



Magazin

interessengemeinschaft **für** gesunde lebensmittel e.v.

2|2018

SCHON
ANGEMELDET?
IG FÜR Symposium
am 11.09.2018

Anthroposophische Ernährung – Teil 2

ab Seite 6

AöL-Biodiversitätskampagne „Vielfalt verbindet“

ab Seite 10

**Zustand des Deutschen Grund-
und Trinkwassers – Teil 2**

ab Seite 16

INHALT

3

Grußwort

4

Briefe an die
Redaktion

5

Bericht über
Klausurtagung

6

Umsetzung der
anthroposophischen
Ernährung in die
Praxis – Teil 2



9

Interview mit Georg
Sedlmaier über sein
Buch „Ist Essen
Religion?“

10

AöL-Biodiversitäts-
kampagne „Vielfalt
verbindet“

11

Filmtipp:
"Roundup –
Der Prozess"

12

Update: Symposium
und Mitgliederver-
sammlung 2018

13

Symposium 2018:
Vorstellung der
Referentinnen und
Referenten



16

Studie zum Zustand
des Deutschen
Grund- und Trink-
wassers – Teil 2

18

Lesenswertes im
Sommer

20

Kurz & Kompakt

22

Vorstellung der
IG FÜR Mitglieder

24

Zippert...
Die intensive Landwirt-
schaft ist eine Gefahr
für das Weltklima

24

Rezept

GRUSSWORT



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

als ich kürzlich einem Bank-Vorstandsvorsitzenden die IG FÜR Ziele vorstellte, fragte er mich: „Sie waren doch fünf Jahrzehnte erfolgreich im Lebensmittelhandel aktiv – warum und wozu engagieren Sie sich als Rentner immer noch ehrenamtlich für die IG FÜR?“ „Wegen meiner vier Enkel!“, war meine Antwort.

Auch Sie, werte LeserInnen, tragen für Ihre Kinder, Enkel und die nächste Generation Verantwortung. Die IG FÜR will „Brücken bauen“ und gesunde Alternativen fördern. Immer mehr Firmen bieten bereits Handels-Eigenmarken „ohne Fremdstoffe“ (ohne Gentechnik, ohne künstliche Aromen und Geschmacksverstärker etc.) an. Aber leider ist die „Bewahrung der Schöpfung“ für uns alle zur existentiellen Aufgabe geworden. Im Pazifik ist ein Plastikteppich entstanden, der viermal so groß ist wie Deutschland! Unsere Ozeane dürfen keine Müllkippe sein! Darüber hinaus ist der Insektenbestand seit 1989 um durchschnittlich 76 Prozent zurückgegangen! Fast 3.000 Insektenarten werden als ausgestorben oder gefährdet eingestuft. Neonicotinoide sind eine große Bedrohung für Schmetterlinge, Bienen und Hummeln (Quelle: Umweltinstitut München e. V.).

Am Dienstag, den 11. September 2018, veranstaltet die IG FÜR daher ihr Symposium in der Hessischen Landesvertretung in Berlin zu der wichtigen Leitfrage: „**Ausgesummt? Was bedeutet Biodiversität für unsere Zukunft als Gesellschaft und für uns in der Lebensmittelbranche?**“. Bitte melden Sie sich am besten noch heute an und diskutieren Sie mit, damit auch unsere Kinder und Enkel noch genügend gesunde Lebensmittel zur Verfügung haben.

Danke für Ihre Treue zur IG FÜR und Ihre positive Mundpropaganda!

Georg Sedlmaier

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

IMPRESSUM

Herausgeber

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

Redaktion, Layout, Satz, Schlussredaktion:

www.organic-communication.de

Bilder: Alnatura | AöL | IG FÜR | fotolia: chanelle,
Eugene Chernetsov, Oatawa, Stillfx, Tortoon | Pixabay:
Clker-Free-Vector-Images, geraldriedrich2, illustrade,
OpenClipart-Vectors, PublicDomainPicutres

Hauptstadtbüro:

Interessengemeinschaft FÜR gesunde
Lebensmittel e.V. (kurz: IG FÜR)
Berliner Allee 105, 13088 Berlin
Telefon: +49 (0)30 53607346
Telefax: +49 (0)30 53607345

Druck:

www.druckerei-wilkniss.de

In eigener Sache

Das nächste IG FÜR Magazin
erscheint im Oktober 2018.

Redaktionsschluss: 14. September 2018.

Bis dahin wünschen wir Ihnen eine
genussvolle Sommerzeit.
Ihre IG FÜR Redaktion

FSC



BRIEFE AN DIE REDAKTION

Lieber Georg,

ich habe gerade das neue IG FÜR Magazin durchgelesen und möchte Dir wirklich von Herzen gratulieren. Der Beitrag zur anthroposophischen Ernährung und die Information, dass es jetzt eine Jugendvereinigung innerhalb der IG FÜR gibt, hat mich sehr angesprochen.

Die Rubrik „Das war das Jahr 2017“ zeigt, mit welcher Energie und welchem Geschick und auch mit welchem Glück Du agierst.

Ich wünsche Dir weiterhin so viel Kraft und so viel Freude mit dieser wertvollen Arbeit. (...)

Liebe Grüße
Horst Peter Bytow
IG FÜR Mitglied

Sehr geehrter Herr Sedlmaier,

(...) Ihnen weiterhin alles, alles Gute auf Ihrem Weg für mehr Qualität und eine bessere Welt. Verbunden mit dem allergrößten Respekt vor Ihrem unermüdlichen Einsatz.

Uwe Kohler
EDEKA Aufsichtsratsvorsitzender



www.facebook.com/IGFUER/

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



BERICHT

Klausurtagung der Bezirksvorstandschaft Frauen-Union Schwaben am 14. und 15.04.2018

„Gehen uns die (guten) Lebensmittel aus?“ stand im Mittelpunkt des Vortrages des Vorsitzenden der IG FÜR, Georg Sedlmaier. Er wurde von den Frauen der Bezirksvorstandschaft eingeladen, die sich das Thema „Gesunde Ernährung – gute Lebensmittel“ zum Jahres- und auch Klausurthema 2018 gemacht hatten.

