, die für die Landwirte langfristig verlässlich sind, sonst stellen die nicht um. Dass nicht einseitig Maßnahmen wegen des Klimaschutzes forciert werden, die ökologisch kontraproduktiv sind (z. B. Biogas), sondern dass Klimaschutz, Artenschutz, Bodenschutz und Wasserschutz zusammen beachtet werden. Dass eine nationale, nachhaltige Bewässerungsstrategie in der Landwirtschaft entwickelt wird. Dass die Frage der Qualität und Gesundheitsdienlichkeit von Lebensmitteln ganzheitlich und nicht allein chemisch und nach Einzelstoffgehalten bewertet wird.

Manfred Mödinger

Dipl.-Ing., Unternehmensberater und Mitgründer der Qualitätsgemeinschaft Bio-Mineralwasser e. V.

Von der neuen Bundesregierung, aber im gleichen Maße von uns allen als Konsument*innen, wünsche ich mir ein Voranschreiten auf dem Weg der höheren Wertschätzung für gute, gesunde Lebensmittel. Hierbei sollte der Einsatz von Pestiziden immer weiter reduziert werden und schließlich enden. In Schulen muss Ernährung und der landwirtschaftliche Ursprung von Lebensmitteln ein wichtiger Lehrinhalt werden. Der Weg vom Acker auf den Teller muss für alle transparenter werden.

Michael Radau

Vorstandsvorsitzender SuperBioMarkt AG

Ich wünsche mir, dass die neue Bundesregierung Bedingungen schafft, unter denen sich der biologisch-dynamische Landbau in dieser Legislaturperiode erheblich weiterentwickeln kann. Bisher ist er gegenüber der industriellen Landwirtschaft vielfach im Nachteil – dies gilt es zu ändern. Es muss die Aufgabe der Politik sein, dass unsere regionalen, lokalen und ökologischen Produkte nicht durch internationale Handelsabkommen benachteiligt werden und dass die in Europa starken Produktsicherheits- wie auch Umweltkriterien nachhaltig für die Menschen gewährleistet bleiben. Dabei gibt es keinen Raum zum Verhandeln!

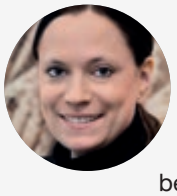
Thomas Bruch

eh. Vorsitzender der Geschäftsführung Globus SB-Warenhaus Holding

Ich erwarte, dass die neue Bundesregierung das Thema gesunde Ernährung in Verbindung mit der Klimakrise noch aktiver anpacken wird. Ich hoffe auf die Erkenntnis, dass entscheidender Hebel für Veränderung die Nachfrage der Verbraucher ist. Erzeuger, Verarbeiter und Händler werden alles anbieten, was die Verbraucher nachfragen und zu bezahlen bereit sind. Auch die Regierung kann die Nachfrage nach gesünderen, nachhaltiger erzeugten Lebensmitteln beeinflussen: Durch Aufklärung über gesunde Ernährung vom Produkt bis zu dessen Zubereitung und beginnend schon bei den Kindergärten über die Schulen bis zur gesamten Gesellschaft. Als ich vor 50 Jahren Grundschüler war, stand auf meinem Stundenplan neben Mathe und Deutsch auch schon Kochen.

Uwe Kohler

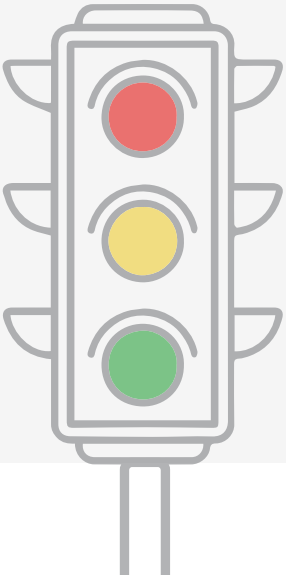
Aufsichtsratsvorsitzender EDEKA



Die REWE Group hat beim Thema gesunde Ernährung bereits vor Jahren ganz bewusst die Vorreiterrolle im deutschen Lebensmittelhandel übernommen. So haben wir als erster Händler damit begonnen, den Nutri-Score auf unseren Eigenmarken einzuführen und passen kontinuierlich in all unseren Eigenmarken den Gehalt an Zucker, Salz und Fett mit dem Ziel einer Reduzierung an. Bis dato haben wir bereits 2000 Artikel mit dem Nutri-Score gekennzeichnet, die komplette Auszeichnung aller Eigenmarken-Artikel ist bis August nächsten Jahres abgeschlossen. Von der neuen Bundesregierung erhoffen wir uns frische Impulse für den Bereich der gesunden Ernährung. Eine Ausweitung und Weiterentwicklung des Nutri-Scores befürworten wir. In die Debatte um eine Ernährungsstrategie der Bundesregierung bringen wir uns mit unserer Expertise ein.

Dr. Daniela Büchel

Bereichsvorstand Handel Deutschland, Human Resources und Nachhaltigkeit, REWE Group



Die neue Regierung sollte Grundsatzfragen abklären wie die Sicherung der 'Basis-Lebensmittelversorgung' im Krisenfall aus dem eigenen Land - was primär auch die Sicherung unserer ökologischen Grundlagen einschließt: hinreichend umfangreiche, von Schadstoffen möglichst unbelastete Umweltmedien wie Grund- und Oberflächenwasser, gesunde Böden mit stabiler, natürlicher Vegetation und eine gesicherte Biodiversität. Die Regierung muss für unsere Umwelt ein ‚robustes Regenerationsprogramm' verabschieden, ‚Vollzugsdefizite' bei der Umweltgesetzgebung sind inakzeptabel. Sie sollte eine ‚ethisch normierte Bioökonomie' mit ‚Öko-Kreislaufwirtschaft' für den landwirtschaftlichen Mittelstand fördern. Um staatliche Klima-Ziele mit der ‚Agrar-Wende' zu erreichen, ist die Umschichtung von Finanzmitteln mit der Abkehr einer umweltschädlichen Subventionspolitik notwendig!

1. Die Belastungen unserer Umwelt durch Schadstoffeinwirkung bei unseren Böden, dem Wasserhaushalt, der Biodiversität sollte die neue Bundesregierung umgehend bilanzieren und allen Defiziten entgegenwirken mit einem ökologischen Mindestziel-, Zeit- und CO_2-Vorgaben, einem festgelegten Entwicklungsplan für die Förderung einer klein- und mittelständischen Bio-Landwirtschaft bei gleichzeitigem Abbau obsoleter Subventionen in anderen Agrarwirtschaftsbereichen.

2. Die zukünftige Inanspruchnahme von Flächen durch die industrielle Agrarwirtschaft für land- und forstwirtschaftliche Nutzungen sollte sich nach regionalen Umweltverträglichkeitsbilanzen richten und dazu sollten notwendigerweise festgestellte Belastungs-, Restitutions- und Regenerationsbereiche der Umwelt hinsichtlich der Klimaziele ausgewiesen werden können.

3. Ich wünschte mir die Entwicklung einer ethisch normierten Bioökonomie nach Kriterien der ökologischen Kreislaufwirtschaft mit biogenen Rohstoffen, deren Bilanzierung und Ausgleich von sogenannten Restmengen via Kaskadennutzung, wobei die Lebensmittelerzeugung und -versorgung der einheimischen Bevölkerung immer Vorrang haben und unsere Grundversorgung und Grundnahrungsmittel aus heimischer Produktion zu sichern sind.

4. Sinnvoll wären Kampagnen zur Einführung von Bio-Lebensmitteln in einer Zusammenarbeit mit Zivilgesellschaft, Verbraucher- und Umweltverbänden mit dem Aufklärungsziel, dass ‚gesunde Lebensmittel' am besten in natürlich belassener Umwelt erzeugt werden.

Barbara Scheitz

Geschäftsführerin Andechser Molkerei Scheitz GmbH

EDEKA: SHOP-IN-SHOP-KONZEPT NATURKIND

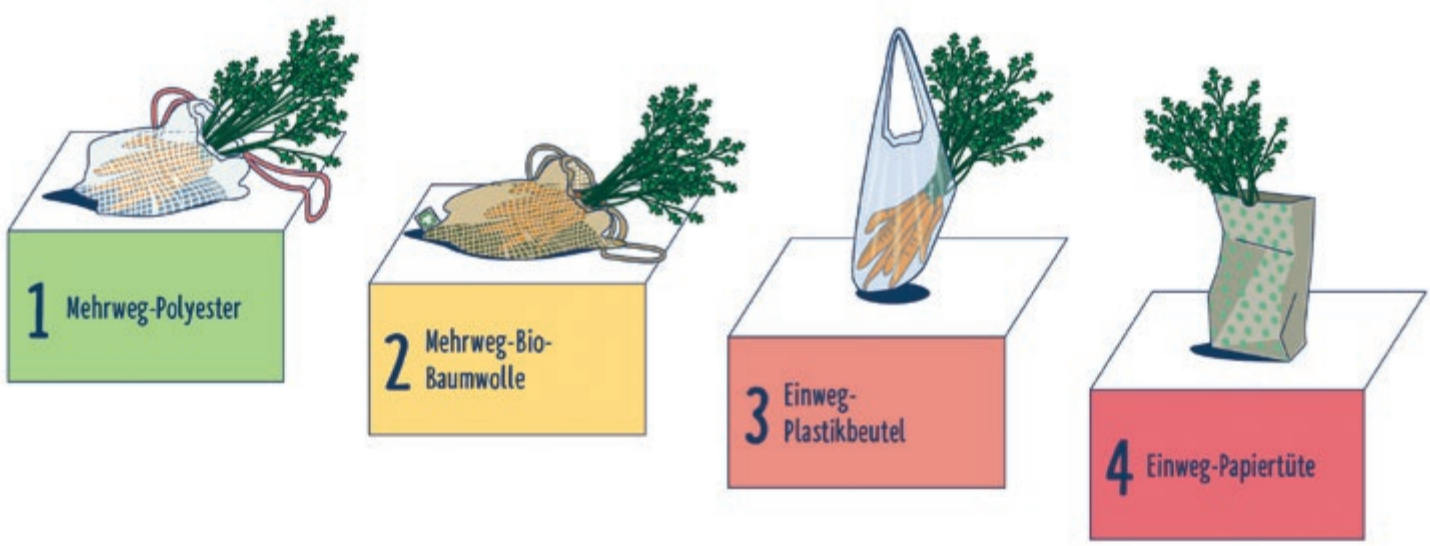
Von EDEKA

Als Bestandteil eines nachhaltigen, verantwortungsvollen Sortiments haben Bioprodukte schon lange einen hohen Stellenwert im EDEKA-Verbund. Um an unser Bio-Fachmarkt-Konzept „NATURKIND“ anzuknüpfen und auch das Bio-Profil der EDEKA-Märkte weiter zu schärfen, haben wir Ende November die erste „NATURKIND WELT“ unter Führung einer selbstständigen Kauffrau in einem EDEKA Markt in Jena eröffnet.

Als „Shop-in-Shop-Konzept“ sind die „NATURKIND WELTEN“ für die selbstständigen EDEKA-Kaufleute ein attraktiver Sortimentsbaustein, um sich von ihren lokalen Wettbewerbern abzuheben und zusätzliche Wachstumspotenziale zu erschließen. Als besondere Bereiche innerhalb der EDEKA-Märkte wollen wir mit den „NATURKIND WELTEN“ bioaffine Kundengruppen begeistern und Verbraucher*innen – auch in ländlichen Regionen – den Zugang zu einem vielfältigen Sortiment an Bio-Produkten von bekannten Biomarken wie z. B. Davert, Bauckhof, Bio Planète oder Voelkel, erleichtern.

edeka.de

Auch unverpackte Produkte sind Bestandteil der „NATURKIND WELTEN“.



