

DIE FÜR! ZEITUNG

NEUES VON DER INTERESSENGEMEINSCHAFT FÜR GESUNDE LEBENSMITTEL e. V. NR. 2/2016

IG FÜR
Symposium
12. November 2016
Jetzt anmelden!

„Zukunft gestalten:
Mit Qualität und Vielfalt“

ab Seite 4

Lebendiges Wasser in Kindereinrichtungen

Seite 8

IG FÜR Ehrenbrief in Gold geht an
Rapunzel-Gründer Joseph Wilhelm

Seite 14

Interview mit Philipp Rieländer
„Wenn Leidenschaft ansteckend ist ...“

ab Seite 16

Inhalt

Briefe an die Redaktion	2
Grußwort	3
Unsere neuen IG FÜR Mitglieder	3
Neue Mitglieder werben	3
9. IG FÜR Symposium: „Zukunft gestalten: Mit Qualität und Vielfalt“	4
Lebendiges Wasser in Kindereinrichtungen	8
Fastenwandern auf dem Darß	9
Kurz und kompakt	10
Veganpassion – Gesunde Vielfalt	12
IG FÜR Ehrenbrief in Gold geht an Rapunzel-Gründer	14
„Jeder kann sich bewusst für Nachhaltigkeit entscheiden“	15
„Wenn Leidenschaft ansteckend ist ...“	16
Neuer Bodenfruchtbarkeitsfonds unterstützt Bio-Bauern	19
Vorstellung IG FÜR Mitglieder	19
Rezept	20
Zippert... Bald werden Fischstäbchen aus Plastik sein	20

In eigener Sache:

Die nächste IG FÜR Zeitung erscheint im **Oktober 2016**.

Redaktionsschluss:
15. September 2016

Bis dahin wünschen wir Ihnen einen wundervollen Sommer.

Ihre IG FÜR Redaktion

Briefe an die Redaktion

Sehr geehrter Herr Sedlmaier,

... Ein besonderes Vergelt's Gott für Ihren Einsatz und Ihr Engagement für unsere Lebensmittel als „Mittel zum Leben“ und Ihre konsequenten Bemühungen, das öffentliche Bewusstsein für die Bedeutung einer gesunden Ernährung sowie der Verwendung gesunder Lebensmittel zu schärfen. Für diesen Einsatz und Ihre weitere Initiative wünsche ich Ihnen alles Gute.

Mit herzlichen Grüßen
Johannes Hintersberger, MdL
Staatssekretär

Lieber Herr Sedlmaier,

nochmals vielen Dank für Ihren erfrischenden Vortrag (= auf den 5. Traunsteiner Homöopathie-Tagen) und den Aufruf an uns alle, FÜREINANDER da zu sein ...

Es freut mich sehr, dass Sie sich für einen gesunden Planeten einsetzen und den Spin- nern, die lieber Geld für eine Marsbesiedelung ausgeben, als hier auf der Erde die wirklichen Probleme lösen zu wollen, eine Alternative anbieten. Von Ihnen kann ich viel lernen. Ich danke Ihnen dafür.

Josef-Karl Graspeuntner
Homöopath

... als mich Georg Sedlmaier bei unserem letzten Treffen fragte, ob ich ein Vorwort für seinen 5. IG FÜR Sammelband „Gesund durchs Leben“ verfassen könnte, musste ich nicht lange überlegen. Es gibt nur wenige wie ihn, die so klar für ihre Überzeugungen eintreten und dabei immer das Miteinander und vor allem das Füreinander in den Vordergrund stellen.

Dr. Gerd Müller
Bundesminister für wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung

Aus dem Vorwort für den neuen IG FÜR Sammelband „Gesund durchs Leben“, der im Sommer erscheinen wird.

Impressum

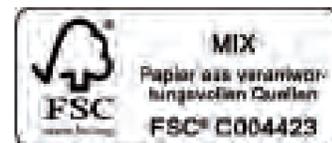
Herausgeber:
Interessengemeinschaft FÜR
gesunde Lebensmittel e. V. (kurz: IG FÜR)
Georg Sedlmaier (V.i.S.d.P.)
Gerloser Weg 72 | 36039 Fulda
E-Mail: info@ig-fuer.de
www.ig-fuer.de

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

Bilder:
IG FÜR | BÖLW | dreamstime.com: Warinthorn
Krueangkham | Myra Eagles | Europäische Union
2013 - EP | Achim Fischer | fotolia: Tom Bayer, Focal-
Point, kutukupret, Inga Nielsen | Ulli Hartmann |
Paul Werner Hildebrand | istockphoto.com:
Imgorhand | Stina Spiegelberg, Veganpassion |
Holger Riegel | Stiftung TRIGON | Dr. Bernhard
Zimmer

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

Druck:
www.druckerei-wilkniiss.de



Grußwort

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

unser Motto: Gute Kräfte stärken,
Vielfalt statt Einfall, Leben und Essen
im Einklang mit der Natur – all das ist
wichtiger denn je!

Deshalb laden wir Sie schon heute
herzlich zu unserem 9. IG FÜR Sym-
posium am Samstag, den 12. Novem-
ber, in das neue schöne „Morgen-
sternhaus“ in Fulda ein. Das Thema:
„Zukunft gestalten: Mit Qualität und
Vielfalt“. Es erwartet Sie eine inspi-
rierende Auswahl an Leuchtturmpro-
jekten und spannende Diskussionen.
Bitte lassen Sie sich dieses Highlight
nicht entgehen!

Am Vortag, den 11. November, fin-
det zudem die IG FÜR Mitgliederver-
sammlung statt. Auch hier würde ich
mich freuen, wenn Sie die Chance
wahrnehmen, um unsere Vereinsar-
beit aktiv mitzugestalten.

Dass bei der IG FÜR viel passiert, zei-
gen allein die vergangenen Wochen.
So haben wir im Frühjahr erstmals
den Goldenen IG FÜR Ehrenbrief ver-
liehen. Preisträger war Bio-Pionier
und Gründer der Firma Rapunzel
Naturkost Joseph Wilhelm. Und noch
in diesem Jahr werden weitere Preis-
träger folgen: Philipp und Wolfgang
Rieländer von der LÜNING Gruppe
und Thomas Bruch von Globus. Ganz
im Sinne unseres Mottos: Gute Kräfte
stärken!

Dass sich viel in der Lebensmittel-
branche bewegt, konnte ich erst kürz-
lich wieder feststellen: Seit mehr als
26 Jahren darf ich zweimal im Jahr
gemeinsam mit dem Verein der Mit-
telständischen Lebensmittel-Filial-
betriebe e.V. (MLF) mustergültige Le-
bensmittel-Kaufleute besuchen. Vie-
le von ihnen sind seit Jahren IG FÜR
Mitglieder. Und immer wieder sehe
ich sehr vorbildliche Entwicklun-
gen: So kam zum Beispiel große Freu-
de auf, als wir kürzlich den „Ede-
kaner“ Hieber in Südbaden besuch-
ten: Ein sehr großes Bio-Sortiment,

viele regionale, vegetarische und
Fairtrade-Produkte. Außerdem eine
„Veggie-Bar“ und ein Mehrwegsyste-
m an Fisch- und Fleischtheke. Viel-
falt pur! Zu Recht haben wir die Fami-
lie und Firma Hieber schon vor eini-
gen Jahren mit dem Ehrenbrief der IG
FÜR ausgezeichnet.

Außerdem möchte ich Sie schon heu-
te auf das baldige Erscheinen unseres
fünften IG FÜR Buchs „Gesund durchs
Leben“ hinweisen: ein Sammelband
mit insgesamt 14 Beiträgen von Ärz-
ten, Ernährungswissenschaftlern,
Physiotherapeuten, Kneipp-Lehrern,
eines Spitzenkochs aus Bali – und mir.
Ich bin überzeugt, dass der Band vie-
len Menschen guten Willens eine ech-
te Gesundheits- und Lebenshilfe sein
kann. Die Autoren haben übrigens zu-
gunsten der IG FÜR und dem SOS Kin-
derdorf e.V. auf ein Honorar verzich-
tet.

Zuletzt habe ich noch eine kleine Bit-
te an Sie: Werben Sie wenigstens ein
neues IG FÜR Mitglied! Die IG FÜR
lebt von Ihrer Mundpropaganda. Da-
mit sich auch unsere Kinder und En-
kel noch gesund ernähren können.
Die IG FÜR bedankt sich persönlich
und im Namen der ehrenamtlichen IG
FÜR Vorstandschaft für Ihre Treue.