Anbaumethoden in verschiedenen Ländern, Vermarktungsstrategien und Verhaltensweisen würden dazu führen, dass Lebensmittel in Zukunft immer knapper werden. Allein die Lebensmittel, die pro Kopf und Jahr im Hausmüll landen, belaufen sich auf 225 bis 300 Kilogramm, veranschaulichte der Lebensmittelkaufmann Georg Sedlmaier.

„Jeder Einkauf ist ein Stimmzettel“, „Vielfalt statt Einfach“, „Regionalität und Saisonalität“ – mit solchen Schlagwörtern führte der Referent den Zuhörerinnen vor Augen, welchen großen Einfluss und welche Verantwortung der Verbraucher, also jeder Einzelne, mit seinem Verhalten hat. Die kompetenten und ansprechenden Ausführungen waren im Anschluss Grundlage für eine konstruktive Ausarbeitung des Themas auf politischer Ebene.

Die Frauen-Union Schwaben dankt Herrn Georg Sedlmaier recht herzlich!

i.A. Claudia Homanner

Vorstandsmitglied Frauen-Union Schwaben,
IG FÜR Mitglied, Ganzheitliche Ernährungsberaterin

UNSERE NEUEN MITGLIEDER

Rainer Huber

Geschäftsführer EDEKA Südwest
Offenburg

Oliver Schenkman

Kaufmann, CEO SunflowerFamily GmbH
Buchenberg

Birgit Schüller

Gemeindereferentin
Waltenhofen

Hildegard Breher

Pfarrsekretärin, Bäuerin
Buchenberg

Willibald Herrmann

Studiendirektor a. D.
Waltenhofen

Anton Jehle

Heilpraktiker
Kempten

Neue Mitglieder werben

Die IG FÜR lebt von ihren Mitgliedern! Helfen Sie uns die IG FÜR und Ideen weiterzutragen 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



UMSETZUNG DER ANTHROPOSOPHISCHEN ERNÄHRUNG IN DIE PRAXIS – TEIL 2

Von Dr. Petra Kühne

Im ersten Teil dieses Artikels ging es um die Verwendung des Getreides, die individuelle Ernährung sowie die Dreigliederung von Mensch und Pflanze. Dieses Mal stehen das Thema Fleisch und die Qualität der Lebensmittel im Fokus.

Bereits am Beginn seiner Vortragstätigkeit in der theosophischen Gesellschaft hat Rudolf Steiner immer wieder Aussagen zur Ernährung gemacht. Zu seiner Zeit galt die vegetarische Ernährung für Menschen, die meditierten oder sich spirituell entwickeln wollten, als Voraussetzung. Der Verzehr von Fleisch war untersagt. Diese Praxis hob Rudolf Steiner auf und stellte den Verzehr in die persönliche Verantwortung. Jeder kann selbst feststellen, ob ihm dies (oder andere Lebensmittel) guttun oder nicht. Dies ist von Mensch zu Mensch verschieden: Einer kommt ohne Fleisch und Wurst nicht aus, ein anderer kann problemlos ohne leben. Eine geistige Schulung gelingt sicher leichter, wenn man auf Fleisch verzichtet, aber dies soll nicht vorgeschrieben werden.

Fleisch in der Kreislauf-Landwirtschaft

Die anthroposophische Ernährung ist also nicht vegetarisch, wenngleich viele Menschen pflanzenbetont leben. Lange Zeit gab es auch kein Angebot an Fleisch und Wurst unter der Marke Demeter, sondern nur mit der Bezeichnung „Fleisch vom Demeter Hof“. Dies ist vorbei, heute kann jeder Verbraucher selbst entscheiden, welche Lebensmittel er isst oder nicht. Allerdings gibt es gute Gründe, lakto-vegetarisch oder mit wenig Fleisch zu leben, denn die Art der Tierhaltung, die Schlachtung, der hohe Futtermittelverbrauch und letztlich die Züchtung

auf einseitig ertragsbetonte Tierrassen begrenzen die Zustimmung. Demeter- und Bio-Fleisch weisen noch ein geringes Angebot auf und dieses ist auch teurer als das Angebot im herkömmlichen Supermarkt. So beträgt der Anteil an Bio-Fleisch lediglich 1,5 bis 3 Prozent des Gesamtangebotes. Besonders niedrig ist das Schweinefleischangebot, etwas höher der Anteil an Rindfleisch. Dies hängt damit zusammen, dass Rinder Gras oder Heu mit etwas Kraftfutter fressen, Schweine aber als Allesfresser Getreide, Kartoffeln und Gemüse aufnehmen und damit direkte Nahrungskonkurrenten des Menschen sind. So ist ihre Aufzucht teuer und dies schlägt sich im Fleischpreis nieder. Aber in der biologisch-dynamischen Landwirtschaft wird das Rind auch wegen seines Dunges benötigt. Weidetierhaltung ist daher fester Bestandteil dieser Landwirtschaft. Andere Bio-Verbände schreiben dies nicht vor. Die Tiere werden natürlich nicht nur wegen des Mistes gehalten, sondern auch für die Milch- und Fleischverwertung. Während Milch und Milchprodukte gute Abnahme finden, war dies beim Rindfleisch nicht immer der Fall, so dass oft die Aufzucht der Bullenkälber und die Vermarktung des Fleisches in die konventionelle Produktion gingen. Denkt man sich die Landwirtschaft als einen Kreislauf, so muss es auch genügend Menschen geben, die nicht nur die Milch trinken, sondern auch das Fleisch und z. B. auch die Innereien verzehren wollen. Dies hat sich heute verbessert, denn Bio- und Demeter-

Fleisch wird mehr und mehr von Verbrauchern nachgefragt, die Wert auf Qualität legen.