KEINE VERPACKUNG GIBT ES ZUM ÖKOLOGISCHEN NULLTARIF

Von Katharina Istel, NABU

Für eine Differenzierung statt Pauschalisierung bei der Bewertung von Lebensmittelverpackungen. Die Themen Kunststoff und Verpackungen haben erfreulicher Weise in den letzten Jahren auch die Aufmerksamkeit der breiten Öffentlichkeit gewonnen. Dabei ist der Wunsch nach einfachen Lösungen und Alternativen für Kunststoffverpackungen sehr groß, obwohl es leider mitnichten so ist, dass andere Materialien automatisch weniger Belastungen für Umwelt und Natur mit sich bringen.

Man kann nicht sagen, dass ein bestimmtes Material per se das ökologisch bessere oder schlechtere Verpackungsmaterial ist. Um dies konkret zu veranschaulichen hat der NABU beim ifeu Ökobilanz-Screenings für neun Lebensmittelverpackungen in Auftrag gegeben. Diese zeigen, dass man immer genau schauen muss, welches Lebensmittel man verpacken will, welche spezifischen Funktionen die Verpackung erfüllen muss und welche Verpackungsmaterialien dafür überhaupt zur Verfügung stehen: Nüsse und Schokolade, die schnell ranzig werden, stellen andere Ansprüche an eine Verpackung als trockene und sehr lange haltbare Nudeln. Flüssige oder fettige Lebensmittel brauchen andere Verpackungen als etwa Haferflocken.

Bei den Vergleichen des ifeu orientiert sich die Bewertung der Umweltlasten an drei übergeordneten Wirkungskategorien Klimawandel, nicht erneuerbarer Ressourcenverbrauch und Schadstoffemissionen (z. B. Versauerung, Eutrophierung, Feinstaubbelastung).

Die Beispiele zeigen, dass Glas- und Metallverpackungen vor allem durch das extreme Verpackungsgewicht bei Herstellung, Transport und Entsorgung bzw. Recycling wesentlich höhere Umweltbelastungen mit sich bringen als eine Variante aus Kunststoff. Selbst Papier schneidet gegenüber Kunststoff nicht immer besser ab, auch wenn die Rohstoffbasis nachwachsend ist: Für Papierverpackungen wird oftmals ein Vielfaches an Material benötigt und die Papierherstellung ist nicht so umweltfreundlich wie es das „Öko-Image“ von Papier vermuten lässt. Und will man mehr als trockene Nudeln oder Haferflocken verpacken braucht man Chemikalien sowie Alu- oder Kunststoffbeschichtungen, damit Papierverpackungen fettbeständig oder nassfest sind.

Es gibt große Potenziale, Verpackungen zu vermeiden und umweltfreundlicher zu gestalten. Der aktuelle Fokus auf die Recyclingfähigkeit und Kunststoffvermeidung greift zu kurz, um die Umweltauswirkungen unserer Verpackungen zu reduzieren – gerade auch im Bereich Lebensmittel, in denen nur in Ausnahmefällen der Einsatz von Recyclingmaterial möglich ist. Priorität haben Abfallvermeidung und Mehrwegsystem. Danach muss man spezifisch für das Produkt schauen, welche Verpackung Umwelt und Natur den geringsten Schaden zufügt. Denn selbst wenn die Rohstoffe nachwachsend sind: Kein Produkt und keine Verpackung gibt es zum ökologischen Nulltarif!

Mehr Infos zur ifeu-Untersuchung:
NABU.de/verpackungsvergleiche
NABU.de/papier

ANDECHSER MOLKEREI: Auszeichnung der CO_2-Initiative KlimaBauer

Von Andechser

Andechser Molkerei: Auszeichnung der ‚CO_2-Initiative KlimaBauer' mit dem ‚Deutschen Umweltmanagement-preis 2021'

Andechs, im November 2021 – Höchste Anerkennung als die ‚Beste Maßnahme Klimaschutz' für die Klimaschutz- und Nachhaltigkeits-Initiative der Andechser Molkerei Scheitz: Am 23.11.2021 erhielt sie in Berlin die für Unternehmen in Deutschland erstmals vergebene Auszeichnung ‚Beste Maßnahme Klimaschutz'.

In der Gesamtbeurteilung unternehmerischer Aktivitäten der letzten Jahre haben Vertreter*innen unterschiedlicher gesellschaftlicher Bereiche – der Deutsche Industrie- und Handelskammertag (DIHK), das Bundesministerium für Umwelt, Naturschutz und nukleare Sicherheit (BMU), der Verband für Nachhaltigkeits- und Umweltmanagement (VNU) e. V., die Deutsche Akkreditierungs- und Zulassungsstelle für Umweltgutachter mbH (DAU) mit dem Umweltgutachterausschuss (UGA) sowie die Universität der Vereinten Nationen (UNI-EHS) – erstmals gemeinsam den ‚Deutschen Umweltmanagementpreis' ausgelobt für „herausragende Leistungen im Klima- und Umweltschutz sowie in der Umweltkommunikation".

Die ‚Beste Maßnahme Klimaschutz' umfasste als Kriterien „alle Maßnahmen und Projekte zur Verringerung von Treibhausgas-Emissionen zur Verbesserung der Klimabilanz von Prozessen, Produkten und Dienstleistungen". Aus 78 Bewerbungen ergaben sich 13 Nominierungen – und die Aktivitäten der Andechser Molkerei Scheitz überzeugten die Jury unter dem Vorsitz von Dr. Marianne Schönnenbeck. Die Vergabe des ‚Deutschen Umweltmanagement-Preises 2021' erfolgte im Rahmen der Konferenz „Nachhaltige Unternehmensführung und Transparenz durch Umwelt- und Klimamanagement" im Bundesumweltministerium in Berlin durch die ehemalige Bundesumweltministerin Svenja Schulze.

Barbara Scheitz, Geschäftsführerin der Andechser Molkerei Scheitz: „Diese Auszeichnung vieler in den unterschiedlichsten Fachbereichen tätigen Expert*innen bestätigt uns, dass wir auf dem richtigen Weg sind – gemeinsam mit unseren Bio-Milchbauern und Bäuerinnen, unseren Handelspartnern, unseren Verbraucher*innen. Sie alle sind mit uns über das üblicherweise Erwartbare hinausgegangen, sei es konkret durch Mehrarbeit, sei es durch ‚Mehrleistung mit höheren Produktpreisen': deswegen gilt ihnen allen die Anerkennung der Nachhaltigkeits- und Klimaschutz-Fachwelt!"

Über die kontinuierlich erfolgten betrieblichen Umweltschutzmaßnahmen hinaus führt die Andechser Molkerei Scheitz seit über vier Jahren Bodenschutz-Wissenschaftler*innen und Bio-Milchbauern und Bäuerinnen zum Thema ‚Humusaufbau und CO_2-Bindung im Boden' für ein gemeinsames Betriebsbewirtschaftungskonzept zusammen. Im Zeichen des Klimawandels sollen dabei die Widerstandskräfte der ökologischen Naturkreisläufe gestärkt, die regionale Biodiversität regeneriert sowie mit

dem Humusaufbau der Böden auch Klimagase aus der Luft in den Boden zurückgebunden werden.

Mit der Initiative ‚KlimaBauer' bei ihren Bio-Milchbauernhöfen hat die Andechser Molkerei Scheitz aktiv Vorsorge betrieben: zur Zukunftssicherung der Hofbetriebe einerseits, zur Sicherung der Bio-Milcherträge andererseits und somit, so Barbara Scheitz, „tragen wir alle gemeinsam zum Klimaschutz bei, einerseits im Kleinen, regional – andererseits auch in der Gesamtheit global. Wenn nun unsere Verbraucher*innen die Klimaschutzmaßnahme ‚KlimaBauer' aktiv durch den Kauf von Bio-Produkten unterstützen, dann fördern sie eine zukunftsfähige Landwirtschaft."

Initiative KlimaBauer

Der ‚KlimaBauer' ist ein einzigartiges Projekt der Andechser Molkerei Scheitz – mit inzwischen fast 80 teilnehmenden Bio-Milchbauernhöfen. Kurz- und mittelfristig sollen jetzt regional konkrete, dokumentierte Beiträge erzielt werden zur Vermeidung, beziehungsweise Verhinderung der Freisetzung von CO_2. Zudem muss die Resilienz der heimischen Böden gestärkt werden. Mit diesem neuen Klimaschutzmodell werden den Bio-Landwirtschaftsbetrieben für (dokumentiert) erreichte Umwelt-Verbesserungen finanzielle Vergütungen ausbezahlt. Im Rahmen eines Managementsystems, das alle beteiligten ANDECHSER NATUR Bio-Bauern als Pilot-Betriebe realisieren, werden definierte und beschriebene Umweltleistungen wie Zuwächse bei Humusaufbau, Biodiversität, Boden-, Grundwasser-, und Tierschutz sichtbar, dann geplant ausgebaut, gefördert und schließlich honoriert. Maßnahmen zur Vermeidung der Freisetzung sowie zur Bindung von CO_2 im Boden und Pflanzenaufwuchs werden in diesem Zusammenhang mit wissenschaftlicher Begleitung kontrolliert und optimiert. Sie werden so verständlich dokumentiert aufbereitet, dass sie von vielen weiteren Landwirt*innen für ihren Bereich adaptiert werden können. Zu den rund 30 festgelegten Verbesserungs-Maßnahmen gehören beispielsweise die Einhaltung bestimmter Fruchtfolgen für den Humusaufbau, Unter- und Zwischensaaten, eine längere Weidedauer der Kühe oder auch Biodiversitäts-Leistungen wie das Neuanpflanzen von Hecken. Die Andechser Molkerei Scheitz unterstützt die Arbeit der KlimaBauern durch die Übernahme notwendiger wissenschaftlicher Beratung durch Experten sowie die Zahlung von 10 Euro für jede Tonne CO_2, die von den ‚KlimaBauern' zusätzlich nachweislich gespeichert oder vermieden wurde.

Die Bio-Milch der ‚KlimaBauern-Höfe' findet man seit April 2021 in allen ANDECHSER NATUR Bio-Milchprodukten, die mit dem Logo ‚KlimaBauer' gekennzeichnet sind: Das sind alle Bio-Naturjogurt-Varianten sowie Bio-Kefir mild und Bio-Ziegenjogurt im Glas. Alle Informationen zur Initiative „KlimaBauer" sind auf der Website abrufbar:

klimabauer.de

MITGLIEDERSTIMME

„Ich kann Sie alle nur ermuntern, auf diesem Weg weiterzuschreiten, denn gerade die letzten Jahre haben uns vor Augen geführt, welchen Stellenwert und welche Relevanz die Umwelt-, Agrar- und Gesundheitspolitik für uns alle entfalten kann – und dies regional wie weltweit. Fragen des Klimaschutzes müssen bei der Debatte über Anbaumethoden und Lieferketten immer mitgedacht werden. Auch bei der Bekämpfung der aktuellen Pandemie stoßen wir immer wieder auf Aspekte der gesundheitlichen Prävention …"

Dr. Heiko Wingenfeld
Oberbürgermeister Fulda

Die Andechser Molkerei Scheitz GmbH

Die Andechser Molkerei Scheitz ist ein moderner, mittelständischer und inhabergeführter Familienbetrieb mit Sitz in Oberbayern. Das Produktsortiment der Bio-Molkerei aus Andechs reicht vom feinsten Jogurt über fruchtig-frische Jogurtdrinks bis hin zum herzhaftesten Käseschmankerl und einer feinen Auswahl an Ziegenmilchprodukten.