Ihr Georg Sedlmaier
im Namen des ehrenamtlichen
IG FÜR Vorstandes



Georg Sedlmaier

Unsere neuen Mitglieder

Kempermarkt Sassenberg GmbH
Sassenberg
Vertreten durch: Markus Scholz
& Matthias Kemper

Max Freisburger
Student
Köln

Prof. Dr. Obiora F. Ike
Katholischer Priester
Msgr. Generalvikar
Catholic Institute ENUGU/Nigeria
Ehrenmitglied

Carmen Daniela Möller
Studentin
Fulda

Peter Scharl
Verleger bei ReWiG
Memmingen

Lindt & Sprüngli GmbH
Aachen
Vertreten durch: Gaby Gilgenbach

Dr. med. Markus Kern
Facharzt für Psychosomatische Medizin
Kempten

Neue Mitglieder werben

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

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

von IG FÜR Redaktion

Lebensmittelskandale, Verbrauchertäuschung, Monopolisierung: Das muss nicht sein! Schon jetzt gibt es zahlreiche Leuchtturmprojekte, die vormaligen, wie es anders geht. Die IG FÜR möchte ihnen auf dem 9. IG FÜR Symposium ein Forum bieten.

Die hitzig geführte Diskussion der vergangenen Monate um die Glyphosat-Wiederzulassung hat die negativen Auswirkungen der konventionellen Landwirtschaft einmal mehr in den Mittelpunkt der öffentlichen Aufmerksamkeit rücken lassen. Noch ist der Ausgang der EU-Abstimmung nicht sicher. Doch klar ist: Auf immer breiterer Ebene setzt sich die Erkenntnis durch, dass dieses System nicht nachhaltig ist, die Natur schädigt und letztlich die Ernährungssicherheit der kommenden Generationen gefährdet. Viele Menschen stehen dem exzessiven Einsatz von Chemikalien, Kunstdünger und Gentechnik höchst skeptisch gegenüber und suchen nach Alternativen. Und die gibt es!

Wir als IG FÜR zeigen Wege auf, wie es anders geht und wollen „gute Kräfte stärken“. Mit unserem Anliegen, die Wertschätzung von Lebensmitteln wieder in den Vordergrund zu stellen, sind wir nicht alleine – ganz im Gegenteil! Viel Neues ist in den letzten Jahren entstanden. Dazu gehören zum Beispiel der junge Trend zu ge-

nussvoller, rein pflanzlicher Küche, eine Rückbesinnung auf die Wertschätzung hochqualitativer, traditionell hergestellter Lebensmittel, aber auch Initiativen zum Erhalt fruchtbarer Böden und zur Förderung nachhaltiger Produktionsmethoden wie der Permakultur.

Im Rahmen des 9. IG FÜR Symposiums am 12. November wollen wir all diesen vielversprechenden Ansätzen den nötigen Raum geben und herausragende Projekte genauer vorstellen. Hochkarätige Gäste aus Wissenschaft und Handel liefern in spannenden Vorträgen zu eigenen Leuchtturmprojekten vielfältige Denkanstöße. Darunter sind „alte Hasen“, die schon lange einen festen Platz in der Fachwelt haben, ebenso wie trendige, junge Stimmen wie etwa aus der veganen Szene.

Mit vielseitigen Denkanstößen und guten Ideen versorgt, wollen wir uns schließlich in einem Experten-Plenum der Frage widmen, wie sich die Zukunft nachhaltig gestalten lässt. Durch das Programm führt wie im ver-



gangenen Jahr Reiner Mihr, Chefredakteur der Lebensmittel Praxis.

Veranstaltungsort ist das im Oktober 2015 neu eröffnete Morgensternhaus in Fulda. Nachhaltige Verfahren in der Gebäudetechnik, die Verwendung von mineralischen Baustoffen und ein ökologisches Energiekonzept charakterisieren die moderne Tagungsstätte. Die Teilnehmer des IG FÜR Symposiums erwarten lichtdurchflutete, professionell ausgestattete Räumlichkeiten. In den Pausen bietet eine großzügig angelegte, künstlerisch gestaltete Gartenanlage mit Bachlauf und Teich die Möglichkeiten, die Batterien aufzuladen. ■



Morgensternhaus
Gerloser Weg 70
36059 Fulda



Das 2015 neu eröffnete Morgensternhaus in Fulda wurde nach ökologischen Kriterien gestaltet und bietet eine moderne Ausstattung.

Das Programm des 9. IG FÜR Symposiums

„Zukunft gestalten: Mit Qualität und Vielfalt“

12. November 2016, Morgensternhaus, Gerloser Weg 70, 36039 Fulda



9:00 Uhr Eintreffen der Gäste und Morgenkaffee

9:45 Uhr **Begrüßung und Moderation:**
Reiner Mihr (Chefredakteur Lebensmittel Praxis)
Georg Sedlmaier (IG FÜR) und MdB Michael Brand
Vorwort von Andreas Swoboda (W-E-G Stiftung & Co. KG)

10:00 Uhr **Vorstellung der Leuchtturmprojekte Teil 1:**

„Warum Essen und Trinken politisch ist. Und was das mit dem Verband der grünen Start-ups und nachhaltigen Unternehmen zu tun hat“
Dr. Katharina Reuter, UnternehmensGrün e.V.

„Veganpassion – Leidenschaft für gesunde Vielfalt“
Stina Spiegelberg, veganpassion.de

„Was ist ein gutes Lebensmittel?“
Dr. Ursula Hudson, Slow Food Deutschland e.V.

11:30 Uhr Kaffee-Pause

11:45 Uhr **Vorstellung der Leuchtturmprojekte Teil 2:**

„Nachhaltigkeitsstrategien in der Landwirtschafts- und Lebensmittelbranche“
Tobias Bandel, Soil & More International

„Eat for a better life – Gewichtskontrolle mit Genuss und Gehirn“
Dr. med. Susanne Kümmerle, Medizinerin

13:00 Uhr Mittagsbuffet in Bio-Qualität

14:00 Uhr **Vorstellung der Leuchtturmprojekte Teil 3:**

„Die Upländer Bauernmolkerei - ein besonderes Projekt von Bauern, Umweltschützern und Verbrauchern wird 20 Jahre“
Karin Artzt-Steinbrink, Upländer Bauernmolkerei GmbH

„Das Projekt Friedenskakao in Kolumbien“
Dr. Uwe Meier, Experte für Pflanzenbau und Agrarwirtschaft

„Mit Gärten die Welt verändern – Ernährungssouveränität in der Region“
Karin Frank, Permakultur-Designerin

15:30 Uhr **Experten-Plenum: Wie lässt sich Zukunft gestalten?**

16:00 Uhr Fazit und Verabschiedung der Gäste

Die Experten des 9. IG FÜR Symposiums



Karin Artzt-Steinbrink, Upländer Bauernmolkerei

Karin Artzt-Steinbrink ist Diplomagraringenieurin und engagiert sich beruflich und ehrenamtlich für gesunde Lebensmittel und eine ökologische Landwirtschaft. Sie ist seit 1996 Geschäftsführerin der Upländer Bauernmolkerei und der Milcherzeugergemeinschaft Hessen (seit 1987). 2005 trat sie als Mitglied der IG FÜR bei, seit 2008 gehört sie dort dem Vorstand an. Daneben ist sie Vorsitzende des 2008 gegründeten Zusammenschlusses von Bio-Herstellern „BioFairVerein“, Mitglied des IHK-Parlamentes in Nordhessen und engagiert sich aktuell vor Ort in der Flüchtlingshilfe. Insbesondere liegen ihr die Themen Gentechnik und Patente sowie faire Preise am Herzen. Sie ist verheiratet, hat zwei erwachsene Kinder und lebt mit ihrer Familie in einem kleinen Dorf in Nordhessen.

Tobias Bandel, Soil & More International

Nach dem Studium der Agrarwissenschaften mit Schwerpunkt Bodenkunde an der Universität Hohenheim hat Tobias Bandel mehrere Jahre den Obst- und Gemüseanbau und Vertrieb bei Sekem in Ägypten geleitet. Nach einer kurzen Zeit als internationaler Landwirtschaftsberater für eine holländische Obst- und Gemüsehandelsfirma hat Tobias Bandel gemeinsam mit zwei Partnern 2007 Soil & More International BV gegründet und ist deren Geschäftsführer. Soil & More International ist ein Beratungsunternehmen, das sich auf Beratung zu Bodenfruchtbarkeit sowie Analyse und Entwicklung von Nachhaltigkeitsstrategien in der Landwirtschafts- und Lebensmittelbranche spezialisiert hat. Verwurzt in der biologischen und biodynamischen Landwirtschaft arbeitet Soil & More weltweit sowohl mit Bio- als auch konventionellen Landwirten zusammen, um Themen wie Kompostierung, Gründüngung und andere Nachhaltigkeitsaspekte pragmatisch anzugehen und umzusetzen. Seit 2 Jahren führt Soil & More auch sogenannte Gesamtkostenanalysen von Lebensmitteln durch.