Der Landwirtschaftliche Kurs

Damit ist ein weiteres Qualitätsthema der anthroposophischen Ernährung berührt. Rudolf Steiner begann erst spät in seiner Vortragszeit, nicht nur von der Wirkung der einzelnen Lebensmittel, sondern auch von der Qualität des Anbaus zu sprechen. Anfang der 20er-Jahre des 19. Jahrhunderts führten Mitarbeiter von ihm im Garten in Dornach Versuche mit den späteren Präparaten durch. Wahrscheinlich gab es bereits Kontakte zu Landwirten, die ihn zur Zukunft der Landwirtschaft um Rat gefragt hatten. 1924 kam es in Koberwitz bei Breslau zu dem sogenannten Landwirtschaftlichen Kurs, wo Rudolf Steiner Vorträge zu diesem Thema vor Landwirten hielt.¹ Dieser nicht leicht zu verstehende Kurs beinhaltete Informationen und Vorschläge für eine zukünftige Landwirtschaft, wovon Rudolf Steiner nach seiner Rückkehr nach Dornach seinen Anhängern berichtete: „Und so kann sich heute schon der materialistischste Landwirt, wenn er überhaupt nicht ganz dumpf dahinlebt, sondern etwas nachdenkt über die Dinge, die sich ja täglich oder wenigstens jährlich ergeben, ungefähr ausrechnen, in wie vielen Jahrzehnten die Produkte so degeneriert sein werden, dass sie noch im Laufe dieses Jahrhunderts nicht mehr zur Nahrung der Menschen dienen können.“² Diese Aussage betraf das 20. Jahrhundert. Diese angegebene Zeit für eine verschlechterte Nahrungsqualität zeigt sich heute im 21. Jahrhundert durchaus für bestimmte „Degenerationen“. Hier denke man nur an Pflanzenzüchtungen, die sich nicht mehr stabil vermehren lassen (Hybride), an Gentechnikzüchtung bei Tieren und Pflanzen, an hochverarbeitete Lebensmittel, aber auch wässriges, fades Treibhausgemüse. Zeigt nicht der Trend nach Superfood und Exoten, dass neue, unverbrauchte Produkte mit noch ursprünglichen Lebenskräften gesucht werden?

Kernaussagen des Landwirtschaftlichen Kurses

Was war neu an der biologisch-dynamischen Landwirtschaft, wie sie 1924 angelegt wurde? Eine Kernaussage ist sicherlich, dass die Beziehung zwischen Erde und Kosmos betont wurde. Der Mensch darf den Einfluss des Kosmos nicht vergessen. Dies lässt sich schon an der wichtigsten kosmischen Energie, der Sonne, verdeutlichen: Ohne die Licht- und Wärmeenergie der Sonne wächst nichts. Daher gibt es viele Maßnahmen, um eine intensivere Aufnahme der kosmischen Energien für die Pflanze und auch das Tier zu ermöglichen. Dazu dienen die biologisch-dynamischen Präparate, die Boden und Pflanze beleben sollen beziehungsweise dem Kompost zugesetzt werden. Die Tiere sollen an Luft und Licht – um die kosmische Ernährung (Licht- und Wärmekräfte) aufzunehmen – und nicht „in dunklen Ställen“ gehalten werden. Warum ist dies so wichtig für die Qualität der

Lebensmittel für den Menschen? Der Mensch besteht in seinem Wesen aus dem physisch-lebendigen Körper, der den (irdischen) Naturgesetzen unterliegt, und dem seelisch-geistigen Anteil, der sich frei und ungebunden bewegen kann. Dieser entspricht dem kosmischen Bereich. Beide Bereiche der Wesensglieder, die Naturgrundlage und der Bewusstseinsteil, müssen miteinander verbunden sein: der Geist muss sich inkarnieren können. Erfolgt das nicht, so schwebt man mit seinen Gedanken und Träumen, die nicht realisiert werden können. Oder man steckt so im Realen, das man darüber nicht hinaussehen kann und keine neuen Ideen mehr bekommt. Dies steckt hinter der Befürchtung Rudolf Steiners, dass die Nahrung, wenn sie immer weniger kosmischen Kräfte enthält (Wachsen im Kunstlicht, Abkoppelung von den Jahreszeiten im Treibhaus, Stickstoffdüngung etc.), dem Menschen es schwermacht, seine Ziele umzusetzen. Selbstverständlich ist dies nicht nur eine Frage der Ernährung, aber eine wichtige Basis. Daher sind alle Maßnahmen, die diese kosmischen Bezüge fördern, hilfreich. Neben der Anbauweise kann dies natürlich auch durch ein Gebet oder einen Dank für die Nahrung an die geistigen Wesen, Gott oder die Elemente, die an dem Wachstum beteiligt waren, geschehen. Es kommt auf das Bewusstsein und die Haltung des Menschen an.

Individueller Hoforganismus

Eine weitere Kernaussage betrifft die Einrichtung des Hofes. Hier ist es wichtig, dass verschiedene Betriebssteile mit verschiedenen Tierrassen und Pflanzenarten (Obst, Gemüse, Getreide etc.) zusammenwirken, da sich die Kräfte ergänzen und potenzieren können. Bekannt ist das Beispiel der Heckenpflanzung, in der Vögel leben können, die dann wieder Insekten vertilgen und die Pflanzen schützen. Dieser Gedanke des Organismus, der aus verschiedenen „Organen“ besteht, die alle zusammen tätig sind, ist heute in der Ökologie z. B. als Begriff des „Biotops“ geläufig. Aber der Begriff meint noch mehr. Diese vielseitige Landwirtschaft wird deshalb auch als „individueller Hoforganismus“ bezeichnet. Darin sind die Menschen einbezogen, die ihren Hof gestalten und entwickeln. Kein Hof ist wie der andere, so wie wir Menschen Individuen sind. Nikolai Fuchs hat in seinem Buch „Evolutive Agrarkultur“ dargestellt, dass der Mensch Ziel und Grundlage der biologisch-dynamischen Landwirtschaft³ ist und nicht nur die Natur wie meist in der Ökologie. >

¹ Rudolf Steiner: Geisteswissenschaftliche Grundlagen zum Gedeihen der Landwirtschaft Landwirtschaftlicher Kurs, 1924, Rudolf Steiner Verlag, Dornach 1985 (GA 327)

² Rudolf Steiner: Landwirtschaftlicher Kurs. Einleitung vom 20. Juni 1924. Dornach 1984, S. 12.

³ Nikolai Fuchs: - Evolutive Agrarkultur. Landwirtschaft nach dem Bildeprinzip des Menschen. Verlag Lebendige Erde. 2014 Darmstadt 2014 (s. Buchbesprechung RB 1-15, S. 57)



Diese Art der Landwirtschaft möchte also Lebensmittel herstellen, die den Menschen in seiner Entwicklungsfähigkeit stützen. Früher sagte man „menschengemäße“ Lebensmittel. Dieser Ausdruck ist heute nicht mehr leicht zu verstehen, weil man an Nahrung für den Menschen in Abgrenzung zur Nahrung für das Tier denken könnte. Aber es geht um das allgemein-menschliche Potential.