Die ANDECHSER NATUR Bio-Produkte werden – getreu dem Credo „Natürliches natürlich belassen" – ausschließlich aus besten Rohstoffen, ohne künstliche Zusatzstoffe, ohne Aromen und ohne gentechnisch veränderte Substanzen hergestellt. Dabei verarbeitet das Unternehmen jährlich ca. 125 Mio. kg Kuhmilch und etwa 10,5 Mio. kg Ziegenmilch. Die wertvolle Bio-Milch liefern insgesamt 663 verbandszertifizierte Bio-Milchlieferanten in einem Umkreis von 160 km, mit denen die Molkerei vertrauensvoll und in einer „Partnerschaft auf Augenhöhe" zusammenarbeitet.

andechser-natur.de

LESENSWERTES IM FRÜHLING

Von der IG FÜR Redaktion

Machste dreckig – Machste sauber: Die Klimalösung
David Nelles und Christian Serrer
Eigenverlag, 2021
200 Seiten, € 10,–
ISBN: 978-3-9819-6501-8

Die Klimalösung – es ist noch nicht zu spät

Die Autoren David Nelles und Christian Serrer sind bereits mit ihrem ersten Buch über die Zusammenhänge des Klimawandels zu Spiegel-Bestseller-Autoren geworden. Die beiden Studierende waren 2019 beim IG FÜR Symposium in Berlin zu Gast. Auch haben wir die beiden bereits in einer früheren Ausgabe des IG FÜR Magazins (2/2019) vorgestellt.

> Das Wetter wird extremer, wir spüren den Klimawandel immer mehr. Statt lähmender Katastrophenangst sind Ideen gefragt, die jeder und jedem Mut machen. David und Christian bringen das in beeindruckender Weise und mit tollen Grafiken auf den Punkt. Ein so wichtiges Buch!
> Sven Plöger

Kürzlich haben David und Christian ihr zweites Buch veröffentlicht – schon in der ersten Woche erschien es auf der Spiegel-Bestseller-Liste! Während sich ihr erstes Buch mit den Ursachen und Folgen des Klimawandels beschäftigt, zeigt ihr zweites Buch die nötigen Maßnahmen auf politischer, globaler und persönlicher Ebene auf, um die Klimakrise zu begrenzen. Beide Bücher sind unter der Mitwirkung von Wissenschaftler*innen entstanden. Die Entstehung des zweiten Buches haben über 250 von ihnen unterstützt. Wie auch schon mit dem Klimawandel-Buch ist es den Autoren gelungen, die Thematik trotz ihrer Komplexität leicht verständlich und sehr anschaulich mit zahlreichen Grafiken aufzubereiten. Die Allgemeinverständlichkeit des Buches macht es auch für Leser*innen interessant, die sich bisher noch nicht tiefgehend mit dem Thema Klimakrise beschäftigt haben und gerne mehr darüber erfahren möchten.

Parallel zur Buchveröffentlichung im November 2021 haben David und Christian den YouTube-Kanal „Klima Wandel Dich“ in Zusammenarbeit mit den Scientists for Future und der Helmholtz-Klima-Initiative ins Leben gerufen. Ziel des Buches sowie des YouTube-Kanals ist es, so viele Menschen wie möglich über Klimalösungen zu informieren und mit Missverständnissen aufzuräumen. Auf ihrem Kanal wollen die Autoren außerdem konkrete Fragen der Leser*innen zum Buch beantworten.

Klima Wandel Dich
youtube-Kanal

Das Buch ist über die Homepage **www.klimawandel-buch.de** oder im Buchhandel erhältlich.

Klartext Ernährung – Die Antworten auf alle wichtigen Fragen. Wie Lebensmittel vorbeugen und heilen.

Mit der richtigen Ernährung zu einem gesunden Körper – dieses Ziel teilen viele Menschen. Über kaum ein Thema jedoch streiten sich die Fachleute leidenschaftlicher als darüber, was unserem Körper guttut. Die Ernährungsmedizinerin Dr. med. Petra Bracht und der Ernährungswissenschaftler Prof. Dr. Claus Leitzmann bringen ihr Fachwissen aus vielen Jahrzehnten Forschung und Praxis zusammen, um endlich Licht ins Dunkel zu bringen. Mit den neuesten wissenschaftlichen Erkenntnissen und einer klaren Sprache zeigen sie fachkundig, wie gute Ernährung gelingt und wie sie zur Förderung der Selbstheilung beiträgt. Die beiden Autoren räumen mit Diäten und Produkttrends auf, die uns täglich als gesund verkauft werden, und erklären, wie wir Unverträglichkeiten und Krankheiten wie Allergien, Osteoporose, Krebs, Demenz und vielen anderen vorbeugen können. Das große Wissensbuch zum Thema Essen und ein Plädoyer für vegetarische und nachhaltige Ernährung. Goldmann Verlag

Klartext Ernährung
Die Antworten auf alle wichtigen Fragen – Wie Lebensmittel vorbeugen und heilen
Dr. med. Petra Bracht und Prof. Dr. Claus Leitzmann
Goldmann, München, 2021
656 Seiten, € 14,–
ISBN: 978-3-442-17927-5

HÖRENSWERTES

Bio für die Ohren

Ist Bio drin, wo Bio draufsteht? Wie begann eigentlich die Bio-Bewegung? Was steckt hinter den Bio-Siegeln? Warum ist es so wichtig, dass altes Getreide erhalten bleibt? Und: welche Antworten hat die Bio-Branche beim Thema Tierhaltung? Diese und weitere Fragen stellen Judith und Jan von Bio für die Ohren alle 14 Tage Experten und Expertinnen aus der Bio-Branche. Was sie dabei erfahren, verwundert oder entrüstet sie manchmal selbst. Die Gespräche sind informativ, ernst und kritisch, aber immer geprägt von unschlagbarer nordischer Nüchternheit von Jan und Emotionalität von Judith. Eines verlieren die Beiden dabei allerdings nie: ihre Neugier und ihren Humor.

bioladen.de/podcast

WEITERE NEUERSCHEINUNGEN

Neue Bauern braucht das Land – Ein Plädoyer für gute Lebensmittel aus einer gesunden Umwelt
Ophelia Nick
Oekom Verlag, 2019
192 Seiten, € 20,–
ISBN: 978-3-96238-122-6

DIE REGIO APP

Mit Hilfe der RegioApp können Sie jederzeit, überall, ganz bequem eine Umkreissuche nach regionalen Lebensmitteln und regionalem Essen starten. Angezeigt werden direktvermarktende Betriebe und Gastronomie, aber auch Verkaufsstellen wie Dorfläden, Lebensmitteleinzelhändler mit regionalen Produkten, Wochenmärkte und viele mehr.

DIE KLIMALÖSUNG

Von der IG FÜR Redaktion

Interview mit den Bestseller-Autoren David Nelles und Christian Serrer (Buchvorstellung s. S. 14)

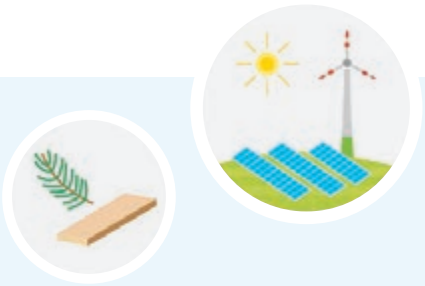
Was können wir konkret tun, um den Klimawandel in den Griff zu bekommen und die in Paris vereinbarten Klimaziele noch einzuhalten?

Der wichtigste Punkt: Über zwei Drittel der weltweiten Treibhausgasemissionen entstehen durch unseren Energiebedarf. Das heißt obwohl das Thema Energie wohl das bekannteste und vielleicht auch für die Menschen langweiligste Thema ist müssen wir jetzt einfach mal die Energiewende umsetzen. In Deutschland werden immer noch viel zu wenig Photovoltaik- und Windkraftanlagen gebaut, weshalb es Dinge wie eine Solardachpflicht einfach braucht. Oder im Falle der Windräder müssen wir die Bürger*innen darüber informieren, dass die Tiere, die vielleicht lokal von den Anlagen sterben, in keinem Verhältnis zu der Anzahl der Tiere stehen, die weltweit sterben wird, wenn wir die Windräder nicht errichten und der Klimawandel fortschreitet. Dazu zählt auch: Weltweit werde immer noch in Entwicklungs- und Schwellenländern Kohlekraftwerke neu gebaut, was ein klares Zeichen dafür ist, dass die Entwicklungszusammenarbeit im Klimaschutz noch nicht funktioniert. Wohlhabendere Länder wie Deutschland müssen Geld und technisches KnowHow zur Verfügung stellen, damit ärmere Länder direkt ein erneuerbares Energiesystem errichten können. Generell ist es jetzt aber auch entscheidend, in allen Sektoren Klimaschutz zu betreiben, also auch im Gebäude-, Landwirtschafts-, Verkehrs- und Industriesektor.

> Klimaschutz erhält nicht nur die globale Lebensqualität, sondern verbessert diese in vielen Bereichen sogar.

Wie werden wir als Gesellschaft möglicherweise in der Zukunft leben?

Besser als heute, denn Klimaschutz erhält nicht nur die globale Lebensqualität, sondern verbessert diese in vielen Bereichen sogar. Beispielsweise ist es sowohl gut für das Klima als auch unsere eigene Gesundheit, wenn wir uns gesünder – also zu einem großen Teil pflanzenbasiert ernähren – und öfter mit dem Fahrrad fahren. Das ist ein enorm wichtiger Punkt, denn Klimaschutz bedeutet keinesfalls Verzicht, sondern kann ein Zugewinn für jede und jeden einzelnen von uns bedeuten.



Was war Eure größte Herausforderung im Entstehungsprozess des zweiten Buches?

Der Berg an Maßnahmen, die umgesetzt werden müssen, ist extrem groß. All das zu strukturieren, war tatsächlich am schwierigsten. Die Recherche für unser zweites Buch zu den Lösungen gestaltete sich daher deutlich schwieriger als bei unserem ersten Buch, denn es gibt so viele unterschiedliche Bereiche, in denen Treibhausgase entstehen und folglich noch einmal deutlich mehr Lösungsansätze, um diese weg zu bekommen. Daher haben wir erst einmal selbst über ein Jahr mit dem Lesen unzähliger wissenschaftlicher Berichte benötigt, um uns einen guten Überblick zu verschaffen. Dann haben wir versucht, die einzelnen Maßnahmen verständlich aufzubereiten. Diese Textentwürfe haben wir dann mit über 250 Wissenschaftler*innen diskutiert und verfeinert, woraus am Ende eine möglichst vollständige Übersicht der umzusetzenden Maßnahmen entstand. Die Wissenschaftler*innen haben uns dabei mit Rat und Tat unterstützt und unsere Texte auf Herz und Nieren geprüft und uns dadurch vor allem geholfen, die Maßnahmen tiefgehend zu verstehen und in ihrem Kontext einordnen zu können.

Was war Euer größtes Learning?

Am meisten überrascht hat uns dann eigentlich, dass wenn man mit den jeweiligen Expert*innen aus den einzelnen Fachbereichen spricht, es wirklich ziemlich klar ist, woran man genau arbeiten muss und auch wie es gemacht wird. Da fragt man sich dann schon: Warum passiert das nicht längst? Wir haben beim Blick in andere Länder gesehen, dass wenn die Politik Klimaschutz will, dann passiert was und wenn nicht dann eben nicht. Norwegen hat gesagt, dass sie auf E-Autos setzen wollen und die wurden dann beim Kauf von der Steuer befreit, damit sie günstiger wurden. Heute sind dort die Hälfte der neuen Autos elektrisch angetrieben. Ein anderes Beispiel wäre Schweden, wo bereits schon vor 30 Jahren eine CO_2-Steuer eingeführt wurde, was dazu geführt hat, das schon seit 2012 kaum ein Einfamilienhaus mehr mit einer Ölheizung geheizt wird.

Sind Eure Bücher für Schüler*innen und Studierende geeignet? Seid Ihr der Meinung, dass der Klimawandel an Schulen und Universitäten noch zu wenig thematisiert wird?