Dr. Ursula Hudson, Slow Food Deutschland e. V.

Dr. Ursula Hudson, freie Autorin und Wissenschaftlerin, lehrte Interkulturelle Germanistik an den Universitäten Bayreuth, Cambridge und Oxford (UK). Sie ist Mitglied der Deutschen Akademie für Kulinaristik e.V. und seit Februar 2010 Mitglied des Vorstands von Slow Food Deutschland e.V. Seit Juni 2012 ist sie Vorsitzende des Vereins und Mitglied im Vorstand von Slow Food International. Slow Food ist eine weltweite Vereinigung von bewussten Genießern und mündigen Konsumenten, die es sich zur Aufgabe gemacht haben, die Kultur des Essens und Trinkens zu pflegen und lebendig zu halten. Im Zentrum von Dr. Hudsons Arbeit steht die Ernährungsbildung sowie die Aufklärung der Verbraucher über die Zusammenhänge zwischen Ernährung, Ernährungsentscheidungen und Auswirkungen auf Wasser, Luft und Boden. Große Themen sind biologische Vielfalt, Tiere und Tierhaltung, Überfischung, Bodenfruchtbarkeit, Saatgut und Ökologisierung der Landwirtschaft.

Dr. med. Susanne Kümmerle

Dr. Susanne Kümmerle ist Ärztin und arbeitet seit über 30 Jahren in der Fachklinik Oberstdorf. Ihre Schwerpunkte sind die ganzheitliche Medizin, Naturheilverfahren und die Gesundheitsbildung von Kindern, Jugendlichen und Erwachsenen. Ihr Hauptanliegen ist zu zeigen, wie Menschen ihr Leben wieder bewusst genießen können. Sie hält dazu deutschlandweit Vorträge und arbeitet auch eng mit Unternehmen, Krankenkassen und Schulen zusammen. In der Fachklinik Oberstdorf hat sie das „Fatburner-Programm“ etabliert, dass eine moderate, dauerhafte Gewichtsreduktion ohne Verzicht ermöglicht. Zwei Bücher sind von ihr erschienen: Der Ratgeber „Mit Genuss gesund durchs Leben – Warum Verzicht nicht alles ist“ und ein Kochbuch mit abwechslungsreichen Rezepten, in denen auch über die wertvollen Inhaltsstoffe der Zutaten informiert wird: „Mit Genuss gesund durchs Leben – Das Kochbuch“.



Dr. Katharina Reuter, UnternehmensGrün e.V.

Dr. Katharina Reuter (39) ist Geschäftsführerin von UnternehmensGrün, dem Bundesverband der grünen Wirtschaft. Hier engagieren sich seit 1992 Unternehmen, die Verantwortung für Wirtschaft, Umwelt und Gesellschaft verbinden. UnternehmensGrün setzt sich als ökologisch ausgerichteter Unternehmensverband vor allem ideell und branchenübergreifend im Namen seiner mehr als 190 Mitgliedsunternehmen für eine ambitionierte Umwelt- und nachhaltige Wirtschaftspolitik ein. Der Verein ist parteipolitisch und finanziell unabhängig und als gemeinnützig anerkannt. Katharina Reuter engagiert sich seit vielen Jahren für ein nachhaltiges Wirtschaften, politisiert durch die Jugendumweltbewegung und ein frühes kommunalpolitisches Engagement. Die promovierte Agrarökonomin arbeitete mit Unternehmen als Beraterin für Bio und Nachhaltigkeit zusammen und war Geschäftsführerin der Zukunftsstiftung Landwirtschaft und der Klima-Allianz Deutschland.



Stina Spiegelberg, Kochbuchautorin und Bloggerin

Stina Spiegelberg lebt seit 2008 vegan und begeistert mit ihren bunten Rezepten und ihrer ansteckend fröhlichen Art. Neben der veganen Küche setzt sie sich für eine nachhaltige Lebensweise und den Bio-Landbau ein. Ihr Projekt „Veganpassion“ startete 2010 als Gute-Laune-Rezepteblog. Von PeTA und UNESCO ausgezeichnet, möchte sie mit gesunder Küche und respektvollem Umgang mit Erde, Mensch und Natur so viele Menschen wie möglich erreichen. Ihre vier Koch- & Backbücher leisten Pionierarbeit und zeigen wie farbenfrohe Pflanzenküche Spaß macht. „Inspiration sein, Verbraucher aufklären und Vielfalt entdecken. Der schönste Job auf der Welt!“, sagt sie.

Dr. Uwe Meier, Experte für Pflanzenbau und Agrarwirtschaft

Dr. Uwe Meier studierte – nach mehrjähriger praktischer Arbeit als Gärtner – Gartenbau mit den Schwerpunkten Ökonomie, Markt und Phytomedizin. Er arbeitete 33 Jahre in der Biologischen Bundesanstalt für Land- und Forstwirtschaft Braunschweig in der Prüfung und Zulassung von Pflanzenschutzmitteln. Seit 1996 befasst er sich mit Umwelt- und Sozialstandards für die nationale und internationale Landwirtschaft. Daraus entwickelte er eine Agrarethik, die er in dem Buch „Agrarethik – Landwirtschaft mit Zukunft“ als Herausgeber veröffentlichte. Sein besonderes Augenmerk legt er auf die Glaubwürdigkeit von Standards und Siegeln in der Agrarwirtschaft. Daneben ist er Verfasser und Mitautor zahlreicher weiterer Fachpublikationen. Meier ist ständiges Mitglied im International Standards Committee des Sustainable Agriculture Network und der Rainforest Alliance.



Karin Frank, Permakultur-Designerin

Karin Frank aus Bernau am Chiemsee ist ausgebildete Permakultur-Designerin und beschäftigt sich seit Jahren mit solidarischer Landwirtschaft und Gemeinschaftsgärten. Sie initiiert, unterstützt und baut selbst Projekte auf. Mit ihrer Vortragstätigkeit verbindet sie zahlreiche Initiativen und knüpft Netzwerke im süddeutschen Raum und Österreich. Unter dem Motto „Umbau der Welt zum Garten“ erstellt sie gemeinsam mit Verbrauchern essbare Landschaften. Ziel ist es, so wieder ein Bewusstsein für den Wert der Lebensmittel und ein ökologisches Denken und Handeln zu schaffen. Gearbeitet wird ausschließlich mit samenfesten Pflanzen und nach permakulturellen Prinzipien im Einklang mit der Natur. So werden nachhaltige Kreisläufe erkannt und umgesetzt. Diese können auf alle Lebensbereiche übertragen werden.

Einladung zur IG FÜR Mitgliederversammlung 2016

Am Vortag des 9. IG FÜR Symposiums, den 11. November 2016 von 17 bis 19 Uhr, lädt der IG FÜR Vorstand zur diesjährigen IG FÜR Mitgliederversammlung im Morgensternhaus ein. Als Key-Speaker konnten wir IG FÜR Mitglied Manfred Mödinger gewinnen, der als Dipl.-Ingenieur für Brauwesen und Getränke-technologie Experte für Wasserqualität ist.

Weitere Anträge müssen bis 14 Tage vor der Versammlung schriftlich bei der Interessengemeinschaft FÜR gesunde Lebensmittel e.V., Gerloser Weg 72, 36039 Fulda, eingereicht werden.

Anschließend ist ein gemeinsames Abendessen im Kolpinghaus Fulda/Parkhotel geplant.

Auf der Tagesordnung stehen:

- Rückblick und Ausblick
- Entlastung des Vorstandes
- Neuwahl des ehrenamtlichen IG FÜR Vorstandes: Vorstandsmitglied Fritz Jambor tritt aus privaten Gründen zurück, neu zur Wahl stellen sich Thomas Göing und Paul Daum.

Sie können sich ab sofort für das 9. IG FÜR Symposium und die Mitgliederversammlung 2016 anmelden! Nutzen Sie hierfür das beigelegte Anmeldeformular. Weitere Informationen auch unter: www.ig-fuer.de

Falls Sie in Fulda übernachten möchten, melden Sie bitte selbst rechtzeitig im Parkhotel Fulda, Goethestraße 15, 36043 Fulda per Tel.: 0661/8650-0 oder E-Mail: info@parkhotel-fulda.de unter dem Stichwort „IG FÜR“ an. Wir haben 20 Einzelzimmer blocken lassen.