Nicht vergessen werden sollte, dass mit dieser Landwirtschaft nicht nur etwas erhalten, sondern mit der Pflege des Bodens der Erde etwas zurückgegeben werden kann. Mit den guten Ideen der Menschen können die geistigen Wesen genährt werden, die ihre Kräfte auf die Erde einstrahlen und zum Wachsen und Reifen beitragen.

Der biologisch-dynamische Landbau hat sich seit 1924 weltweit verbreitet. Die Produkte werden unter dem Namen Demeter vermarktet. Diese Ideen wurden deshalb ausführlicher beschrieben, um Anregung zu geben, beim Einkaufen nicht nur auf Bio, sondern auch auf Demeter zu achten. Nicht immer sind alle Produkte erhältlich oder erschwinglich, aber eine gute Versorgung ist durch die Ausbreitung des Bio-Handels möglich. Das viel spätere

Entstehen der Bio-Landwirtschaft bis zur EU-Bio-Gesetzgebung ist eine Stärkung der gesamten Bewegung.

Verarbeitungsqualität

Neben der Anbauqualität in der Landwirtschaft gilt es auch, auf die Verarbeitung zu schauen. Es gibt notwendige Bearbeitungsschritte wie das Entspelzen von Dinkel oder Hafer, damit ein Lebensmittel erst verzehrfähig wird. Dann gibt es eine Verarbeitung, die verschiedenste Produkte aus den Rohwaren erzeugt. Auch hier kann man unterscheiden, wie ein Lebensmittel durch Wasser, Luft und Wärme verändert wird wie z. B. ein Getreidekorn in Flocken, Grütze oder schnellkochendes Getreide. Und es gibt die Produkte, die erst durch verschiedene Zutaten zu einem neuen Lebensmittel werden wie ein Müsli, das Flocken, Nüsse oder Trockenobst enthält. In den letzten Jahrzehnten hat sich eine immer stärkere Verarbeitung durchgesetzt, die Fertiggerichte erzeugt, teilweise mit sehr hoher Temperatur oder Druck arbeitet und Zusatzstoffe benötigt, um das Produkte in Form oder Geschmack zu bringen. Hier muss man im Einzelfall abwägen, was hilfreich ist und was eine zu starke Belastung der Rohstoffe bedeutet. Will man einen Keks kaufen, der mit Honigpulver (statt Honig) zubereitet ist, muss es ein Produkt mit hocherhitztem Fett sein wie oft bei frittierten gekauften Fertiggerichten? Bei etlichen Verfahren muss man fragen, was noch von der Ursprungsqualität übriggeblieben ist. Es ist sicher kein Problem, auch so etwas ab und an einmal zu essen, aber das sollte nicht die Regel sein. Das frische, ausgereifte Lebensmittel stellt die Grundlage dar, Gemüse- oder Obstpulver tut dies nur noch in eingeschränktem Maße. Auch wenn man manchmal auf viel Fertiges angewiesen ist, können zugefügte Gewürze oder ein frischer Salat einen Ausgleich schaffen. Hier ist auf solche Ergänzung und Aufwertung zu achten. Noch besser ist es natürlich, schonend verarbeitete Lebensmittel zu kaufen und diese dann selbst zuzubereiten.

Beitrag zuerst erschienen im Ernährungsrundbrief 4-17



Dr. sc. agr. Petra Kühne
Ernährungswissenschaftlerin,
Leiterin des Arbeitskreis
für Ernährungsforschung

INTERVIEW MIT GEORG SEDLMAIER ÜBER SEIN BUCH „IST ESSEN RELIGION?“

Von Rupert Ebbers

Ist Essen Religion? Ein Thema, das uns alle betrifft

Er ist längst kein Unbekannter weit über Kempten hinaus: Georg Sedlmaier war Jahrzehnte in der Lebensmittelbranche verantwortlich tätig. Im aktiven Ruhestand engagiert er sich leidenschaftlich für gesunde Lebensmittel. Ein Thema, das für mich als einzelnen sowie für unsere globale Welt als Ganze von existentieller Bedeutung ist. Herr Sedlmaier hat kürzlich wieder ein Buch herausgegeben, in dem verschiedene Vertreter verschiedener Religionen auf verschiedene Aspekte unseres täglichen Essens eingehen. Als Mitautor dieses Buches durfte ich Herrn Sedlmaier dazu befragen.

Ist Essen Religion? Ernährung aus Sicht der Weltreligionen
Georg Sedlmaier (Hrsg.)
Books on Demand
147 Seiten, 9,90 Euro
ISBN: 978-3-7448-9210-0



Lieber Herr Sedlmaier, Ihr neuestes Buch trägt den etwas provozierenden Titel „Ist Essen Religion?“. Was ist mit diesem Buch Ihre Absicht?

Ich möchte die Wertschätzung und Achtsamkeit für unsere Lebensmittel als „Mittel zum Leben“ fördern. Leider wirft die eine Hälfte der Menschheit so viele Lebensmittel weg, welche der zweiten Hälfte dringend fehlt. Das Buch soll Nachdenklichkeit und Verhaltensänderungen auslösen.

Was ist aus Ihrer Sicht das Besondere dieses Buches?

Die internationale Betrachtung der Ernährung aus Sicht der Weltreligionen ist ungewöhnlich. 13 Beiträge in lesefreundlicher, prägnanter Kurzform aus dem Koran, den jüdischen Speisegesetzen, dem Buddhismus, dem Alten und Neuen Testament, aus der Lehre Benedict von Nursia und Hildegard von Bingen können viele Denkanstöße bieten. Es ist eine Wiederentdeckung traditioneller Werte über Länder und Konfessionsgrenzen hinweg.

Sie haben die Interessengemeinschaft „IG FÜR“ gegründet. Warum haben Sie das getan, wann war das und wie hat sie sich entwickelt?

Bei einer USA-Reise machten mich überaus dicke, „schwabrig“ zehn- bis zwölfjährige Kinder vor vielen Jahren sehr nachdenklich. Ich befürchtete dasselbe für Deutschland. Unter dem Motto *Leben und Essen im Einklang mit der Natur, gute Kräfte stärken* – daher der Name „FÜR“, *Vielfalt statt Einfalt* und *Jeder Einkauf ist ein Stimmzettel* gründete ich mit 25 Mitgliedern 1997 die „IG FÜR“. Jetzt sind wir 700 teils prominente Personen und namhafte Firmen. Wir wollen die Zukunft „enkeltauglich gestalten!“ Immer mehr Lebensmittel tragen nun den Zusatz: Ohne künstliche Aromen und Geschmacksverstärker. Themen wie Tierwohl, regionale Produkte und ökologische Produkte sowie Plastikvermeidung sind immer mehr im Gespräch.