Unsere Bücher eignen sich als kleines Nachschlagewerk oder wenn man so will als Bilderbuch für Erwachsene ab etwa 16 Jahren. Aufgrund der Fülle an knackigen Infos bieten sie einen optimalen Rundumschlag über das Thema und werden deshalb auch schon an vielen Schulen und Unis als Lehrwerk verwendet. Generell haben wir das Gefühl, dass der Klimawandel zwar bereits in einigen einschlägigen Studiengängen sehr präsent ist, jedoch zu oft noch vernachlässigt wird. Beispielsweise sollte es heutzutage kein BWL-Studium mehr geben, an dem nicht jede und jeder BWLer mindestens einen Kurs zum Klimaschutz besucht hat. Schließlich geht es nicht nur um verantwortungsvolles Wirtschaften, sondern der Klimawandel ist für den Wirtschaftsstandort Deutschland auch eine große Chance. Wir können beispielsweise die Technologien produzieren, die die ganze Welt benötigt und damit zukünftige Arbeitsplätze und Wohlstand sichern.

Plant Ihr aktuell weitere Bücher oder andere Projekte?

Aktuell arbeiten wir daran, mit unserem Buch möglichst viele Menschen zu erreichen sowie Entscheider*innen aus Politik und Wirtschaft bei der Umsetzung des Klimaschutzes zu unterstützen. Daneben wollen wir aber auch in Zukunft weiterhin die Öffentlichkeit über den Klimawandel informieren, denn das ist uns mittlerweile ein richtiges Herzensanliegen geworden.

klimawandel-buch.de

▲ Grafik zum Klimawandel im Konsumverhalten

DEUTSCHER NACHHALTIGKEITSPREIS DESIGN 2022 FÜR TEGUT… TEO

Holzfassade, Gründach und die vielfältigen Plug-in-Module konnten neben den tegut… teo Fans auch die Jury des Deutschen Nachhaltigkeitspreis 2022 überzeugen. Das Designstudio, design for human nature, hat für tegut… das Design-Konzept für tegut… teo entwickelt.

Der Deutsche Nachhaltigkeitspreis zeichnet Unternehmen aus, die mit ihren Produkten und Dienstleistungen besonders erfolgreich ökologischen und sozialen Herausforderungen begegnen und damit Nachhaltigkeit als wirtschaftliche Chance nutzen.

Die Gebäudekonstruktion der tegut... teo Märkte besteht zu 95 Prozent aus Holz und hat ein biodiverses Gründach, was den dahinterstehenden ökologischen Anspruch nachvollziehbar widerspiegelt. Ein interessantes Konzept, das Menschen die Möglichkeit zurückgibt, gesunde Lebensmittel zu Fuß oder per Rad einzukaufen und damit dem Rückzug von Lebensmittelversorger*innen aus urbanen und ländlichen Wohngebieten entgegenwirkt. Mit einem Sortiment von bis zu 950 Produkten auf 50 Quadratmetern sind die tegut… teo gut sortiert, und die Kund*innen finden alles, was sie für den täglichen Bedarf benötigen. Die kleinen Vor-Ort-Versorger ermöglichen Dank digitaler Verkaufstechnologie den Einkauf rund um die Uhr.

tegut.com

75 JAHRE TEGUT… – EIN GRUND ZUM FEIERN

1947, da wurde der erste tegut… Laden in Fulda eröffnet. Mittlerweile arbeiten fast 8.000 Menschen bei tegut…, und es gibt mehr als 290 Märkte in Hessen, Thüringen, Bayern, Baden-Württemberg sowie in Göttingen, Mainz, Stuttgart und München. Eines ist dabei bis heute gleich geblieben: Der Anspruch mit guten Lebensmitteln verantwortungsvoll zu handeln.

Frische, Bio und Regionalität sind die „Hauptzutaten“ im tegut… Sortiment. Aktuell umfasst es über alle Preisstufen bis zu 23.000 Artikel und ist besonders vielfältig: von Frischwaren und Markenartikel über Feinkost und Spezialitäten bis zu Tiefkühlprodukten und Drogerieartikeln. Im Bio-Segment nimmt tegut… seit 40 Jahren eine Vorreiterrolle ein. So hält tegut… heute eine Auswahl aus über 4.600 Bio-Produkte für Sie bereit.

Ein ganzes Jahr voller Events
Freuen Sie sich auf viele Jubiläums-Aktionen in den kommenden Monaten: Von Verkostungen und Sommerfesten für die ganze Familie in unseren Märkten, über attraktive Gewinnspiele und Mitmachaktionen, bis hin zu tollen Jubiläumsangeboten rund ums Jahr.
Wir feiern, schlemmen, spenden und haben viele Überraschungen für Sie vorbereitet – bleiben Sie also gespannt, was 2022 alles bringt. Wir freuen uns auf Sie.

tegut.com

NEUERUNGEN IM EU-BIO-RECHT

Von der IG FÜR Redaktion

Der Geltungsbereich der neuen Verordnung wurde erweitert und es kommen neue Bio-Produkte hinzu.

Seit dem 1.1.2022 gilt die EU-Öko-Verordnung 2018/848. Sie löst damit die Verordnung 834/2007 ab, die zwischen 2009 und 2021 die Regeln für den Öko-Landbau vorgegeben hat. Wegen eines hohen Klärungsbedarfs und der Corona-Pandemie trat die neue Verordnung nicht wie ursprünglich geplant am 1.1.2021 in Kraft.

Neues Vorsorgekonzept

Alle Bio-Unternehmen einschließlich landwirtschaftlicher Betriebe müssen von nun an bei der Kontrolle in einem Vorsorgekonzept nachweisen, wie sie Verunreinigungen von Bio-Waren mit nicht zugelassenen Stoffen vermeiden. Dies betrifft jedoch nur solche Maßnahmen, die im Einflussbereich des eigenen Unternehmens liegen. Ausgenommen sind Verunreinigungen durch Lieferant*innen, Nachbar*innen oder allgemeine Umweltkontaminationen wie zum Beispiel Dioxin.

Erweiterung um neue Produkte

Die neue EU-Bio-Verordnung erweitert ihre Produktpalette um viele landwirtschaftsnahe Erzeugnisse. Dazu gehören ätherische Öle, natürliche Harze und Gummis, Baumwolle, Korken, Wolle und Rohleder, Bienenwachs oder Seidenraupenkokons. Für alle gelten natürlich strenge Auflagen, beispielsweise Wolle muss von Bio-Tieren stammen und Felle müssen unbehandelt sein. Geplant ist, dass selbst das mineralische Produkt Salz künftig ein Bio-Siegel tragen darf. Aber noch fehlen dafür die konkreten EU-Produktionsvorschriften.

Tierhaltung

Alle Bio-Tiere sollen mehr betriebseigenes und regionales Futter bekommen. Bei Pflanzenfressern wie Kühen, Schafen und Ziegen muss dieser Anteil jetzt 60 Prozent und ab dem 1.1.2023 sogar 70 Prozent betragen. Bei der anspruchsvolleren Ernährung von Schweinen und Geflügel müssen jedoch nur 30 Prozent des Futters aus eigener Herkunft stammen. Erst ab 2035 müssen sämtliche Tiere aus Öko-Aufzucht stammen. Bis dahin dürfen Bio-Betriebe noch Küken von konventionellen Brütereien oder Ferkel aus konventioneller Sauenhaltung kaufen.
Für Kaninchen und Gehegewild wie Hirsche und Damwild gibt es erstmals überhaupt EU-Bio-Vorgaben. Bisher hatten nur einige Öko-Anbauverbände wie Bioland Richtlinien für diese Tiere. Mehlwürmer, Heuschrecken und Co. sollen künftig ebenfalls bio-zertifizierbar werden. Allerdings muss die EU hier noch genaue Richtlinien vorgeben.

Pflanzenbau

Die neue EU-Verordnung verpflichtet Bio-Betriebe, Leguminosen wie Ackerbohnen, Klee und Lupinen anzubauen, um die Bodenfruchtbarkeit zu verbessern. Die meisten Bio-Betriebe bereichern jedoch schon längst ihre Fruchtfolge mit diesen stickstoffsammelnden Pflanzen. Ansonsten ändert sich im Pflanzenbau wenig: nach wie vor müssen Bio-Pflanzen im echten Boden aufwachsen, ausgenommen sind nur Chicorée und Sprossen. Das bedeutet Hydrokulturen und Substrate ohne Bodenkontakt bleiben verboten.

Was bedeutet fruchtbarer Boden im Öko-Landbau?

bit.ly/3KkykS1

Verarbeitung

Die Vorschriften zum Einsatz von Zusatzstoffen wurden deutlich verschärft. Bei bio-zertifizierten Aromen müssen jetzt sowohl der Aromastoff als auch der Trägerstoff (neu) zu 95 Prozent aus ökologischer Landwirtschaft stammen. Bio-Aromen, Bio-Aromaextrakte und Bio-Aromastoffe müssen zudem in ihrem Aromabestandteil zu mindestens 95 Gewichtsprozent aus dem namengebenden Ausgangsstoff bestehen. Wenn also beispielsweise Erdbeeraroma auf dem Etikett steht, müssen im Aroma auch 95 Prozent Erdbeeren drinstecken.

Handel

Künftig werden auch Einzelhändler*innen, die unverpackte Bio-Produkte verkaufen, durch staatlich zugelassene Öko-Kontrollstellen überprüft. Nur kleine Läden, die Bagatellgrenzen nicht überschreiten, müssen nicht bio-zertifiziert werden. Die neue Regelung führt dazu, dass sich in Deutschland die Zahl der überprüften Betriebe um rund 25 Prozent erhöhen wird.

NACHHALTIGE GASTRONOMIE – INTERVIEW MIT ROBERT JOHANN

Von der IG FÜR Redaktion

Was verstehen Sie unter „nachhaltiger Gastronomie“?

Nachhaltige Gastronomie bedeutet für mich Verantwortungsübernahme, anstatt einer reinen Versorgungspflicht. Verantwortung beginnt schon bei der Herangehensweise und der eigenen Einstellung, wie mein gastronomisches Angebot aussehen soll. Welche Kriterien setzte ich mir? Was steckt hinter Entscheidungsfaktoren z. B. Einkaufspreise, Tierwohl, gesundheitliche Aspekte, Unterstützung der Region durch Bezug, Netzwerke? Nachhaltige Gastronomie ist für mich wie ein „lebendiger Organismus“, der sich Anpassungen nicht verschließt, Optimierung lebt und stets die weitschichtige Verantwortung vor Augen hat.

Was haben Sie im Bereich „Nachhaltigkeit“ als Leiter der BergWelt Gastronomien bereits erreichen können?

Allein die Einführung des Nachhaltigkeitsbegriffes war der erste wichtige Schritt. Aufbauend auf diese Sensibilisierung konnte ich beginnen z. B. Speisekarten zu „reformieren“. Hauptprodukte wie Milch, Butter, Käse, Fleisch- und Wurstwaren wurden auf regionale Erzeuger, sowie unserem zuvor festgelegtem Standard zum Tierwohl umgestellt. Ein Nachhaltigkeitskonzept wurde für alle gastronomischen Betriebe der BergWelt GmbH & Co. KG erstellt. Dieses enthält von mir festgelegte Kriterien. Auch wird nun bewusst auf kritisch anzusehende Lebensmittel wie Light-Getränke, Produkte mit künstlichen Süßungsmitteln, Geschmacksverstärkern und Farbstoffen, sowie einer Verwendung von Weizengluten wie z.B. in unserem BergWelt Brot, verzichtet.

Außerdem verwenden wir keine Portionspäckchen mehr für Kaffeesahne, Ketchup oder Mayonnaise, zudem sind unsere Strohhalme aus echtem Stroh.

Trotz alldem, befinde ich mich im besten Fall auf dem Weg und längst nicht am Ziel.

IG FÜR Mitglied
Robert Johann,
Leiter der BergWelt
Gastronomien,
Immenstadt (Vorstellung s. S. 31)

Was sind die wichtigsten Anforderungen im Bereich „nachhaltige Ernährung“, die die BergWelt Betriebe zu erfüllen haben?