Lebendiges Wasser in Kindereinrichtungen: Ein innovatives Leuchtturmprojekt

von Frank Servos, Geschäftsführer der NaturSinn International KG, Mitinitiator des NATURSINN E.V. und IG FÜR-Mitglied



Wenn wir wahren Frieden in der Welt erlangen wollen, müssen wir bei den Kindern anfangen.“ In diesem Zitat Mahatma Gandhis steckt ein großer Teil der Motivation für das beispielgebende Projekt des Augsburger Vereins NATURSINN E.V. möglichst viele Kindereinrichtungen kostenfrei mit Wasservitalisierungsgeräten auszustatten, um den Kindern dort das Trinken von lebendigem (Leitungs-)wasser schmackhaft zu machen.

dengeldern und Mitgliedsbeiträgen erwirbt der gemeinnützig anerkannte Verein WASSER2000-Systeme, die in Kitas, Kindergärten, Schulen und anderen Kindereinrichtungen dauerhaft, unentgeltlich und ohne jegliche Folgekosten zum Einsatz kommen. Der Hersteller, die NaturSinn International KG, trägt mit einem ausschließlich für dieses Projekt gewährten Sonderpreis ebenfalls seinen Teil dazu bei. Darüber hinaus subventioniert das Unternehmen die Aktion mit Flaschen, Zubehör und der kostenfreien Gerätemontage vor Ort.

Ein weiteres visionäres Projektziel: Der Kauf und Konsum von Flaschenwasser wird komplett überflüssig, nachhaltiges Handeln dadurch wirkungsvoll in die Praxis umgesetzt. Studien belegen, dass Leitungswasser eine bis zu 1.000-fach bessere Ökobilanz als Flaschenwasser aufweist. Den Kindern bleiben zudem auch die hormonell wirksamen, chemischen Substanzen aus den PET-Flaschen erspart.¹ Angenehmer Nebeneffekt für die vom Verein ausgestatteten Kindereinrichtungen: Die finanzielle Ersparnis beim Umstieg von Flaschenwasser auf vitalisiertes Trinkwasser ist groß. Pro Jahr kommen meist „unbemerkt“ einige hundert Euro zusammen – leicht gespartes Geld! ■

Dass die Trinkwasserqualität in Deutschland auf der chemischen Ebene in der Regel deutlich besser ist als die Qualität zahlreicher Mineral- und Tafelwässer, steht für die Projektinitiatoren außer Zweifel. Die mittlerweile jahrzehntelang in der Praxis etablierten Vitalisierungstechnologien bieten darüber hinaus die Möglichkeit, dem Leitungswasser wieder seinen ursprünglichen Quellcharakter zurückzugeben, den es durch die technischen Transportwege eingebüßt hat. Dadurch wird es spürbar frischer, leckerer und weicher im Geschmack. „Ein solches Wasser ist nicht nur für uns Erwachsene sehr wichtig und wohltuend, auch für die gesunde Entwicklung unserer Kinder ist das ausreichende Trinken von Wasser in Quellqualität besonders bedeutsam“, so der erste Vorsitzende Toni Heidler. Die durchweg positiven Rückmeldungen aus den bislang ausgestatteten Einrichtungen bestätigen das. Kinder reagieren instinktiv und unbewusst sehr deutlich auf das vitalisierte, lebendige Wasser: Sie trinken automatisch wesentlich mehr davon. Mit den eingenommenen Spen-



Etwa 500 Milliarden PET-Flaschen werden weltweit jährlich produziert. Ein Großteil davon landet im Müll.

Auch Georg Sedlmaier – selbst überzeugter WASSER2000-Anwender – ist mit der IG FÜR bereits Premium-Mitglied im NATURSINN E.V. und unterstützt damit tatkräftig dessen Kinderprojekt.



NATURSINN E.V.
Alle Fakten zum Projekt sowie Hintergrundinfos zum Thema (lebendiges) Wasser finden Sie auf der informativ gestalteten Webseite des Vereins: www.natursinn-ev.org.

Kontakt:
NATURSINN E.V. Deutschland
Hessenbachstraße 31c
86157 Augsburg
info@natursinn-ev.org
www.natursinn-ev.org

¹ Wagner, M. & Oehlmann, J. (2009): Endocrine disruptors in bottled mineral water: total estrogenic burden and migration from plastic bottles, *Environmental Science and Pollution Research*, Online First: <http://dx.doi.org/10.1007/s11356-009-0107-7>

Fastenwandern auf dem Darß

Ein Erfahrungsbericht von IG FÜR Vorstandsmitglied Paul Werner Hildebrand

Ende Februar kann es auf dem Fischland Darß an der vorpommerschen Ostseeküste ganz schön kalt sein. Dafür ist die Meeresluft klar und sauber. So können Kopf und Körper wieder richtig auftanken.



In den letzten Jahren habe ich immer wieder mal zuhause gekurt, gefastet oder „entbehrliche Wochen“ eingelegt. Aber dieses Mal wollte ich richtig raus aus dem Alltag und entschied mich für eine Woche Fastenwandern im Bioland Hotel Seeadler in Prerow. Und das war gut so!

Dass man eine Woche lang nichts essen darf, war mir bewusst – in der Hinsicht hatte ich keinerlei Bedenken. Aber zusätzlich noch täglich vier bis fünf Stunden mit Rucksack und Wasserflasche zu wandern, war für mich neu. Natürlich fragt man sich, ob man das auch wirklich schafft. Die Antwort: ja, es ist machbar und gibt eine riesige Motivation.

In einer Gruppe Gleichgesinnter fällt alles leichter. So steht man morgens

bei Temperaturen um den Gefrierpunkt auf einem Waldweg und dehnt seinen müden Körper erst einmal richtig durch, um dann einen flotten einstündigen Marsch zum Strand anzuschließen. Bei vier Grad Wassertemperatur fällt das Eintauchen der Füße nicht leicht. Um es kurz zu sagen: Es tut weh! Das Ganze wird danach mit einem schönen heißen Kräutertee belohnt, bevor eine weitere Tagestour von drei bis vier Stunden den Körper so richtig auf „Hallo wach“ bringt. Das Wandertempo war sehr hoch – auch, weil einige Hobby-Marathonläuferinnen dabei waren, die unsere Gruppe sozusagen antrieben. Zur Belohnung gab es abends entweder eine Teerunde oder Bio-Gemüsebrühe.

Das Veranstalter-Team in dem Bioland-Hotel war extrem motiviert und

vermittelte in Abendvorträgen viel Wissenswertes über gesunde Ernährung und ökologischen Landbau. Eine Woche ohne feste Nahrung ging in Windeseile vorbei und von Tag zu Tag fühlte ich mich besser. Meine Erfahrung: Eine Woche Fastenwandern reinigt Kopf und Körper. Das Ergebnis lohnt sich! Im Übrigen: Das Essen habe ich auch an den folgenden Tagen nicht wirklich vermisst. Aber die Ehrfurcht vor unseren Lebensmitteln ist gewachsen. Im Oktober werde ich diese Erfahrung wiederholen. ■

Interessierte können sich informieren bei: www.pensionseeadler.de



Tägliche Wanderungen durch die Natur mobilisieren neue Energie.

Felix Prinz zu Löwenstein nimmt Bundesverdienstkreuz entgegen



Ohne engagierte Menschen geht es nicht: Am 12. April 2016 überreichte die hessische Landwirtschaftsministerin Priska Hinz Bio-Landwirt Felix Prinz zu Löwenstein das Bundesverdienstkreuz. Mit seiner Arbeit habe der langjährige Vorsitzende des Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft (BÖLW) einen wichtigen Beitrag dafür geleistet, die ökologische Land- und Lebensmittelwirtschaft in der Mitte der Gesellschaft zu verankern.

Der Geehrte bedankte sich bei all den Mitstreitern, die auf eigenen Betrieben, in der Familie und in der deutschen Öko-Bewegung an einem Strang zögen, wenn es um den Fortschritt des Ökolandbaus gehe. Der Ökolandbau sei alles andere als das Steckenpferd einzelner politischer Parteien, denn ein „Weiter so“ in der konventionellen Landwirtschaft könne es aufgrund seiner schädlichen Wirkungen nicht geben.

Bundespräsident Joachim Gauck hatte Löwenstein die Ehrung im Dezember 2015 verliehen. Wir gratulieren!



Welche Bedeutung haben die Millenniumsentwicklungsziele der UN und die Post-2015-Agenda für die Weltkirche?

Diese Frage stand im Mittelpunkt der internationalen Fachtagung „Globale Verantwortung“ am 4. und 5. März 2016 in Bad Honnef, organisiert vom Ordo Socialis. Der Vorsitzende der IG FÜR, Georg Sedlmaier, ließ sich diese Veranstaltung nicht entgehen und nutzte sie nicht zuletzt, um mit verschiedenen leitenden katholischen Kardinälen über aktuelle IG FÜR Themen wie TTIP und Patente auf Leben zu diskutieren. Monsignore Generalvikar Obiora Ike aus Nigeria (Mitte) konnte dort als neues IG FÜR Ehrenmitglied gewonnen werden.