Immer wieder sehen wir Sie in unseren Gottesdiensten. Darf ich abschließend fragen: Was bedeutet Ihnen der Glaube – gerade im Hinblick auf Ihr großes Engagement für ein Thema, das zunächst nicht speziell religiös zu sein scheint?

Mein christlicher Glaube ist für meine Frau und mich eine entscheidende Kraftquelle. Obwohl wir einen exzellenten wissenschaftlichen Beirat haben, übersteigen die Aufgaben zur Bewahrung der Schöpfung bei weitem unsere Möglichkeiten. Da delegieren wir die Hilfe „nach oben“. Der Reinerlös meiner Bücher kommt „meinen“ zehn SOS Kinderdorf-Familienhäusern und der IG FÜR zugute.

Vielen Dank für das nette Gespräch und weiterhin viel Segen für Ihren wertvollen Beitrag für ein nachhaltig lebenswertes Leben auf unserem kleinen Planeten!

Das Interview führte Rupert Ebbers, katholischer Pfarrer und Mitautor des Buches „Ist Essen Religion?“

Erschienen im Pfingstpfarrrbrief 2018 des Bistums Augsburg



AÖL-BIODIVERSITÄTSKAMPAGNE „VIELFALT VERBINDET“

Von Anne Baumann

Dass unsere Biodiversität in den letzten Jahrzehnten extrem gelitten hat, ist nicht erst seit der medienwirksamen Studie zum fatalen Artensterben bekannt. Mitarbeiter des Entomologischen Vereins Krefeld haben herausgefunden, dass besonders das Insektensterben fortgeschritten ist. Die Ehrenamtlichen hatten zwischen 1989 und 2014 an insgesamt 88 Standorten in Nordrhein-Westfalen Fluginsekten gesammelt, ihre Art bestimmt und sie gewogen. Das Ergebnis ist desaströs: „Während wir 1995 noch 1,6 Kilogramm aus den Untersuchungsfallen sammelten, sind wir heute froh, wenn es 300 Gramm sind“, bilanzierte Josef Tumbrinck, Vorsitzender vom Naturschutzbund Nabu in Nordrhein-Westfalen. Alle sind betroffen, Schmetterlinge, Bienen und Schwebfliegen. 80 Prozent der Biomasse fehlen mit einem Male. Und das hat fatale Folgen für den Menschen. Fehlen Bienen, Schmetterlinge und Fliegen, dann werden Pflanzen nicht mehr bestäubt und Vögeln fehlt die Nahrung. Und irgendwann dann auch dem Menschen.

Doch wie kommt es zum Verlust der Biodiversität?

Eine der Hauptverursacher ist die konventionelle Landwirtschaft und ihr Einsatz von gefährlichen Pflanzenschutzmitteln, den Pestiziden. Ein weiterer Grund ist die Zerstörung von Lebensraum. So wird immer mehr Winterweizen statt Sommergetreide angebaut. Das hat zur Folge, dass der Weizen mitten in der Brutzeit der Lerchen geerntet wird. Dabei wird dann auch die in den Feldern abgelegte Brut getötet. Neben Umweltschadstoffen, Baugebieten und Straßen oder Überdüngung mit Stickstoff spielen auch die sogenannten Neonicotinoide, eine Gruppe von hochwirksamen Insektiziden, eine Rolle.

Was tut die Öko-Lebensmittelwirtschaft für Biodiversität?

Um das dramatische Artensterben nicht zu verschlimmern, sondern im Gegenteil die Biodiversität zu fördern, setzt der ökologische Landbau schon viele Jahre auf die Förderung des Bodenlebens und der Bodenfruchtbarkeit, durch mehr Wildkräuter auf den Äckern und durch den Einsatz von natürlichem Dünger. „Vom Ökolandbau

profitiert die Artenvielfalt von Pflanzen und Wildbienen besonders. Die beobachteten Vorteile konzentrieren sich jedoch vor allem auf Ackerflächen“, so Professor Dr. Kurt-Jürgen Hülsbergen von der TU München.

Mehr als 100 Unternehmen der ökologischen Lebensmittelwirtschaft haben sich in dem Herstellerverband „AÖL“ zusammengeschlossen. Durch verschiedene Verbandsprojekte und einzelne Firmeninitiativen fördern sie die Biodiversität in besonderem Maße. Um zu zeigen, wie das gehen kann, hat der Verband 2018 seine Biodiversitätskampagne „Vielfalt verbindet“ ins Leben gerufen. Dort werden die Initiativen der Mitgliedsunternehmen auf einer Sonderseite vorgestellt. Beim Nudelhersteller „ALB-GOLD“ gibt es ein umfassendes umweltpädagogisches Angebot für Besucher. Seminare, Workshops



und Aktionstage, wie z. B. der Tag der Artenvielfalt, werden regelmäßig angeboten. Die Kräuter-Welt des Unternehmens wurde zudem im Rahmen der UN Dekade Biologische Vielfalt gewürdigt. Der Babynahrungshersteller HiPP engagiert sich für den Schutz der Artenvielfalt mit zahlreichen Projekten und kooperiert dabei mit Partnern aus Naturschutz und Wissenschaft. So unterstützt das Unternehmen auch die Erforschung von Schmetterlingen und Insekten in den Tropen durch die Zoologische Staatssammlung München (ZSM) in einem fortlaufenden Projekt. Seit 2009 erforscht HiPP auf dem Ehrensberger Hof (Musterhof für Biologische Vielfalt) in Pfaffenhofen Methoden, die sich im Grünlandbetrieb positiv auf Bodenfruchtbarkeit und Artenvielfalt auswirken.