Nachhaltige Ernährung ist für mich als Gastronom Herausforderung und Lust zugleich. Mir macht es Freude mit nachhaltiger Ernährung, Genuss, gesundheitlichen Aspekten gepaart mit den Kriterien wie einem regionalen Einkauf, dem Tierwohl, einem Waste-Management, Mitarbeiter*innen zu begeistern und mitzunehmen, in Einklang zu bringen und umzusetzen.

Für die Betriebe der BergWelt bedeutet das, den Fokus darauf nie aus den Augen zu verlieren und bei den wichtigsten Anforderungen zu bleiben:

- der regionale Einkauf mit saisonalen Ausrichtungen
- der tierwohlgerechte Fleisch- und Wurstwarenbezug
- und gesundheitliche Aspekte in der Zusammenstellung von Speiseangeboten und in der Produktion (z. B. Apfelessig, statt mit E150c gefärbten Essig)

Was erwarten Sie von der Gastronomie- und Hotellerie-Branche in der Zukunft?

Mutiges Vorangehen; auch mal gegen den Strom schwimmen zu können und auch zu dürfen und eine Ausrichtung bei der Angebots- und Preisgestaltung die nicht nur vom „günstigsten EK“ betrieben wird, sondern auch von Verantwortung. Verantwortung gegenüber unserem Vieh, unseren Ressourcen, unseren regionalen Wirtschaftsräumen, unseren kleinen und großen Gästen und uns selbst.

Das Schöne ist, dass bereits eine Vielzahl von uns, sich mit ihrer Gastronomie und/oder Hotellerie diesem breiten Thema widmen und schon jede Menge auf diesem Gebiet passiert. „Wir sitzen an Stellschrauben!“ Dieser Satz von Otto Geisel hat mich geprägt.

alpsee-bergwelt.de/abenteuer-alpe

©utoplan Impact

NACHHALTIGE UNTERNEHMENSKULTUR

Von Brit Doleschal, utoplan

Sozial-ökologische Transformation – Utopie oder dringende Notwendigkeit? Ob in Politik oder Wirtschaft, „sozial-ökologisch“ taucht neben und zur Nachhaltigkeitsdebatte immer öfter in Konzepten und Medien auf. Da auch wir uns mit utoplan sozial-ökologische Unternehmenskonzepte auf die Fahne geschrieben haben, freue ich mich über die Chance, hier etwas Einblick in die Thematik zu bringen.

Was bedeutet sozial-ökologische Transformation?
Das Soziale stellt den Mensch als Mitarbeitenden, innerhalb einer Organisation oder entlang der Wertschöpfungskette in den Fokus der Auswirkungen auf die Gesellschaft. Die Ökologie beinhaltet alles, was die Umwelt und deren Ressourcen betrifft.

Wird die sozial-ökologische Transformation betrachtet, so stehen gesellschaftliche Veränderungsprozesse im Vordergrund. Die Forschung für Nachhaltigkeit (FONA) unterstützt hier in den nächsten fünf Jahren mit vier Milliarden Euro, um bspw. folgende Fragestellungen für die Zukunft zu bearbeiten: „Wie muss eine nachhaltige Wirtschafts-, Konsum- oder Lebensweise gestaltet sein?“[1]

Wer oder was ist denn heute der Treiber für mehr sozial-ökologisches Handeln?
Auf die im Jahr 2015 verabschiedete Agenda 2030 der Vereinten Nationen zu 17 globalen Zielen für eine bessere Zukunft, den „Sustainable Development Goals“ oder SDGs genannt, folgten letzten Herbst die Pariser Klimaziele. Deutschland reagierte mit dem CSR-Richtlinie-Umsetzungsgesetz (CSR-RUG) und schlägt den Deutschen Nachhaltigkeitskodex (DNK) zur Anwendung vor. Seit diesem Jahr besteht für Unternehmen mit 250 oder mehr Mitarbeiter*innen eine Berichtspflicht zu nichtfinanziellen Informationen und zur Anwendung nach der EU-Taxonomie. Die für April geplante Corporate Sustainability Reporting Directive (CSRD) soll finanziellen Themen gleichgestellt werden. Der neue Koalitionsvertrag enthält ebenfalls vielversprechende Ansätze. Viele Unternehmen beschäftigen sich bereits intensiv mit der Thematik. Denn auch Kund*innen suchen nach öko-sozialen Produkten und Leistungen und Mitarbeiter*innen wollen eine sinnstiftende Arbeit.

Und wie können Organisationen sozial-ökologische Aspekte nun praktisch umsetzen?
Die Unternehmen können zum Beispiel die Kriterien des DNK heranziehen oder sich einzelne Ziele der Vereinten Nationen herauspicken, die für die eigene Organisation wesentlich sind. Doch auch Zertifizierungen z. B. über B-Corp oder eine Bilanzierung der Gemeinwohl-Ökonomie sind akzeptiert, wenn es um die Berichterstattung geht, da diese die Kriterien des CSR-RUG oder CSRD enthalten und darüber hinaus noch erweitern.
Die sozial-ökologische Wirkung der eigenen Organisation zu betrachten und stetig zu verbessern, ist eine weitere Möglichkeit und ein Gewinn für alle. In diesem Sinne, handle selbst sozial-ökologischer: fahre mit dem Rad ins Büro, nutze Öko-Webhosting und schaue, wie es Deinen Mitarbeiter*innen geht!

utoplan.de

[1] www.fona.de/de/themen/gesellschaft-sozial-oekologische-forschung.php

GENTECHNIK GEFÄHRDET UNSERE LEBENSGRUNDLAGEN

Von Christoph Then, TestBiotech

Hilft Gentechnik gegen den Klimawandel? Was kann die Gen-Schere CRISPR/Cas? Können wir mit ihrer Hilfe mehr erreichen als die Evolution? Das Buch „Biologische Intelligenz – Über Artenschutz, Gentechnik und Evolution“ von Christoph Then befasst sich mit den Risiken der Gentechnik für Mensch, Umwelt und Natur. Denn mit der Gentechnik greifen wir tief in vielfältige biologische Mechanismen ein, die wir gerade erst beginnen zu verstehen. Die Spuren dieser Intelligenz finden sich in den Zellen, der Evolution der Arten und den Ökosystemen. Obwohl sie nicht „bewusst“ stattfindet, ist sie ein selbstlernendes System, das sich über Mechanismen wie Selektion und Anpassung, selbst optimiert.

Durch die gentechnische Manipulation und dem Zusammenprall von Technik und Natur resultieren erhebliche Gefahren für die biologische Vielfalt. Das Buch informiert über die Fakten und Hintergründe und regt eine kritische und informierte Auseinandersetzung mit der Gen- und Biotechnologie an. Es plädiert für wesentlich höhere Schutzstandards im Umgang mit den Grundlagen des Lebens und regt dazu an die Natur neu zu entdecken.

Sind wir schlauer als die Evolution?

Die Nobelpreisträgerin und Erfinderin der Gen-Schere CRISPR/Cas, Jennifer Doudna schreibt in ihrem Buch „Eingriff in die Evolution“: „Angesichts der Tatsache, dass das Redigieren von Genen für unsere Spezies und unseren Planeten so radikale Folgen haben wird, war die Herstellung von Kommunikationsverbindungen zwischen Wissenschaft und Öffentlichkeit nie von so großer Bedeutung wie heute.“ Dieser Aussage können auch Kritiker*Innen der Gentechnik zustimmen. Letztlich dient auch das Buch von Christoph Then genau diesem Zweck.

Das Buch prangert auch die Hybris einer Wissenschaft an, die sich für schlauer hält als die Evolution. Denn Jennifer Doudna behauptet ebenfalls, dass wir „das taube, dumme, blinde System, das über Jahre hinweg das genetische Material geformt hat, durch ein System der bewussten, absichtsvollen, von Menschen gelenkten Evolution“ ersetzen. Sie schreibt: „Die Zeiten, in denen das Leben ausschließlich durch die schwerfälligen Kräfte der Evolution geprägt wurde, sind vorüber. Wir stehen an der Schwelle zu einem neuen Zeitalter, in dem wir die Herren über die genetische Ausstattung allen Lebens und alle ihre vielfältigen, lebensprühenden Folgen sind.“

In jedem Fall haben Jennifer Doudna und ihre Kolleg*innen in einem Punkt recht: Die Evolution funktioniert nach anderen Regeln und Gesetzmäßigkeiten als die Gentechnik. Leben in seinen bestehenden Formen ist ein Kontinuum seit seinem Ursprung, der Milliarden Jahre zurückliegt. Das ändert sich erst mit der Gentechnik.

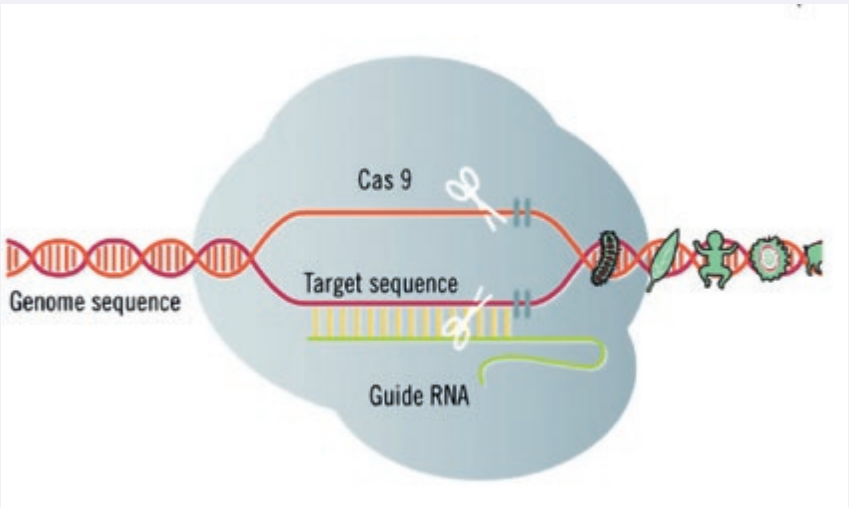
Mit Hilfe von Gentechnik oder Genscheren können wir die Spielregeln der Evolution aushebeln und neuartige Organismen in die Welt setzen. Der aktuelle Fortschritt bei Forschung und Technologie ist tatsächlich beeindruckend, gerade im Bereich der Gentechnik. Aber sind wir deswegen schon klüger als die Evolution?

Was ist Biologische Intelligenz (BI)?
Die heute existierenden Zellen, Organismen und Arten verkörpern die Biologische Intelligenz, die seit Anbeginn des Lebens, gesammelt wurde. Ihre Vielfalt und Komplexität ermöglichen es, dass die Arten auch Antworten auf neue Herausforderungen der Umwelt, wie den Klimawandel, finden können. Aus dem Blick auf die ‚Biologischen Intelligenz' (BI) ergibt sich auch eine neue Perspektive auf die ‚Natur des Lebens'. Ähnlich wie die ‚Künstliche Intelligenz' (KI) kann die BI als ein Potenzial zur Lösung von Problemen verstanden werden.

Es geht hierbei um Mechanismen, die im Laufe der Evolution entstanden sind und die die Grundlage für den Fortbestand der Arten und ihrer Ökosysteme sind. Ohne von einem intelligenten Designer entworfen zu sein, haben die Mechanismen und Prozesse der Evolution es geschafft, sich selber ‚schlau zu machen'.

> Ähnlich wie die ‚Künstliche Intelligenz' (KI) kann die ‚Biologischen Intelligenz' (BI) als ein Potenzial zur Lösung von Problemen verstanden werden.