- Am 14. April 2016 trafen sich 50 Pastorinnen und Pastoren zum Dekanatstreffen der Evangelisch-Lutherischen Kirche in Oberstdorf.
- Mit dabei waren u.a. Dekan Jörg Dittmar, der BUND-Vorsitzende Prof. Dr. Hubert Weiger und der IG FÜR Vorsitzende Georg Sedlmaier.
- Zum Schwerpunkt „Bewahrung der Schöpfung“ wurden aktuelle IG FÜR Themen diskutiert.

Auf der MLF-Tagung traf Georg Sedlmaier MLF-Präsident Friedhelm Dornseifer (Links) und Dr. David Bosshart (Mitte) vom Gottlieb Duttweiler Institute in Zürich.



- Schon Albert Einstein soll gewarnt haben: „Wenn die Bienen verschwinden, hat der Mensch nur noch vier Jahre zu leben; keine Bienen mehr, keine Pflanzen, keine Tiere, keine Menschen mehr.“
- Dr. Bernhard Zimmer vom Bayerischen Institut für Nachhaltige Entwicklung hat in seinem Vortrag anlässlich der 5. Traunsteiner Homöopathie-Tage in Traunstein einen ausführlichen Blick auf die wechselvolle Beziehung zwischen Mensch und Bienen geworfen.

Auf der IG FÜR Webseite können Sie diesen exklusiv nachlesen: www.ig-fuer.de/index.php/unsere-themen/tierwohl/

Bereits zum 5. Mal war Georg Sedlmaier in der **food akademie** in Neuwied zu Gast, um dort einen Tag lang mit den Studentinnen und Studenten über aktuelle Lebensmittelthemen zu diskutieren.



Stina Spiegelberg und ihr veganer Rezeptblog Veganpassion sind eine reiche Erfolgsgeschichte: Seit 2008 lebt die Bloggerin und Autorin erfolgreicher Kochbücher vegan. Wie sie dazu kam, erzählt sie hier.

Essen ist meine Leidenschaft. Nicht nur das Essen an sich, vom kleinen Geistesblitz, der mich nachts mit einer Rezeptidee weckt, über das Einkaufen und Zubereiten bis hin zum sinnlichen Genießen mit meinen Freunden am gemeinsamen Tisch – all das gehört für mich zum Essen dazu. Und manchmal muss ich nach dem ganzen Trubel überhaupt nicht selber essen. Das vergnügte Kosten und glückliche Grinsen meiner Testesser fühlt sich an, als könnte ich schweben. Ich heiße Stina Spiegelberg, schreibe Kochbücher und lebe für die bio-vegane Ernährung. Warum? Weil es einfach glücklich macht.

2008 lag die Entscheidung vegetarisch zu leben für mich bereits einige Jahre zurück, als mein Freund sich mir überraschend anschloss. Da standen wir also, beide vegetarisch. Zunächst große Freude darüber nur einmal kochen zu müssen, kein Fleisch mehr im Kühlschrank und auch die Dönerbuden waren passé. Die Entscheidung fiel damals für mich wie für meinen

Freund aus ethischen Gründen, und wir dachten vegetarisch sei genug. Die Ethik beschäftigte uns mit dem neu gewonnenen Elan wieder einmal und so recherchierten wir, lasen all die Berichte, die einen nachts kaum schlafen lassen, und die alltäglichsten Handlungen in Frage stellen. Und dann fiel es uns wie Schuppen von den Augen: Wir können etwas tun, jeder Einzelne hat jeden Tag die Wahl und kann mit jedem Einkauf, jedem Essen und jedem Cent die richtige Entscheidung treffen. Das etwas befremdliche und freudlose Wort „vegan“ schwebte im Raum.

Hierbei möchte ich zu bedenken geben, dass 2008 das Wörtchen „vegan“ noch zu den Fremdwörtern zählte, in keinen Medien jemals Erwähnung fand – geschweige denn im Supermarkt. „Wenn man zwei Wochen überleben kann, dann leben wir vegan“, so unsere Idee und der neue Lebensstil wurde adaptiert. Der erste Gang zum Supermarkt glich der Suche nach einer Nadel im Heuhaufen: jedes



Produkt wurde gefühlt zehn Mal umgedreht, um es dann frustriert wieder ins Regal zurückzustellen. Wie viele Inhaltsstoffe braucht eigentlich ein Keks?! Erstaunlich, was alles in Tomatensoße enthalten ist und erschreckend, dass selbst Fischmehl in Kartoffelchips landet. Dennoch waren wir überrascht: Am Ende war der Einkaufswagen prall gefüllt mit bunten Köstlichkeiten, die nur darauf warteten, zubereitet zu werden.

Auf der Suche nach veganen Rezepten fand sich leider nicht viel. Freudlos und grau schien sich hier zu bestätigen. Ich aber wollte die Pflanzküche bunt und lustig und lebensfroh sehen. Also begann ich zu entwickeln und zu entdecken. Freude und Übermut packten mich. Die Auswahl an Zutaten war einfach überwältigend und die Kreativität unaufhaltsam. Nach nur einer Woche war die Geschichte für uns zwei entschieden: wir bleiben vegan. Nie hätte ich mir ausgemalt, eine so große Vielfalt an pflanzlichen Lebensmitteln zu finden und diese in köstlichen, farbenfrohen Gerichten zum Gaumenschmaus erwecken zu lassen. Freunde und Familie waren zunächst zurückhaltend gewesen und hatten sich in vielen Begegnungen angegriffen gefühlt. Mit kleinen



Vegan ist freudlos? Stina Spiegelberg beweist das Gegenteil.

Leckereien auf Familienfesten und Studienparties brachte ich alle Herzen zum Schmelzen. Sie waren begeistert – und ich überglücklich! „Vegan“ war kein Thema mehr, nur wie köstlich und lieblich alles schmeckte und aussah. Rezepte wurden weitergereicht und das Interesse an meinem alternativen Lebensstil war groß.

Die Nachfrage nach Rezepten nahm bald einen Großteil meiner Freizeit ein und so beschloss ich online zu gehen. Wenn meine Freunde und Verwandten so begeistert waren, müssten sich auch Fans da draußen finden. „Vegan“ als gesunden und glücklichen Lebensstil verbreiten und Freude am Essen, Zubereiten und Genießen vermitteln, das setzte ich mir zum Ziel. Jedes Rezept wurde als optisches Highlight von einem Bild unterstützt – das Auge isst bekanntlich mit – und so setzte ich mich mit wachsendem Anspruch mit der Fotografie auseinander. Immer mit dem Ziel meinen Lesern schon vom Ansehen der bunten Bilder den Mund wässrig zu machen. Der Blog wurde begeistert angenommen und durch die vielen positiven Rückmeldungen fühlte ich mich weiter beflügelt. Heute noch ist mein Blog für mich eine Konstante und ein wunderschöner Ort mit meinen Lesern in Verbindung zu treten.

Wie das Glück es manchmal mit einem meint (danke Glück!), rief eines Tages ein Verlag an und so kam ich zu inzwischen vier Koch- & Backbüchern. Ich bin immer noch vom wachsenden Interesse überwältigt und gebe Anregungen, wo ich nur kann: in Schulen und Unis, in Hotellerie und Gastronomie, auf Messen, im Fernsehen oder in Kursen für Privatpersonen. Und überall treffe ich wundervolle Menschen, die Essen als Teil ihres Lebens und nicht mehr als pure Notwendigkeit ansehen.

Das ist der tollste Job auf der Welt! Den ganzen Tag stehe ich in meiner pinkfarbenen Küche (wirklich!) und probiere mich durch die Genusswelt rauf und runter. Es gibt so vieles zu entdecken, die Ideen und Produkte gehen nie aus. Aus der ursprünglichen Angst, was denn ein Veganer noch essen kann, wurde die ständige Neugierde Neues zu probieren. Mit der Entscheidung zu „vegan“ hat sich eine Tür geöffnet. Die Tür des Hinterfragens. Es geht nicht darum, sich das Leben unnötig zu erschweren. Es geht darum sein Möglichstes zu tun, um eine nachhaltige Welt zu gestalten.

Die Umstellung meiner Ernährung war nur der erste Schritt, der Alltag zeigt mir an jeder Ecke sein ausbaufähiges Öko-Potential. Die Umgewöhnung ist wie eine Art Training im Sport. Heute besinne ich mich darauf keine Tierprodukte mehr zu essen, dann sensibilisiere ich meinen Wasserverbrauch, ich gehe mehr zu Fuß und achte beim Kauf auf Bio-Qualität. Der Alltag hält auch in der veganen Ernährung schnell Einzug und ist man erst mal sensibilisiert für eine andere Lebensweise, tun sich immer mehr spannende Ernährungs- und Sinnesfragen auf. Die Vernetzung mit Gleichgesinnten, kreativen „Greenies“ und offenen Mitmenschen motiviert und beflügelt. Diese Reise ist nie zu Ende, die Entwicklung bleibt eben nicht stehen. Auch wenn die Realität mich immer wieder auf den Boden der oft traurigen Tatsachen zurückholt, versuche ich überzeugt von der Sache, konsequent den veganen Weg zu gehen. In der festen Überzeugung, dass jede Kreatur ein Recht auf Leben hat, und ich selbst mit jeder meiner alltäglichen Entscheidung die Welt ein wenig besser machen kann – und will. ■



Die liebevoll arrangierten Gerichte bescheren ihr schnell eine große Fangemeinschaft.