Die AöL selbst stellt über das ganze Jahr 2018 weitere Initiativen seiner Mitglieder zur Förderung der Biodiversität vor. Außerdem widmet sich der Verband in der politischen Kommunikation und der Öffentlichkeitsarbeit in jedem Quartal einem Schwerpunktthema: Boden, Sorten, Klima und Betrieb. Die Schwerpunktthemen und deren Auswirkungen auf die Biodiversität sollen durch Filme, Hintergrundberichte und Experteninterviews beleuchtet und mit politischen Forderungen verknüpft werden. Zu den ersten Forderungen der AöL zählen deshalb höhere Preise für Lebensmittel aus konventionellem Anbau und eine Förderung der Biodiversitätsleistungen von Öko-Landwirten.



Anne Baumann
Presse- und Öffentlichkeitsarbeit, Assoziation ökologischer Lebensmittel Hersteller e. V. (AöL)



Von der IG FÜR Redaktion

Ein Film von IG FÜR Ehrenmitglied Marie-Monique Robin über das weltweit meist verwendete Pflanzenschutzmittel Roundup® des Agrarchemie-Konzerns Monsanto, welches trotz der krebserregenden Wirkung des Wirkstoffs Glyphosat seit 40 Jahren großzügig auf Feldern und in Gärten angewendet wird. Nun kommen die Opfer zu Wort, die Gesundheitsschäden davon tragen mussten. Die Filmautorin enthüllt die gravierenden Folgen des Einsatzes von Roundup® und zeigt erschreckende Bilder aus den USA, Frankreich und Sri Lanka. Unabhängige Experten und Wissenschaftler aus fünf Kontinenten äußern sich zu den Auswirkungen des chemischen Herbizids auf Mensch und Umwelt.

Der Film wurde im Rahmen eines internationalen Prozesses in Den Haag, in dem Monsanto im Mittelpunkt steht, aufgenommen.

oben: Filmcover

rechts: Ausschnitt aus dem Film



Montag, 10. September 2018:

Mitgliederversammlung und gemeinsames Abendessen im Albrechtshof, Berlin

Dienstag, 11. September 2018:

IG FÜR Symposium in der Hessischen Landesvertretung, Berlin

Zimmerbuchung im Hotel Albrechtshof:

Preise inkl. Frühstück:

EZ 98,10 € / DZ 116,10 €

Buchbar unter:

Telefon: 030 30886-512

Telefax: 030 30886-579

albrechtshof@albrechtshof-hotels.de

Stichwort: IG FÜR

UPDATE: SYMPOSIUM UND MITGLIEDERVERSAMMLUNG 2018

Von der IG FÜR Redaktion



Das diesjährige IG FÜR Symposium in Berlin rückt immer näher. Wir werden uns in Vorträgen und Workshops der Biodiversität widmen und über ihre Bedeutung für unsere Zukunft als Gesellschaft sowie für uns in der Lebensmittelbranche diskutieren und uns austauschen.

Referentinnen und Referenten

Folgende Referentinnen und Referenten konnten wir für das Symposium gewinnen:

- Sandra Erdmann, EDEKA Nord
- Dr. Maja Göpel, WBGU
- Benedikt Haerlin, Zukunftsstiftung Landwirtschaft
- Josef Jacobi, Biohof Jacobi & Upländer Bauernmolkerei
- Reiner Mihr, Lebensmittel Praxis
- Dr. Gerd Müller, Bundesminister (CSU)
- Nicola Tanaskovic, REWE Group
- Dr. Philipp Unterweger, Reckhaus GmbH & Co. KG
- Dr. Hubert Weiger, BUND
- Markus Wolter, WWF Deutschland

In Anfrage ist Julia Klöckner, Bundesministerin für Ernährung und Landwirtschaft.

Anmeldung

Die Anmeldung zum Symposium und zur Mitgliederversammlung ist über das beiliegende Anmeldeformular möglich. Dieses finden Sie auch als Download unter: www.ig-fuer.de

Programm

Am Vormittag des Symposiums möchten wir uns mit folgenden Themen und Fragestellungen beschäftigen:

- Eine Welt – unsere Verantwortung
- Wie wichtig ist Biodiversität für uns als Gesellschaft?
- Welche Bedeutung hat Biodiversität für eine zukunfts-fähige Landwirtschaft?
- Sicherung der Saatgutvielfalt
- Biodiversität und Lebensmittelhandel – was haben die beiden miteinander zu tun? – Beispiele aus der Praxis
- Welche Verantwortung und Handlungsempfehlungen für die Biodiversität muss die Politik übernehmen?
- Wirtschaftliche Lösungen gegen das Insektensterben am Beispiel von Insect Respect

Für den Nachmittag stehen **kontroverse Workshops und Diskussionen mit der JUNGEN IG FÜR** auf dem Programm. Darüber hinaus wird es Infostände von IG FÜR Mitgliedsunternehmen geben.

Mitgliederversammlung

Am Vortag, Montag, den 10. September, findet ebenfalls in Berlin die Mitgliederversammlung mit anschließendem Get Together und Abendessen statt. Falls Sie entspannt anreisen und die Hauptstadt genießen wollen, haben wir bereits ab Sonntag ein Zimmerkontingent im Albrechtshof zu einer vergünstigten Rate reserviert.

SYMPOSIUM 2018: VORSTELLUNG DER REFERENTINNEN UND REFERENTEN

Dr. Gerd Müller war von 1989 bis 1994 Mitglied des Europäischen Parlaments und Parlamentarischer Geschäftsführer der CDU/CSU-Gruppe. Seit Herbst 1994 ist Gerd Müller Mitglied des Deutschen Bundestages. Von 2005 bis 2013 war er Parlamentarischer Staatssekretär beim Bundesminister für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz, wo er unter anderem für Entwicklungsprojekte und internationale Ernährungssicherung zuständig war. Im Dezember 2013 wurde er zum **Bundesminister für wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung** berufen. Im April 2018 erfolgte die erneute Berufung. Seit 2009 ist er **Honorarprofessor für Internationale Agrarpolitik** an der Hochschule für Technik und Wirtschaft in Dresden und seit 2016 **Mitglied des Club of Rome**. Als Bundesminister setzt er sich besonders für den Chancenkontinent Afrika ein. Mit der Vorstellung des Marshallplanes mit Afrika wurde so ein umfassender Konsultationsprozess eingeleitet. Er initiierte den Zukunftscharta-Prozess, die Gründung des Textilbündnisses sowie die Sonderinitiative EINEWelt ohne Hunger. Dr. Gerd Müller wurde 1955 in Krumbach/Schwaben geboren. Er ist verheiratet und hat zwei Kinder.