Beispiele, die die BI anschaulich machen, sind die Anpassungsfähigkeit von Kraken und Tintenfischen, die komplizierte Fortpflanzung und Metamorphose von Libellen, oder die Kommunikation und Interaktion von Bienen. Deren Eigenschaften gehen letztlich auf eine gemeinsame Entwicklung zurück. Die heutigen Lebensformen sind das Ergebnis einer gemeinsamen Ko-Evolution, mit dem selben Ursprung. Ihre bisherige und zukünftige Entwicklung basiert dabei keineswegs auf reinem Zufall.



Nach welchen Spielregeln verläuft die Evolution?
Das 20. Jahrhundert war weitgehend von der Sichtweise geprägt, dass Veränderungen im Erbgut durch rein zufällige Prozesse entstehen. Dieses Verständnis der Evolution kennt keine BI und selbstlernenden Systeme, sondern nur zufällige, genetische Veränderungen und nachfolgende Selektionen. Die Vorstellung von einer Evolution, die dem blinden Zufall folgt, prägte auch unseren Umgang mit der Gentechnik: Werden Veränderungen im Erbgut technisch herbeiführt, verstößt man nicht gegen Prinzipien der Evolution, weil alle Veränderungen mit gleicher Wahrscheinlichkeit möglich und nach dem Zufallsprinzip auch zu erwarten sind.

Aktuelle Forschungsergebnisse dagegen zeigen, dass der Zufall in geringerem Ausmaß darüber entscheidet, was in den Zellen, im Erbgut passiert. Die Veränderungen im Erbgut folgen keineswegs nur zufälligen Regeln. Vielmehr haben sich im Laufe der Evolution zelluläre Mechanismen entwickelt, sozusagen ‚flexible Leitplanken' im Erbgut, die unter anderem Ort und Häufigkeit von Mutationen und somit auch die Entwicklung der Arten beeinflussen.

Gerade diese ‚Leitplanken' sind Merkmale der sich selbst unbewussten BI: Die Evolution hat mit den heute existierenden Arten intelligente Systeme geschaffen, die die Erfahrung vorangegangener Lebensformen speichern und weitergeben und dabei auch gelernt haben, ihre eigene Entwicklung zu beeinflussen. Dabei lernt nicht nur die jeweilige Art, mithilfe der BI die Probleme ihrer jeweiligen Umwelt effektiver zu lösen, sondern die Prozesse und Mechanismen der Evolution werden insgesamt komplexer, schneller und vielfältiger.

Gentechnik: das Ende vom Anfang?
Wenn wir von der Natur sprechen, sollten wir uns bewusst werden, dass trotz einer vielfach verwüsteten Umwelt es in Zellen und ganzen Organismen tatsächlich immer noch die Natur ist, die sich selbst hervorbringt. Dieser gemeinsame Ursprung und die gemeinsame Entwicklung machen es möglich, dass Mikroben und Darmzellen, Blüten und Insekten, Ameisen und Blattläuse, Pilze und Bäume sich innerhalb der Ökosysteme verstehen, d. h. interagieren und Informationen austauschen.

Heute können wir mit der Gentechnik neue Lebensformen hervorbringen, die nicht von den Urzellen abstammen. Diesen Organismen, die im Labor kreiert werden, fehlt also der gemeinsame Ursprung. Mithilfe von Werkzeugen wie der Genschere CRISPR/Cas werden die Organismen zwar nicht völlig neu konstruiert, aber es werden oft tiefgreifende Veränderungen an den existierenden Lebensformen vorgenommen. Dafür müssen keineswegs immer neue Gene eingefügt werden. Oft genügt es, die natürlichen Genfunktionen zu

blockieren. Dabei ist aber immer zu beachten, dass jedes neue eingefügte oder ausgeschaltete Gen mehrere Wirkungen haben kann und dass jeder Organismus in vielfältigen Wechselwirkungen mit der Umwelt steht.

Es gibt eine große Anzahl unterschiedlicher und mehr oder weniger gezielter Anwendungen. Dabei geht es längst nicht mehr nur um das, was im Labor vermehrt oder auf dem Acker gepflanzt wird. Bienen, Korallen, Mücken und Fliegen gehören genauso zu den Zielorganismen wie Wildpopulationen von Pflanzen und Säugetieren und Mikroorganismen wie Bakterien, Pilze oder auch Viren. Einige Beispiele, die dabei helfen können, die Bandbreite möglicher Eingriffe anschaulich zu machen:

- **Insekten:** Bienen sollen gegen Rückstände von Pestiziden oder gegen Parasiten geschützt werden. Andere Insekten könnten mit Schad-Genen ausgestattet werden, um ihre eigene Population auszurotten oder durch gentechnisch veränderte Exemplare ersetzen.

- **Pflanzen:** Nutzpflanzen sollen gegen Krankheiten resistenter gemacht werden oder neue Inhaltsstoffe produzieren, die uns gesünder machen. Gleichzeitig könnten Unkräuter mit Hilfe von Gentechnik-Viren empfindlicher für Herbizide gemacht werden.

- **Säugetiere:** Schweine, Rinder und Fische können per Gentechnik dazu gebracht werden, noch schneller zuzunehmen. Auf der anderen Seite sollen Tierarten wie Wildschweine und Mäuse unfruchtbar gemacht werden.

- **Mikroorganismen:** Gentechnik-Mikroben sollen Böden fruchtbarer machen, Eigenschaften von Bienen verändern und Mücken vergiften, die Malaria übertragen.

- **Artenschutz:** Uns nicht willkommene Spezies wie Mücken, Mäuse und Ratten könnten per Gentechnik ausgerottet werden. Gleichzeitig versuchen sich Gentechniker daran, bereits ausgestorbene Spezies wie das Mammut wieder auferstehen zu lassen.

In Anlehnung an ein Zitat von Churchill verkünden die Gentechnologen das „Ende vom Anfang“: Die gentechnische, vom Menschen gemachte Evolution soll jenes „taube, dumme und blinde System“ ablösen, das die Entwicklung des Lebens bisher gesteuert hat. Doch wie schlau ist unsere technische Intelligenz, die vor allem auf den kurzfristigen Nutzen unserer eigenen Spezies ausgerichtet ist?

Die systemischen Gefahren der Gentechnik

Sterben zu viele Arten auf einmal aus, droht der gemeinsame Zusammenhang, verloren zu gehen. Oder wie der Insektenforscher Dave Goulson es ausdrückt: „Das komplexe Gewebe der Lebensformen“ löst sich auf. Versteht man die DNA als die gespeicherte Erfahrung und Erinnerung an Millionen oder Milliarden Jahre der Evolution, könnte man bei einem derartigen massiven Artensterben vom Risiko einer ‚biologischen Demenz‘ sprechen.

Die Einführung von gentechnisch veränderten Organismen in die Ökosysteme ist tatsächlich das Gegenteil der natürlichen evolutionären Prozesse. Anstelle von neuen Eigenschaften, die sich meist nur allmählich in den natürlichen Populationen ausbreiten, können die nicht angepassten Organismen massenhaft freigesetzt werden und die entsprechenden Ökosysteme regelrecht fluten. Unter Umgehung der ‚flexiblen Leitplanken‘ im Erbgut werden Lebewesen mit neuen Eigenschaften designt, die sich von denen aus natürlichen Prozessen deutlich unterscheiden. Gleichzeitig werden die Produktionszyklen der gentechnischen Verfahren immer weiter verkürzt. In der Folge könnten in geringeren Zeitabständen immer mehr der technisch designten ‚Aliens‘ in die Umwelt entlassen werden. Eine wahrscheinliche Folge wäre Dauerstress für die Ökosysteme.

Auch hier droht eine Art der ‚Demenz‘ der Ökosysteme, analog zur Gefährdung neuronaler Intelligenz: Neuronen können komplexe Erinnerungen nur dann erhalten und neue kreative Ideen nur dann entfalten, wenn sie nicht unter dauerndem Stress stehen. Werden die Neuronen nicht geschützt, drohen u. a. Verhaltensstörungen und Demenz. Ähnlich drohen eine tiefgreifende Störung und Destabilisierung der Ökosysteme und der Biosphäre. Breiten sich Organismen mit veränderten Inhaltsstoffen, neuartigen biologisch aktiven Molekülen oder veränderten Verhaltensmustern in natürlichen Populationen aus, kann dies wie ein ‚Störsender‘ auf die Ökosysteme wirken. Dabei können sich die jeweiligen Störfaktoren gegenseitig verstärken und beschleunigen.

Es geht um schwer abschätzbare Risiken: Es wurde gezeigt, dass sich unter den Bedingungen des Klimawandels beispielsweise Bestäuber (Bienen) und jeweilige Pflanzenarten im Gleichtakt anpassen können. Eine wichtige Rolle könnte die Wirkung von biologisch aktiven Molekülen, Boten- und Signalstoffe, die zwischen Bienen und Pflanzen ausgetauscht werden, spielen. Diese passgenauen Moleküle können auch Einfluss auf die gemeinsame Evolution von Pflanzen und Insekten haben.

Bei gentechnisch veränderten Organismen können dagegen verstärkt evolutionäre Mismatch-Effekte auftreten; d. h., die Interaktionen zwischen den Arten und ihrer Umwelt (bzw. gemeinsame Entwicklungen) werden gestört. Ein Beispiel ist die unbeabsichtigte veränderte Produktion von Pflanzennektar bei insektengiftiger Gentechnik-Baumwolle. Dadurch ändern sich auch die Anzahl und das Artenspektrum der Ameisen, die auf diesen Pflanzen zu finden sind. Dadurch kann wiederum die Ausbreitung der Gentechnik-Baumwolle erheblich beschleunigt werden.

Es ist zu befürchten, dass durch die Freisetzung gentechnisch veränderter Organismen und deren Ausbreitung in natürlichen Populationen die Anpassungsfähigkeit der Ökosysteme nach und nach überschritten wird. Die Gentechnik kann so zusätzlich zu den vom Menschen bereits verursachten Schäden zu einer Destabilisierung der Ökosysteme beitragen beziehungsweise entsprechende Effekte noch verstärken. Aus einer Art ‚Verwirrung der biologischen Erinnerung' kann so eine Kettenreaktion entstehen, die die bestehende Vielfalt und ihre Zukunft erheblich gefährdet. Ähnlich wie Pathogene, die auch viele Arten in ihrer Existenz bedrohen, verschleppt und verbreitet werden, können gentechnisch veränderte Organismen, die Netzwerke der Ökosysteme stören, die Agrarsysteme gefährden und das Artensterben beschleunigen.

Klimawandel

Insbesondere der menschengemachte Klimawandel bedroht das Fortbestehen der Ökosysteme und treibt das Artensterben weiter voran. Neue, zum Teil invasive Arten treten auf und verdrängen die bisherigen. Auch neue Krankheiten und Schädlinge treten in Erscheinung. Oft sind die Ökosysteme bereits durch viele andere menschliche Aktivitäten vorgeschädigt. Das Artensterben ist jetzt bereits zehn- bis hundertmal schneller als im Durchschnitt der letzten 10 Millionen Jahre.

Können wir Arten vor dem Aussterben retten, indem wir ihre Gene ‚optimieren'? Können wir für die Landwirtschaft gentechnisch veränderte Pflanzen erzeugen, die gegen alle widrigen Einflüsse und zum jeweils richtigen Zeitpunkt ausreichend geschützt sind? Wohl kaum. Die Evolution zeigt, dass es nicht darauf ankommt, dass einzelne Arten optimal angepasst sind. Nicht der Fitteste überlebt auf Dauer, sondern die Populationen und Ökosysteme, auch auf neue Herausforderungen rasch reagieren können. Es geht also eher um Vielfalt als um eine ‚optimierte' Anpassung. Vor diesem Hintergrund sind Vorschläge, die Agrarökologie durch eine Erhöhung der Sorten- und Artenvielfalt diverser zu gestalten, wissenschaftlich gut begründbar. Gleiches gilt für den Aufbau von Mischwäldern an der Stelle von Fichtenmonokulturen.