Stina Spiegelberg:
Veganpassion – Das Kochbuch
 Als Grundkochbuch für alle Veganer bietet das aktuellste Buch von Stina Spiegelberg auf 240 Seiten insgesamt 120 saisonale Rezepte. Und diese haben alle eines gemeinsam: Sie sind alles außer grau und langweilig. In den liebevoll arrangierten Bildern bekommt der Leser sofort Hunger auf mehr. Besonders praktisch: Das Kochbuch ist nach Anlässen aufgebaut. Egal ob Osterbrunch oder Grillparty, das passende Gericht ist so schnell gefunden.

240 Seiten, gebundene Ausgabe
 ISBN-13: 978-3771646127
 Fackelträger Verlag, 24,95 Euro

IG FÜR Ehrenbrief in Gold geht an Rapunzel-Gründer Joseph Wilhelm

von IG FÜR Redaktion



Für sein Lebenswerk erhielt Joseph Wilhelm, Firmengründer und Geschäftsführer der Rapunzel Naturkost GmbH, den Goldenen IG FÜR Ehrenbrief. In seiner Laudatio würdigte Entwicklungsminister Dr. Gerd Müller dessen Einsatz für eine bessere Welt.

Zur feierlichen Verleihung bei Rapunzel in Legau kamen viele Mitarbeitende sowie Ehrengäste und Lokalpolitiker. Der Bundesminister für wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung, Dr. Gerd Müller, überreichte zusammen mit IG FÜR-Gründer Georg Sedlmaier die Auszeichnung. Dr. Gerd Müller betonte in seiner Laudatio das Engagement des Naturkostherstellers: „Man kann erfolgreich sein und zugleich die Lebensgrundlagen kommender Generationen sichern. Nachhaltigkeit in allen Dimensionen – ökologisch, sozial, ökonomisch und kulturell: das ist das Wertefundament, auf dem Rapunzel seit über 40 Jahren kontinuierlich und nachhaltig gedeiht. Und davon leben tausende Familien hier und in den Anbaugebieten weltweit.“

Joseph Wilhelm sieht diese Ehrung als Ansporn, die Verpflichtung aus diesem Preis weiterhin bestmöglich

zu erfüllen. Er sei stolz, sehe aber den Verdienst nicht bei sich alleine. „In Wirklichkeit nehme ich den Preis nur für Euch alle in Empfang“, sagte er zu seinen Mitarbeitenden.

Dr. Müller schloss seine engagierte Rede vor den Mitarbeitenden mit den Worten: „Rapunzel leuchtet zukünftig in Gold“. ■

Der Goldene IG FÜR Ehrenbrief zeichnet ab sofort Unternehmer oder Institutionen aus, die bereits den IG FÜR Ehrenbrief erhalten haben, dort aber nicht stehen geblieben sind, sondern sich konsequent weiterentwickeln.



Volles Haus: Rapunzel Mitarbeiter, Ehrengäste und Lokalpolitiker waren der Einladung gefolgt.



Weltbürger: Joseph Wilhelm übergab Dr. Gerd Müller den „Eine Welt Pass“ von Rapunzel.

„Jeder kann sich bewusst für Nachhaltigkeit entscheiden“

Ein Interview mit dem IG FÜR Vorsitzenden Georg Sedlmaier

1997 haben Sie die IG FÜR, die Interessengemeinschaft FÜR gesunde Lebensmittel, gegründet. Wie kam es dazu?

Ein Schlüsselmoment war für mich ein Restaurantbesuch während meiner Reise durch die USA: Dort beobachtete ich, wie eine Familie ihren bestellten Fisch geradezu in Ketchup ertränkte. Damals begann ich, das erste Mal unsere Ernährungsgewohnheiten zu hinterfragen, und mich eingehender mit der Frage zu beschäftigen, was wirklich gesund ist.

In welcher Form setzt sich die IG FÜR für gesunde Ernährung ein?

Unser Ziel ist es, wieder ein Bewusstsein FÜR gesunde Lebensmittel in der Gesellschaft zu schaffen. Wir sind davon überzeugt, dass sich das nur durch unabhängige und undogmatische Information erreichen lässt. Eben ganz nach dem Motto: Keine Gebote, keine Verbote, sondern Angebote.

Deshalb leisten wir intensive Informationsarbeit, die sich nicht nur an Verbraucher, sondern auch an Handel, Politik und Wissenschaft richtet. Wir geben eine Zeitung heraus und haben einen Internetauftritt, in dem Interessierte alles rund um gesunde Ernährung erfahren können. Daneben organisieren wir jedes Jahr ein Fachsymposium, das zur aktiven Diskussion einlädt, arbeiten mit Schulen zusammen und suchen intensiven Kontakt mit Entscheidern.

Welche Rolle kommt dem Handel in Bezug auf „gesunde Lebensmittel“ zu?

Jeder kann sich bewusst für Nachhaltigkeit entscheiden – auch der konventionelle Handel. Einige gute Beispiele



gibt es dafür bereits: Sie setzen auf Lebensmittel ohne künstliche Aromen und Geschmacksverstärker, verzichten auf Gentechnik, beziehen sie nach Möglichkeit aus der Region und vergrößern zunehmend ihr Bio-Sortiment. Das sehen wir als sehr positive Entwicklung.

Mit dem IG FÜR Ehrenbrief zeichnen Sie bereits seit Jahren Personen und Organisationen für Ihren besonderen Einsatz für gesunde Lebensmittel aus. Nun hat die IG FÜR ihn zum ersten Mal in Gold verliehen. Was waren die Beweggründe für die neue Auszeichnung?

Gute Beispiele regen immer zur Nachahmung an. Mit dem Goldenen IG FÜR Ehrenbrief zeichnen wir Unternehmer und Institutionen aus, die bereits den IG FÜR Ehrenbrief erhalten und sich seitdem konsequent weiterentwickelt haben. Die Preisträger machen Mut, sich jeden Tag aufs Neue für gesunde Lebensmittel einzusetzen.

Erschienen in rapunzel.aktuell Mai/Juni 2016, Abdruck mit freundlicher Genehmigung von Rapunzel Naturkost GmbH.

Termine

Mittwoch, 29. Juni 2016, 19.30 Uhr

„Was ist Gesundheit?“

Eine Naturheilpraxis aus München stellt sich vor und beleuchtet diese Frage mit ihren unterschiedlichen therapeutischen Herangehensweisen und damit gegenseitiger Vervollständigung. Bettina Sedlmaier-Erlenfeld, Heilpraktikerin und Ernährungstherapeutin Brigitta Gallerach-Walther, Heilpraktikerin für Psychotherapie
Ort: Haus Hochland, Kempten, Eintritt frei

Montag, 5. September 2016, 17 Uhr

„Ist eine bienenfreundliche Landwirtschaft möglich? Honig als das erste Opfer des TTIP Freihandelsabkommens?“

Walter Haefeker, Präsident des Europäischen Berufsimkerverbandes
Ort: tegut... Zentrale, Fulda, Eintritt frei

Montag, 10. Oktober 2016, 17 Uhr

„Mensch und Elektromog – Der Einfluss von elektromagnetischen Feldern auf Biosysteme“

Dr. Gerhard Kramer
Ort: tegut... Zentrale, Fulda, Eintritt frei

Mittwoch, 26. Oktober 2016, 19.30 Uhr

„Übersäuerung – ein Problem unserer Zeit; was tun? Schüssler Salze als Hilfsmittel“

Winfried Ducke, Physiognom/Heilpraktiker
Ort: Haus Hochland, Kempten, Eintritt frei

Mittwoch, 30. November 2016, 19.30 Uhr

„Wenn ich einmal reich wär ...“

Armsein und Reichwerden sind zentrale Themen in vielen Märchen. Welcher Reichtum ist gemeint? Das Märchen vom Sterntaler-mädchen kann uns zeigen, worum es im Leben eigentlich geht. Ida Anna Braun, Diplomtheologin, akademische Expertin für Spiritualität und Vorsitzende Kneipp-Verein Kempten
Ort: Haus Hochland, Kempten, Eintritt frei

Weitere Termine finden Sie auch auf www.ig-fuer.de

Wenn Leidenschaft ansteckend ist ...