Dr. Gerd Müller

Benedikt Haerlin, 1957 in Stuttgart geboren, studierte Philosophie und Psychologie in Tübingen und Berlin. Er **leitet die Zukunftsstiftung Landwirtschaft** in Berlin und **koordiniert die europäische Initiative „Save our Seeds“** zur Bewahrung von konventionellem und ökologischem Saatgut vor dem Einfluss der Gentechnik. Haerlin organisiert unter anderem regelmäßig europäische und internationale Konferenzen der Gentechnik-freien Regionen, ist Mitorganisator einer Kampagne von 50 deutschen NGOs zur Reform der Gemeinsamen Agrarpolitik der EU („Meine Landwirtschaft“, „Wir haben es satt“) und führt Kampagnen wie die „Aktion Bantam-Mais“ durch. In der Vergangenheit war er für die Vereinten Nationen und für Greenpeace tätig. In den 80er-Jahren war Haerlin Mitglied des Europäischen Parlaments. Zuvor arbeitete er als Verleger und Journalist in Berlin.



Benedikt Haerlin

Dr. Hubert Weiger, geboren 1947, ist promovierter Diplom-Forstwirt. Seit 2007 ist er **Vorsitzender des Bund für Umwelt und Naturschutz Deutschland (BUND)**. Dr. Hubert Weiger ist als Dozent an der Technischen Universität München sowie seit über 30 Jahren an der Universität Kassel tätig. Zudem ist er Mitglied unter anderem im **Rat für Nachhaltige Entwicklung** der Bundesregierung und in der **Stiftung für Ökologie und Landbau**. Über 600 Veröffentlichungen sind ihm als Autor oder Co-Autor zuzuschreiben: „Vom Rauschen im Walde“, der Kritische Agrarbericht 2013 und weitere. Er erhielt zahlreiche Auszeichnungen, beispielsweise den Deutschen Umweltpreis 2017. Im Jahr 2010 erhielt Dr. Hubert Weiger das Bundesverdienstkreuz.



Dr. Hubert Weiger



Dr. Maja Göpel

Als **Generalsekretärin des Wissenschaftlichen Beirats der Bundesregierung Globale Umweltveränderungen (WBGU)** arbeitet Maja Göpel an der Schnittstelle zwischen Wissenschaft und Politik zum Thema Nachhaltigkeitstransformationen. Neben Vernetzungsarbeit, Vorträgen und Managementaufgaben kann sie hier ihre Forschung zu Zukunftsgerechtigkeit und neuen Wirtschaftsmodellen fortsetzen, die sie als **Leiterin des Berliner Büros des Wuppertal Instituts** entwickelt und in dem Buch *The Great Mindshift* (Springer 2016) zusammengefasst hat. Maja Göpel ist eine handlungsorientierte Wissenschaftlerin, die während Medien-Diplom und Doktorarbeit in Politischer Ökonomie mit diversen NGOs zu Welthandel, Klimawandel und Nachhaltiger Entwicklung gearbeitet und dann sechs Jahre federführend am Aufbau des World Future Council in Hamburg und Brüssel mitgewirkt hat. Sie ist Mitglied des Club of Rome, der Balaton Group und des Deutschen Sustainable Development Solutions Network sowie im Beirat der Generationenstiftung und der Stiftung Entwicklung und Frieden. Sie hat zwei Töchter im Alter von sechs und drei Jahren.



Markus Wolter

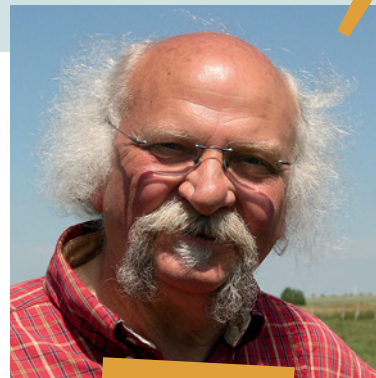
Markus Wolter studierte Geographie und Agrarwissenschaften (agrarsche Bodenkunde und Agrarökonomie) an den Universitäten Bamberg und Göttingen. Von 2001 bis 2002 war er als Bio-Landwirt tätig (Bioland-Schweinehaltung). Von 2003 bis 2004 arbeitete er als landwirtschaftlicher Berater für den Deutschen Entwicklungsdienst (ded) in Botswana (Hühnerhaltung und Gartenbau). Im folgenden Jahr war Markus Wolter als landwirtschaftlicher Berater bei Bioland Nordrhein-Westfalen tätig (Schwerpunkt Schwein). Von 2006 bis 2012 arbeitete er bei artebio, einer Agentur für Bio-Produkte. Seine Aufgabengebiete umfassten die landwirtschaftliche Spezialberatung und den Einkauf von Bio-Ölsaaten sowie den europaweiten Handel mit Bio-Rohstoffen. Seit Februar 2012 ist Markus Wolter **Referent für Agrarrohstoffe und Tierhaltung beim WWF Deutschland**. Er hat dort die Projektleitung von „Landwirtschaft für Artenvielfalt“ inne. Weitere Themenschwerpunkte seiner Arbeit sind: Ökologischer Landbau, Palmöl, nachhaltigere Futtermittel, Fleischkonsum und -erzeugung.



Sandra Erdmann

Sandra Erdmann ist seit 2013 **Tierschutzbeauftragte für die Region EDEKA Nord** und **Leiterin der Abteilung Landwirtschaft und Tierschutz im Fleischwerk EDEKA Nord**. Nach dem Studium der Agrarökologie in Rostock sowie wissenschaftlicher Tätigkeit am Leibniz-Institut für Nutztierbiologie (FBN) in Dummerstorf nahm sie ihre Tätigkeit bei EDEKA Nord auf. Hier ist die 34-Jährige zuständig für alle Tierschutzthemen im Unternehmen und Bindeglied zwischen Landwirtschaft, Erzeugergemeinschaften, Schlachthöfen, Politik, Verbrauchern, Verbänden, NGOs und Forschungseinrichtungen. Sie überwacht in ihrer Funktion die Markenfleischprogramme von EDEKA Nord und ist an deren Weiterentwicklung beteiligt, auch im engen Austausch mit den Betrieben. Sandra Erdmann koordiniert darüber hinaus das **WWF-Projekt „Landwirtschaft für Artenvielfalt“** in der Region EDEKA Nord. Voraussichtlich schließt sie 2018 ihr berufsbegleitendes Promotionsstudium an der Agrar- und Umweltwissenschaftlichen Fakultät in Kooperation mit dem FBN in Dummerstorf ab.