Die Erforschung früherer Perioden mit Klimawandel zeigt zudem, dass viele Arten sehr schnell auf veränderte Umweltbedingungen reagieren können und so ihr Überleben sichern. Auch im Genom heutiger Arten sind die Erinnerungen an diese bereits gefundenen Problemlösungen gespeichert, die unter ganz anderen klimatischen Bedingungen entwickelt wurden. Für viele Arten könnte das eine Rettung darstellen, um sich und ihre Ökosystemen rasch anzupassen.

Die Einführung von neuen Genotypen, die nach den Vorstellungen unserer technischen Vernunft designt sind, könnte dagegen dazu führen, dass die ökologischen Systeme noch weiter destabilisiert werden. Selbst wenn ein per Gentechnik eingefügtes Merkmal vorübergehend Vorteile für eine Art bietet, heißt das nicht, dass die ökologischen Netzwerke und ihre Interaktionen dadurch langfristig gestützt werden.

Wir müssen pessimistisch sein. Der vom Menschen gemachte Klimawandel geht in seinem Tempo und seinen globalen Auswirkungen über das hinaus, was die ökologischen Systeme in den letzten Millionen Jahren aushalten mussten. Wir müssen den Klimawandel stoppen, weil wir weder auf unsere Reparaturtechnologien, noch auf die Selbstheilungskräfte der Natur vertrauen

Biologische Intelligenz – Über Evolution, Artenschutz und die Gentechnik
Christoph Then
oekom Verlag, 2021
304 Seiten, € 10,–
ISBN: 978-3-96238-357-2

> Nur die Beachtung des Vorsorgeprinzips macht unsere Spezies und die Natur gleichermaßen zukunftsfähig.

Dr. Christoph Then,
Geschäftsführer TestBiotech e. V.
und IG FÜR Mitglied

können. Wir sollten uns nicht in falscher Sicherheit wiegen: Stoppen wir den Klimawandel nicht, wird keine Technologie den Verlust vieler Tausender Arten verhindern können. Im Gegenteil, die Freisetzung von gentechnisch veränderten Organismen könnte sich in Zeiten des Klimawandels als ein Problembeschleuniger erweisen.

Patente auf Leben
Patente auf Lebewesen sind ein Kristallisationspunkt und Treiber, wenn es darum geht, die Natur auszubeuten und auf unsere Zwecke zuzurichten. Sie sind wichtig für das Verständnis unseres gestörten Verhältnisses zur Natur: Sie sind eine Art ‚Schöpfungsanspruch', eine amtliche Bestätigung für die Herrschaft der instrumentellen Vernunft über die Grundlagen des Lebens. Schon 1992 wurde in Europa das erste Patent auf Säugetiere erteilt, auf die sogenannte ‚Krebsmaus' (EP0169672). Die Mäuse wurden so manipuliert, dass sie mit erhöhter Wahrscheinlichkeit an Krebs erkranken. Die technische Veränderung von Tieren führt also dazu, dass die Tiere und ihre Nachkommen als industrielle Erfindung definiert werden. Die belebte Natur wird aus dieser Perspektive nicht mehr als Ressource genutzt, sondern planmäßig erfunden und produziert.

Mit Patenten wie dem auf die Krebsmaus, manifestiert sich so eine Verwandlung der Körper durch das Patentrecht: Leben wird zum Produkt der Technolog*innen. Diese Perspektive der Verwertung legt keinen Wert auf das einzelne Lebewesen und kennt ihm gegenüber keine Verantwortung. Das Patent garantiert einen grundsätzlichen Verwertungsanspruch gegenüber der belebten Natur.

Patente schaffen zugleich erheblichen zeitlichen Druck, die jeweilige Erfindung vor ihrem Ablauf (innerhalb von 20 Jahren) zu verwerten. Auf diese Weise entstehen durch ‚Patente auf Leben' starke Anreize auch für potenziell disruptive Prozesse. Gentechnik-Saatgut muss verkauft und angebaut werden, bevor die Patente ablaufen. Belohnt wird nicht der Erhalt der Artenvielfalt als Allgemeingut, sondern die privatwirtschaftliche Verwertung technisch designter Lebensformen. Inzwischen gibt es Tausende von Patenten, die Anwendungen der Gentechnik an Pflanzen und Tieren betreffen.

Unser Verhältnis zur Natur
Unser europäisches Rechtsverständnis hat sich über Jahrhunderte hinweg entwickelt. Demnach sind die Menschen die einzigen Inhaber*innen von Rechten. Alle anderen Lebewesen auf dem Planeten können dagegen zu unserem Vorteil genutzt werden und sind per se rechtlos. Die Grenze für Eingriffe in die biologische Vielfalt wird erst dort gezogen, wo der Schaden für Menschen evident ist.

Aus dem Verständnis der Biologischen Intelligenz entstehen aber neue Gründe für einen ‚Naturvertrag': So wie der Gesellschaftsvertrag von Hobbes darauf abzielte, Konflikte zwischen den Menschen zu schlichten, müssen wir auch unseren Umgang mit den anderen Lebensformen neu regeln. Angesichts der folgenreichen Potenziale der Gentechnik, darf die biologische Vielfalt nicht länger als freie Verfügungsmasse für gentechnische Experimente angesehen werden.

Bei der Festlegung von Schutzzielen und entsprechenden Regeln ist die Gesellschaft auf Forschung und Wissenschaft angewiesen. Die menschliche Spezies kann nicht einfach ‚zurück zur Natur'. Wir müssen aber noch viel genauer erkennen und besser verstehen, wie wir mit Umwelt und Natur verbunden sind. Nur die Beachtung des Vorsorgeprinzips macht unsere Spezies und die Natur gleichermaßen zukunftsfähig.

testbiotech.org

POSITIVE KLIMAWIRKUNG DURCH BEWEIDEN

Von Tobias Ruppaner

Wir, Familie Stefanie und Tobias Ruppaner, bewirtschaften einen Bioland-Heumilchbetrieb im Oberallgäu mit 54 Kühen plus Nachzucht. Seit 2007 sind wir – auch durch die Umstellung auf biologischen Landbau – auf dem Weg, die Artenvielfalt auf unseren Flächen zu erhöhen.

Dies möchten wir seitdem durch verschiedene Maßnahmen erreichen. Dazu gehören unter anderem die geringere Nutzung des Grünlandes z. B. durch eine abgestufte Wiesennutzung, Abwechslung von Schnitt- und Trittnutzung und die Güllebehandlung mit Steinmehl, Leonardit, Pflanzenkohle und EM (effektive Mikrooganismen).

Vor allem durch die Güllebehandlung kann die ätzende Wirkung auf Vegetation und Bodenleben stark abgemildert werden und im Gegenzug können sich wieder mehr Pflanzenarten ausbreiten. Diese wiederum fördern durch eine größere Breite von Wurzelausscheidungen mehr Bodenmikroorganismen. So bieten die Grünlandflächen nebenbei außerdem mehr Lebensraum für verschiedenste Insekten und Wildtiere.

Seit 2020 nehmen wir, neben weiteren sieben Biobauern, am Projekt KUHproKLIMA teil, welches durch die Europäische Innovationspartnerschaft für landwirtschaftliche Produktivität und Nachhaltigkeit (EIP-Agri) gefördert wird. In diesem Forschungsprojekt werden Parameter wie u. a. die Anpassungsfähigkeit des Grünlandes auf Wetterextreme, Ertragsentwicklung, Wasserinfiltrationsleistung, Bakterien-Pilzverhältnis und die Kohlenstoffspeicherung untersucht. Im Zentrum steht hier das ganzheitliche Weidemanagement „Holistic Planned Grazing“ nach Allan Savory, welches eine innovative Form der regenerativen Landwirtschaft ist. Dieses Weidemanagement wird in vielen, eher trockeneren Ländern der Welt praktiziert, auch bei der Weidenutzung des in jeder (Bio)-Ackerfruchtfolge wichtigen Kleegras- und Zwischenfruchtanbaus und dient einer Verbesserung der Bodenfruchtbarkeit.

> Durch diese Form des Beweidens ist es möglich, Boden, Pflanze, Tier und Umwelt zu stärken und zu einer positiven Klimawirkung beizutragen.

Neben unserem ursprünglichen Bestreben, die Artenvielfalt zu erhöhen, hat sich unser Ziel durch das Projekt weiterentwickelt: Durch diese Form des Beweidens ist es möglich, Boden, Pflanze, Tier und Umwelt zu stärken und zu einer positiven Klimawirkung beizutragen. Diese genannten Faktoren stehen in wechselseitiger Beziehung und ihr Zusammenhang wird deshalb im Folgenden in komprimierter, verknüpfender Sichtweise dargestellt.

Die Kühe erhalten nach jedem Melken – morgens und abends – eine frische, relativ kleine Weide-Parzelle, ohne dass sie die vorherige nachfressen können. Somit sind

der Weidedruck mit einer kurzen Verbisszeit und einer mehrwöchigen Erholungszeit und die Dungverteilung auf der Fläche gleichmäßiger und planbar. Die Flächen werden also so bemessen, dass die Pflanzen zum einen nur halb abgefressen werden und zum anderen auch Teile davon als lebender Mulch „eingetrampelt“ werden.

Durch den verbleibenden Pflanzenrestbestand, der nun die Photosynthese besser weiterführen kann, ist der Boden vor Sonne und Regen geschützt und das Wurzelwachstum in tiefere Bodenschichten wird ebenfalls gefördert. Dies ist wichtig, da die Pflanzen so Wasser, Mineralstoffe und Spurenelemente aus einem größeren Bodenhorizont bekommen und den, durch die fortlaufende Photosynthese in größeren Mengen produzierten, Kohlenstoff in tiefere Bodenschichten abgeben, wo er durch das Bodenleben in Humus umgewandelt wird.

Durch die Beweidung werden Kot und Harn getrennt auf die Fläche abgesetzt. Während der Harn den Pflanzen schnell verfügbare Nährstoffe liefert, wirkt der Kot als langfristiges, kohlenstoffreiches „Bodenfutter“, um organische Bodensubstanz aufzubauen und so Kohlenstoff zu binden. Ein erhöhter Humusgehalt verbessert die Bodenfruchtbarkeit und unterstützt unter anderem den horizontalen Wasser- und Nährstofftransport, die Wasseraufnahme, die Wasserfilterung für ein sauberes Grundwasser und dient so bei Starkregenereignissen auch als Drainage mit einer hohen Infiltrationsleistung.

Dieses Weidemanagement bietet zudem Nahrung und Lebensraum für Insekten durch Kuhfladen und Weidereste in einem vielfältigen Pflanzenbestand. Diese Heterogenität ist ein enormer Treiber für mehr Artenvielfalt bei Flora und Fauna und ist für uns besonders bei der Fauna in kurzer Zeit schon sichtbar gewesen. Da in jedem Kuhfladen 250 g Insektenmasse entstehen kann, ergibt dies bei 8–10 Fladen pro Kuh/Tag 2–2,5 kg Insektenmasse/Kuh/Tag. Diese dient dann u. a. auch wieder Vögeln als Nahrung, für welche wir in diesem Projekt im Rahmen eines standortangepassten Biodiversitätskonzepts zusätzlich neue Hecken anlegen.

Eine weitere Auswirkung dieser Form der Landbewirtschaftung ist der verringerte Maschineneinsatz, weil die Kühe den größten Teil des Futters in der Vegetationszeit selbst „holen“ und einen Großteil des Dungs auf der Weidefläche zurücklassen. So muss weniger Futter maschinell von den Feldern in den Stall geholt und weniger behandelte Gülle auf den Feldern ausgebracht werden.

Durch diese Auswirkungen leistet das Weidemanagement „Holistic Planned Grazing“ einen wichtigen Beitrag für eine positive Klimawirkung durch eine Wiederherstellung bzw. Verbesserung der vier Ökosystemprozesse. Dazu gehören die Verbesserung des natürlichen Wasserkreislaufes, des Mineralienzyklus, der Biodiversität und der Photosyntheseleistung der Grünpflanzen mit mehr Kohlenstoffbindung im Boden.