Interview mit dem geschäftsführenden Gesellschafter der LÜNING-Gruppe, Philipp Rieländer

Ein spannendes Stück Handelsgeschichte erzählt die LÜNING-Gruppe von ihrer Gründung bis heute. Wir haben mit Philipp Rieländer darüber gesprochen, wie die Familientradition die Unternehmensphilosophie bis heute prägt und vor welchen neuen Herausforderungen er sich als Geschäftsführer in der Nachfolge seines Vaters Wolfgang sieht.

Die von Max LÜNING im Jahr 1853 gegründete Bäckerei ist heute ein mittelständisches Familienunternehmen in sechster Generation mit eigenem Großhandel und 30 eigenen Lebensmittel- und Nonfood-Märkten. Inzwischen hat die LÜNING-Gruppe rund 1.600 Mitarbeiter und zählt zu den Top 30 des deutschen Lebensmittelhandels. Seit 1989 ist die Edeka Minden-Hannover zu 49 Prozent am Unternehmensbereich Handel beteiligt. Die LÜNING-Gruppe, zu der auch die Geschäftsbereiche Ladenbau und Werbung zählen, hat ihren Sitz in Rietberg in Ostwestfalen. Als echter regionaler Groß- und Einzelhändler, handelt LÜNING von Beginn an mit Lebensmitteln aus der Region. Man schätzt lokale Spezialitäten, kennt die Erzeuger und weiß, wie deren Produkte entstehen und woher sie kommen.

Herr Rieländer, Sie haben erst vor wenigen Jahren das Erbe Ihrer handelnden Vorfahren angetreten. Skizzieren Sie doch bitte kurz Ihre Unternehmensphilosophie.

Ich habe die große Freude, gemeinsam mit unserem fantastischen Team, die Zukunft von LÜNING gestalten zu dürfen. Die über 165 Jahre Unternehmensgeschichte sind dabei ein wertvoller Kompass. Denn: Auch Zukunft braucht Herkunft. Um Zukunft zu gestalten ist es dienlich, sich seiner Herkunft bewusst zu sein, gewachsene Werte zu bewahren, um neue zu schaffen und Traditionen mit Innovationen zu verbinden.

Einer dieser gewachsenen Werte in unserem Unternehmen ist unser Leitsatz „Handeln mit Leidenschaft“. Wir machen vieles, aber nicht alles. Aber das, was wir machen, machen wir mit Herz, Freude und Hingabe.



Welche Rolle spielen regionale Lebensmittel für Sie?

Als Händler aus Ostwestfalen setzen wir stark auf die tollen Lebensmitteln aus unserer Region. Produkte, die vor unserer Haustür angebaut, verarbeitet, veredelt oder produziert werden, sind schon lange eine feste Größe in unserem Sortiment. Unter dem schönen Wort „Heimat“ verkaufen wir bei LÜNING mehr als nur Produkte aus unserer Region. Wir wollen mit den Gesichtern der Menschen hinter diesen Produkten wieder mehr Nähe zum Erzeuger schaffen, sein Unternehmen und sein Handwerk vorstellen. Im letzten Jahr haben wir daher unsere Heimat-Kampagne mit dem schönen Slogan „Von Herzen aus unserer Heimat“ entwickelt. Der fast sofortige und starke Anstieg des Absatzes regionaler Produkte hat uns gefreut und motiviert mit Sympathie und Sachverstand Lebensmittel aus unserem Ostwestfalen unseren Kunden nahe zu bringen.



Regionale Lebensmittel sind fester Bestandteil des Sortiments.

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

Den Wert von guten und gesunden Lebensmitteln zu kennen und zu schätzen, ist uns wichtig. Hier fangen wir zunächst bei unseren Mitarbeitern mit einer guten Ausbildung an. Darüber hinaus gibt es in jedem unserer Märkte mindestens einen Ernährungsservice-Mitarbeiter. Diese Kollegen sind speziell geschult. Sie werden bereits am Markteingang neben den Bildern der Marktleiter vorgestellt und Kunden können ihnen individuelle Fragen rund um die Ernährung stellen.

Wir fangen aber auch schon bei unseren kleinen Kunden mit der Sensibilisierung auf gesunde Lebensmittel an, geben Kindern aller Altersstufen auf spielerische Art Tipps zur ausgewogenen Ernährung und veranstalten zum Beispiel Marktrallies für Schulklassen.

Bei den größeren Kunden sind es oft die einfachen Dinge des Handelsgeschäfts, welche eine Wirkung zeigen:



„Handeln mit Leidenschaft“ ist der Leitsatz der LÜNING-Gruppe.

saisonale Produkte wieder stärker in den Vordergrund zu stellen, regionale Produkte zu forcieren und das Bio-Sortiment auszuweiten, gehören dazu.

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

Ich sehe für unser Unternehmen die Herausforderung, ein wertvolles Unternehmen zu sein. Und dies im wahrsten Sinne des Wortes: Ein Unternehmen voller Werte für unsere

Kunden, unsere Mitarbeiter, die Eigentümer und auch die Gesellschaft. Eine schöne Herausforderung, wie ich finde, die man mit Freude annehmen kann.

Was wünschen und erhoffen Sie sich von der IG FÜR?

Impulse, Marktmeinungen anderer zu hören, Austausch und Anregung. Einen Partner, der gemeinsam mit uns in die Zukunft blickt. Und besonders: Bleiben Sie gesund! ■

IG FÜR ZEITUNG per E-Mail?

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

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

maron@ig-fuer.de

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

Mit besten Grüßen von der IG FÜR Redaktion

Neuer Bodenfruchtbarkeitsfonds unterstützt Bio-Bauern beim Bodenschutz

von IG FÜR Redaktion



Fruchtbarer Boden ist die Grundlage allen Lebens und dennoch bekommt er nicht die Aufmerksamkeit, die er verdient. Das will die Stiftung TRIGON mit ihrem Bodenfruchtbarkeitsfonds ändern. Der Fonds unterstützt Bio-Bauern aktiv bei ihren Maßnahmen für den Bodenschutz. Ziel ist es, so nicht nur Boden gutzumachen und aktiven Klimaschutz zu betreiben, sondern auch ein neues Bewusstsein für dessen Bedeutung in der Gesellschaft zu schaffen.

Gesellschaft ein neues Verständnis für den Boden schaffen und zeigen, dass wir alle gemeinsam für seine Pflege verantwortlich sind.“

Fruchtbarer Boden hat viele Vorteile: Er bietet Lebensraum für zahlreiche Lebewesen und Pflanzen, schafft wertvolle Nahrungsmittel und schützt als CO₂-Speicher das Klima. Doch durch falsche Bewirtschaftungsmethoden und Verstädterung geht täglich gesunder Boden verloren. Und dieser Verlust hat es in sich: Ein Bericht der UNO beziffert den Verlust auf weltweit 6,5 bis 10,6 Billionen Dollar (etwa 5,6 bis 9,4 Billionen Euro) im Jahr.

Der biologische und biologisch-dynamische Landbau hat über Jahrzehnte nachhaltige Methoden entwickelt und Maßnahmen durchgeführt, durch die Bodenfruchtbarkeit aufgebaut und dauerhaft erhalten werden kann. Doch diese Maßnahmen sind oft arbeitsaufwendig und teuer. Deshalb hat die Stiftung TRIGON den Bodenfruchtbarkeitsfonds ins Leben gerufen. Durch die finanzielle Unterstützung ermöglicht er Bio-Bauern Freiräume, um geeignete Maßnahmen zum Erhalt und Aufbau von Bodenfruchtbarkeit für ihren Standort auszuwählen und durchzuführen. Experten, die ebenfalls durch den Fonds finanziert werden, stehen ihnen dabei mit Rat und Tat zur Seite. Begleitet werden die Maßnahmen durch eine aktive Öffentlichkeitsarbeit, wie der Geschäftsführer der Stiftung TRIGON Mathias Forster ausführt: „Auf diese Weise wollen wir in der

Der Bodenfruchtbarkeitsfonds ist eine auf mehrere Phasen ausgerichtete Initiative: Das Pilotprojekt ist zunächst auf drei Jahre ausgelegt und umfasst eine Modellfläche von insgesamt 1000 Hektar landwirtschaftlicher Nutzfläche in Deutschland, Österreich, der Schweiz und Liechtenstein. Mit den Erfahrungen des Pilotprojektes soll der Bodenfruchtbarkeitsfonds in den folgenden Jahren sukzessive weiter aufgebaut und ausgeweitet werden. Bio-Bauern, deren Betrieb im Großraum Bodensee liegt, können sich als Partnerhof für die Pilotphase des Bodenfruchtbarkeitsfonds bewerben.