MITGLIEDERSTIMME

Seit über zehn Jahren bin ich nun bei der IG FÜR, weil ich es für sehr wichtig halte, dass das Bewusstsein für eine nachhaltige Lebensmittelproduktion und ein bewusstes Einkaufen gestärkt wird. Jeder Einzelne kann mit dem Kauf gesunder Lebensmittel dazu beitragen, dass mit einer ressourcenschonenden Landwirtschaft und nachhaltigen Lieferketten die Umwelt auch langfristig geschützt werden kann.

Andreas Starke

Oberbürgermeister Bamberg

Da in der gesamten Natur alles aus zyklischem Werden und Vergehen entsteht, stellt sich abschließend die Frage, ob wir tatsächlich die tierische Ebene aus unseren Agrarökosystemen herausnehmen können und sollten? Muss jede Form der Tierhaltung klimaschädlich sein oder können wir durch das Vorbild der Natur klimafreundliche Formen entwickeln? Und welche Landschaft wird schließlich an der Ladentheke eingekauft?

Weitere Literaturvorschläge:

Savory network, www.3lm.network
Christine Jones, PhD, www.amazingcarbon.com
Fladen des Lebens, Die Zeit Nr. 29, 11.07.2019

kuhproklima.de

VORSTELLUNG DER IG FÜR MITGLIEDER

Michael Scheidgen

seit 2003 als Finanzportfolio-verwalter freiberuflich tätig. Er ist Mitglied im Bund Katholischer Unternehmer e. V.

Wie definieren Sie den Begriff „gesunde Lebensmittel“?
Gesunde Lebensmittel sind für mich solche, von denen ich weiß, woher sie kommen und wer sie unter welchen Bedingungen herstellt. Die Nahrung ist in Form der Lebensmittel ein Geschenk Gottes, für das wir sehr dankbar sein können.

Ich unterstütze die IG FÜR, weil …
… ich von der Initiative überzeugt bin und sie dadurch bei der weiteren Verbreitung der wertvollen Ideen und Initiativen unterstützen kann.

Welche Rolle spielen Verbraucher und Verbraucherinnen und Handel in Bezug auf „gesunde Lebensmittel“?
Als Verbraucher kann ich mich bewusst und wohl informiert entscheiden, was ich esse, trinke und wo ich es einkaufe.

Was wünschen/erhoffen Sie sich von der IG FÜR?
Ich möchte, dass Lebensmittel unter Berücksichtigung der Umweltkosten fair bepreist werden und dass keine Lebensmittel mehr im Abfall landen.

Wie definieren Sie den Begriff „gesunde Lebensmittel“?
Für mich sind das regionale und biologische und somit auch saisonale Lebensmittel, am liebsten mit direktem Kontakt zu den Produzenten. Wirklich gesund sind für mich auch nur Lebensmittel, die sehr wenig bis gar keinen Zucker oder Verarbeitungsschritte enthalten, die so natürlich wie möglich sind.

Ich unterstütze die IG FÜR, weil ...
… der Georg der Georg ist, ich neugierig bin, nur gemeinsam Transparenz und Wandel zu verantwortungsvoller Produktion und nachhaltigem Konsum erreicht werden kann.

Welche Rolle spielen Verbraucher und Verbraucherinnen und Handel in Bezug auf „gesunde Lebensmittel“?
Wir sind alle für unser Handeln selbst verantwortlich. Verbraucher*innen fehlen Informationen und Wissen unter anderem zu Inhaltsstoffen und Produktionsverfahren und nicht alle können den oft höheren Preis bezahlen. Der Handel kann das Sortiment auswählen und Verbraucher:innen in Preis und Aufklärung unterstützen.

Was wünschen/erhoffen Sie sich von der IG FÜR?
Eine Gemeinschaft, die sich wie bisher in allen Belangen für gesunde Lebensmittel einsetzt und immer größer und lauter wird. Der Einsatz für die Erfassung öko-sozialer Auswirkungen in die Bepreisung, zum Wohle aller Menschen und der Natur.

Brit Doleschal

ist Einzelhandelskauffrau, Diplom-Betriebswirtin, Trainerin und Gründerin von utoplan – sozial-ökologische Unternehmenskonzepte – in Kempten. Als Beraterin für den sozial-ökologischen Wandel von Unternehmen liegen ihr die Mitarbeitenden und die Wirkung auf die Gesellschaft besonders am Herzen. Brit ist überzeugt, dass der Einsatz gegen den Klimawandel und für soziale Gerechtigkeit nur gemeinsam erfolgreich sein wird.

Wie definieren Sie den Begriff „gesunde Lebensmittel“?
Lebensmittel, die unter regionalen, gesunden und nachhaltigen Bedingungen hergestellt worden sind.

Ich unterstütze die IG FÜR, weil …
… ich Sie, Herrn Sedlmaier, so lange kenne und es bemerkenswert finde, wir sehr Sie sich für diese Sache einsetzen. Außerdem ist es mir eine Herzensangelegenheit, ebenfalls einen Beitrag dazu zu leisten.

Welche Rolle spielen Verbraucher und Verbraucherinnen und Handel in Bezug auf gesunde Lebensmittel?
Eine sehr wichtige, wenn nicht sogar die wichtigste Rolle. Der Handel bestimmt durch seine Sortimentsstrategie die Produktion der Lebensmittelindustrie. Die Verbraucher*innen unterstützen durch ihr Handeln (wie unter Punkt 1 beschrieben) die Notwendigkeit, Lebensmittel nach diesen Prinzipien zu produzieren.

Was wünschen / erhoffen Sie sich von der IG FÜR?
Die Fortführung der Arbeit auf der ganzen Linie. Die Vision in eine Strategie umzusetzen und den konstruktiven Dialog mit allen Beteiligten weiterzuentwickeln.

Stephan Golz

ist 57 Jahre alt und lebt in Hamburg. Er ist als Commercial Direktor für die TOMRA Systems GmbH in Langenfeld tätig. In seiner Freizeit ist Stephan Golz auf dem Rennrad unterwegs, rudert oder liest sehr gerne.

Robert Johann

gelernter Hotelfachmann, lebt heute in Kranzegg im Oberallgäu. Arbeitete zehn Jahre in einem Hotel-Gasthof in Alttönnig. Führte vor seinen jetzigen Gastronomien schon ein Gasthaus in Schellenberg. Absolvierte 2020 den „Manager für nachhaltige Ernährung“ an der IHK Akademie in München, und entwickelt seitdem Nachhaltigkeitskonzepte für alle Betriebe, die unter seiner Leitung stehen.

Wie definieren Sie den Begriff „gesunde Lebensmittel“?
Für mich bedeutet der Begriff Verantwortungsübernahme, persönlich und auch als Gastronom immer mit dem Blick auf die Haltung, Fütterung und Schlachtung bei unseren Tieren. Des weiteren zählen dazu ernährungsphysiologische Aspekte, wie der Verzicht auf Zusatzstoffe, die Zucker- oder Fleischreduktion, sowie die Saisonalität. Kürzere Lieferwege, Frische und die Unterstützung der heimischen Wirtschaft machen die dazu wichtige Regionalität aus. Als letzten Anhaltspunkt dazu sei noch alles, was mit dem Verpackungswesen und der Reduzierung von Überproduktion einhergeht, zu erwähnen.

Ich unterstütze die IG FÜR, weil …
… ich mich mit der Interessendarlegung voll und ganz identifizieren kann. Außerdem brauchen wir im gesamten Bereich Nachhaltigkeit ein Netzwerk für sämtliche Bereiche und eine Stimme, die Verantwortung übernehmen möchte.

Welche Rolle spielen Verbraucher und Verbraucherinnen und Handel in Bezug auf „gesunde Lebensmittel“?
Die Aufmerksamkeit für das Thema wächst und hier können wir vorgeben und vorleben! Es ist ein sozial-gesellschaftliches Problem, denn häufig gibt das Einkommen die Richtlinien vor. Aber auch hier stünde die Stärkung der regionalen Landwirtschaft vereint mit einem regionalen Netzwerk, als Möglichkeit Verbraucher und Verbraucherinnen mit guten Produkten zu fairen Preisen zu versorgen, zur Verfügung. Davon bin ich überzeugt!

Was wünschen / erhoffen Sie sich von der IG FÜR?
Ich erhoffe mir von der IG FÜR, eine starke Stimme, die den Gemeinschaftsgedanken „Bewusstsein schaffen und engagieren“ in die Gesellschaft hinausträgt, Unterstützung schenkt und jedem, dessen Überzeugung dieser Gemeinschaftsgedanke ist, eine Anlaufstelle bietet.

ZIPPERT …

Tim Mälzer soll Rezepte auf Hundebasis entwickeln

In England versuchen Tausende von Bürgern und Bürgerinnen, irgendwie den Hund wieder loszuwerden, den sie sich unvorsichtigerweise gekauft haben. Die Lockdown-Hunde wurden nur angeschafft, um Ausgangssperren zu umgehen und Scheidungen zu vermeiden.

Auch in Deutschland müssen viele Hunde befürchten, auf die Straße gesetzt zu werden. Noch vor einem Jahr wurden Tierheime komplett leergeräumt, selbst einäugige und dreibeinige Hunde konnten innerhalb von Stunden vermittelt werden. Betrüger steckten zwei Katzen in ein Hundekostüm und verkauften das Gebilde zu unglaublichen Preisen. Selbst Zwergponys und Hängebauchschweine wurden als Hundeersatz akzeptiert. Inzwischen werden auf Raststätten alle Laternen, Zäune und Geländer abgebaut, damit man nirgendwo einen Hund anleinen kann. Wer bei Ebay ein Möbelstück erwirbt, muss damit rechnen, dass ihm ein Zwergpudel mitgeliefert wird. Es wird im Frühjahr eine derartig gigantische Hundeplage erwartet, dass Tim Mälzer von der Regierung beauftragt wurde, schmackhafte und leicht nachkochbare Rezepte auf Hundebasis zu entwickeln.

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

REZEPT

Rote-Bete-Kokos-Suppe

Foto: ©Oliver Brachat für Alnatura

VEGAN, LAKTOSE- UND GLUTENFREI

Zutaten für 4 Personen:

50 min.

- 500 g Rote Bete
- 2 Frühlingszwiebeln
- 1 walnussgroßes Stück Ingwerwurzel (10 g)
- 1 Orange (200 g)
- 2 EL Olivenöl (20 ml)
- 400 ml Gemüsefond
- 400 ml Kokosmilch
- 1/2 Zimtstange
- 1 Sternanis
- 1 Teelöffel Salz
- 4 Prisen schwarzer Pfeffer
- 2 Stiele Koriander

Zubereitung

Vorbereiten: Rote Bete schälen und in kleine Stücke schneiden. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und das Weiße sowie einen Teil des Frühlingszwiebelgrüns in feine Ringe schneiden (das restliche Grün anderweitig verwenden). Ingwer schälen und fein reiben. Orange heiß waschen und trocken tupfen. Die Hälfte der Orangenschale dünn abreiben und den Saft der ganzen Frucht auspressen.

Garen: Öl in einem Topf erhitzen. Rote Bete und das Weiße der Frühlingszwiebeln darin bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten andünsten. Mit Gemüsefond und Kokosmilch ablöschen. Ingwer, Orangensaft, Orangenschale (bis auf einen kleinen Teil), Zimtstange und Sternanis zufügen und die Suppe zugedeckt ca. 25 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Servieren: Koriander waschen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Suppe auf Teller verteilen und mit dem Koriander, übriger Orangenschale und den Frühlingszwiebelgrünringen garniert servieren.

Alnatura wünscht guten Appetit!

ALNATURA
Super Natur Markt

Weitere Rezepte finden Sie unter: alnatura.de/rezepte