Unternehmen, Verbände und Privatpersonen, die den Bodenfruchtbarkeitsfonds unterstützen möchten, können dies über Spenden tun. Dies ist zum Beispiel auch in Form einer Bodenpatenschaft möglich. Zudem können Unternehmen den Bodenfruchtbarkeitsfonds durch den Kauf von CO₂-Zertifikaten unterstützen. Sie erwerben die Zertifikate auf freiwilliger Basis, um ihre CO₂-Bilanz auszugleichen. Das Unternehmen Soil & More International hat hierfür ein passendes Konzept entwickelt. Sollten Unternehmen noch keine CO₂-Bilanz erstellt haben, kann diese ebenfalls von der Firma Soil & More International erstellt werden. ■

Details zu den genannten Möglichkeiten sowie alles Wissenswerte zum Bodenfruchtbarkeitsfonds finden Sie auf der neu gestalteten Homepage des Fonds unter: www.bodenfruchtbarkeit.bio



Gegründet wurde die Stiftung TRIGON Schweiz 2008 mit dem Ziel, sinnvoll und sozialverträglich Boden und Immobilien neu verfügbar zu machen, Kunst und organische Architektur zu fördern, sowie innovative und heilsame Impulse im sozialen Organismus zu unterstützen und zu ermöglichen. 2011 ist zusätzlich die Stiftung TRIGON Deutschland als selbständiger Rechtsträger hinzugekommen, der ebenfalls von der Geschäftsstelle in der Schweiz betreut wird. Beide Stiftungen sind als gemeinnützig anerkannt.

Mehr Informationen über die Stiftung und ihre Projekte unter: www.stiftung-trigon.ch

Vorstellung der IG FÜR Mitglieder



Prof. Dr. Robert F. Schmidt

Kurzvita

Prof. Dr. Robert F. Schmidt steht als Präsident seit 2002 an der Spitze der Hochschule für Angewandte Wissenschaften in Kempten. Er studierte Wirtschaftswissenschaften an der Universität München und schloss als Diplom-Kaufmann sein Studium ab. Von 1978 bis 1981 war er als wissenschaftlicher Assistent tätig und promovierte zum Dr. rer. pol. Im Anschluss daran war er sechs Jahre leitender Mitarbeiter in der pharmazeutischen Industrie. Im Jahr 1988 wurde er als Professor für Betriebswirtschaftslehre, Unternehmensführung und Personalmanagement an die Hochschule Kempten berufen. Von 1998 bis 2002 hatte Prof. Schmidt das Amt des Dekans des damaligen Fachbereichs Betriebswirtschaft inne.

Darüber hinaus engagiert er sich für verschiedene Gremien in Wirtschaft, Wissenschaft und Kirche, u. a. als Mitglied des Aufsichtsrats der Kliniken Kempten-Oberallgäu gGmbH, der Allgäu-Initiativ-Konferenz, des Kooperationsrats der Bodenseehochschule, des Verwaltungsrats der Diakonie Kempten und des Kirchenvorstands der St.-Mang-Kirche sowie als Vorsitzender des Freundeskreises der St.-Mang-Kirche e. V.

Ich unterstütze die IG FÜR, weil ... gesunde Ernährung einer der Eckpfeiler für die Förderung der Gesundheit und die Vermeidung von Zivilisationskrankheiten ist. Die IG FÜR schärft mit ihren Aktivitäten das Bewusstsein der Menschen für gesunde Lebensmittel und schafft damit eine wichtige Voraussetzung für den verantwortungsvollen Umgang mit lebenswichtigen Ressourcen. Auch die Hochschule Kempten beschäftigt sich in vielfältiger Weise wissenschaftlich mit diesem Thema, z.B. im Studienfeld Gesundheit und Generationen, im Rahmen des Studiengangs Lebensmittel- und Verpackungstechnologie und in anwendungsbezogenen Forschungsprojekten.

Wie definieren Sie den Begriff „gesunde Lebensmittel“?

Es geht um Lebensmittel, die die Gesundheit erhalten und fördern, Erkrankungen vorbeugen und zu Therapieerfolgen beitragen. Dabei spielen sowohl die möglichst regionale und natürliche Herstellung und Verarbeitung unter Beachtung der Umweltauflagen als auch Verpackung, Transport und Lagerung im Sinne einer ganzheitlichen Betrachtung eine wichtige Rolle.

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

Letztendlich steuert der Verbraucher durch sein Einkaufsverhalten das Angebot an gesunden Lebensmitteln, deren Qualität ihm auch etwas „wert“ sein sollte. Auch der Handel kann z.B. durch entsprechende Vertriebsformen zur Förderung regionaler, naturbelassener und möglichst unbelasteter Lebensmittel ganz wesentlich beitragen.

Was wünschen/erhoffen Sie sich von der IG FÜR?

Ich wünsche mir eine nachhaltige, offene und mutige Aufklärungsarbeit, Transparenz bei der Deklaration von Lebensmitteln und Förderung der regionalen Versorgung mit dem Ziel, die Eigenverantwortung des Einzelnen zu stärken – ohne erhobenen Zeigefinger und moralischen Druck. ■

Zippert...



Bald werden Fischstäbchen aus Plastik sein

In den Weltmeeren schwimmen mehr Plastiktüten als Fische. Wie können sich Brassen und Krabben retten? Vielleicht sollte der Mensch anstelle von Tüten und Verpackungen Fische in die Ozeane kippen.

Spätestens 2050 werden die Weltmeere mehr Plastik als Fisch enthalten. Schon heute wird pro Minute eine Lkw-Ladung mit Plastikmüll ins Meer gekippt, insgesamt sind es acht Millionen Tonnen Plastik im Jahr. Es ist den Behörden bisher nicht gelungen, diese verfluchten Lkw aufzuspüren und an ihrem Tun zu hindern.

1440 Lkw voller Plastikmüll unterwegs zum Meer, das müsste doch eigentlich auffallen, aber die Müllpolizei hat nicht den geringsten Hinweis erhalten. Obwohl Fische sich selber vermehren könnten, nutzen sie diesen evolutionären Vorteil nicht aus und lassen sich widerstandslos aus ihrem angestammten Lebensraum vom Plastikmüll verdrängen, der sich dank menschlicher Hilfe pro Minute um eine Lastwagenladung vermehrt.

Für die weltmeereinhaltsverarbeitende Industrie ist das eine große Herausforderung. Aber wer bereits in der Lage ist, Fischstäbchen aus Antimaterie herzustellen, der kann auch Meeresplastik zu wohlschmeckenden und farbenfrohen Gerichten verarbeiten. Wenn wir diese Entwicklung verhindern wollen, dann müssen wir eben pro Minute zwei Lastwagenladungen mit Fischen ins Meer kippen.

Frankfurter Grüne Soße

von Martin Häusling, Die Grünen/EFA im Europäischen Parlament



Zutaten für 6 Personen

500 g Schmand, 20-24 % Fett
400 g saure Sahne, 10 % Fett
200 g Joghurt, 3,5 % Fett
2 Bund frische Kräuter (Borretsch, Kerbel, Kresse, Petersilie, Pimpinelle, Sauerampfer, Schnittlauch)

8 Eier (hartgekocht)
4 EL Essig
1 TL Salz

Zubereitung

Die Zubereitung ist wirklich schnell und einfach: Man schneide die Kräuter so klein wie möglich und vermische sie mit Joghurt, Essig, Schmand sowie saurer Sahne. Dann werden

die hartgekochten Eier hineingeschnitten. Die Soße wird mit gekochten Kartoffeln, Spargel, kaltem Rindfleisch oder Fisch serviert.

Guten Appetit!

Weitere leckere Rezepte gibt es im „Grünen Kochbuch“ zum Download unter: www.martin-haeusling.eu/presse-medien/publikationen/747-gruenes-kochbuch.html

Frankfurter Grüne Soße ist EU-weit geschütztes Qualitätsprodukt

Seit März 2016 hat Hessen mit der Frankfurter Grünen Soße (Grie Soß) ein weiteres EU-weit geschütztes Qualitätsprodukt. Die Grüne Soße hat von der Europäischen Kommission das Gütezeichen „geografisch geschützte Angabe (g.g.A.)“ erhalten. Das Siegel steht für die enge Verbindung eines Produktes mit dem Herkunftsgebiet: Mindestens eine der Produktionsstufen – Erzeugung, Verarbeitung oder Herstellung – muss im Herkunftsgebiet durchlaufen werden. Die „Grüne Soße“ ist eine Mischung von sieben frischen Kräutern: Petersilie, Schnittlauch, Kerbel, Kresse, Pimpinelle, Borretsch und Sauerampfer. Laut EU-Verordnung müssen die Zutaten aus Frankfurt oder angrenzenden Kommunen stammen und mit der Hand zu einem Gebinde verarbeitet werden.