Josef Jacobi, Jahrgang 1945, ist staatlich geprüfter Landwirt und Landwirtschaftsmeister. 1972 übernahm er den elterlichen Hof. Im gleichen Jahr gründete er das Jugendzentrum Warburg, das er zehn Jahre leitete. 1980 stellte Josef Jacobi seinen Hof auf biologische Landwirtschaft um. In der Zeit von 1986 bis 1996 war er erster Vorsitzender der **Arbeitsgemeinschaft bäuerliche Landwirtschaft**. Seit 1994 ist er erster Vorsitzender der **Milcherzeugergemeinschaft Hessen**. Im Jahr 1996 war Josef Jacobi Gründungsmitglied der **Upländer Bauernmolkerei**. In den Jahren 2002 bis 2008 war Josef Jacobi Kuratoriumsmitglied der **Schweisfurth Stiftung**. In den folgenden sieben Jahren war er Vorsitzender des Kuratoriums der Schweisfurth Stiftung.



Josef Jacobi

Nicola Tanaskovic ist **Leiterin des Bereichs Nachhaltigkeit bei der REWE Group**. Nachhaltiges Wirtschaften ist für die REWE Group ein Wert, der in den Grundsätzen des Unternehmens verankert ist. Nicola Tanaskovic ist bereits seit 2008 für die Nachhaltigkeitsstrategie, das Stakeholdermanagement und die interne und externe Kommunikation von Nachhaltigkeitsthemen bei der REWE Group verantwortlich. 2015 kamen weitere Themen wie das Umweltmanagement, das gesellschaftliche Engagement und das Nachhaltigkeitsmarketing hinzu. Nach dem Studium der Betriebswirtschaftslehre an der Universität zu Köln startete Nicola Tanaskovic ihren beruflichen Werdegang bei der Salesmarketingagentur iMi und wechselte 2007 ins Konzernmarketing der REWE Group. Nicola Tanaskovic ist Mitglied im IG FÜR Vorstand.



Nicola Tanaskovic

Dr. Philipp Unterweger ist **leitender Biologe bei Insect Respect**. Der promovierte Biologe ist für die Planung, Beratung und Umsetzung von insektenfreundlichen Maßnahmen zuständig. Er studierte Biologie, Germanistik und Kunstgeschichte an der Universität Tübingen und ist **Mitbegründer der „Initiative Bunte Wiese“**, einem bundesweiten Projekt zur Steigerung der Artenvielfalt auf Grünflächen. Unterweger promovierte über die Einführung eines insektenfreundlichen Grünflächenmanagements in Städten und erforschte dabei den Wert von Mahdreduktion für Insekten und kombinierte diese naturschutzfachlichen Ergebnisse mit sozialwissenschaftlichen Fragestellungen. Dabei lag sein Augenmerk auf Akzeptanz, Ästhetik und Zustimmung solcher Naturschutzprojekte bei den unterschiedlichen Nutzungsanliegern einer Stadt.



Dr. Philipp Unterweger

Reiner Mihr ist **Chefredakteur der Lebensmittel Praxis**, dem Branchenmagazin für den Lebensmittelhandel und die Lebensmittelindustrie. Zuvor war er Chefredakteur beim Meininger Verlag sowie Redakteur bei der Hessisch-Niedersächsischen Allgemeinen. Reiner Mihr studierte Oecotrophologie und absolvierte ein Volontariat.



Reiner Mihr



STUDIE ZUM ZUSTAND DES DEUTSCHEN GRUND- UND TRINKWASSERS – TEIL 2

Von Dipl. Ing. Manfred Mödinger

Im Juli 2017 veröffentlichte die QG Bio-Mineralwasser erstmals eine Zusammenfassung von Daten zur Wasserverschmutzung für ganz Deutschland und die Bundesländer Baden-Württemberg, Bayern, Brandenburg, NRW und Niedersachsen. Der im März 2018 veröffentlichte Teil 2 aktualisiert Daten für Deutschland und Baden-Württemberg und präsentiert erstmals eine Auswertung zur Situation in Hessen. Die zentralen Ergebnisse:

- Insgesamt wurden in den untersuchten Wässern in Deutschland 35 verschiedene Wirkstoffe von Pflanzenschutzmitteln und 12 verschiedene Abbauprodukte (PSM-Metabolite) gefunden.
- PSM-Metabolite fanden sich in bis zu 63 % aller Messstellen. Die Kontamination des Wassers mit diesen Stoffen nimmt stetig zu.
- Im Unterschied zu allen anderen Ländern wird in Baden-Württemberg Grundwasser seit Jahrzehnten umfangreich auf Rückstände untersucht. 2016 zeigten sich künstliche Süßstoffe, die ein guter Verschmutzungsindikator sind, in 54,6 % aller Messstellen.
- Die besonders kritischen perfluorierten Chemikalien (PFC) konnten 2016 in Baden-Württemberg in 61 % aller Messstellen, in Einzelfällen sogar in gesundheitlich bedenklicher Menge nachgewiesen werden. Für PFCs gilt Trinkwasser als eine Hauptaufnahmequelle.
- Auch in Hessen sind die Abbauprodukte der Pflanzenschutzmittel das stetig steigende Dauerproblem im Wasser. 36,6 % aller Messstellen weisen Desphenyl-Chloridazon auf, 2,4 % der Messstellen liegen über dem gesundheitlichen Orientierungswert. Für diese Stoffe kennt die Trinkwasserverordnung bisher weder Grenzwerte noch Untersuchungspflichten.
- In Hessen ist das Hessische Ried, aus dem ca. 40 % des Trinkwassers im Großraum Frankfurt-Wiesbaden stammen, ein besonderes Problem. Hier finden sich zusätzlich zu den landwirtschaftlichen Rückständen nennenswerte Nachweise von PFC, Süßstoffen und Arzneimittelnrückständen.
- Positiv zu werten sind in Hessen der starke Anstieg des ökologischen Landbaus in den letzten Jahren und der geringe Anteil an Maisanbau. So liegen die Nitratmengen im Grundwasser mit z. B. 5,7 % Überschreitungen des Warnwerts von 37,5 mg/l deutlich unter den Werten anderer Bundesländer.

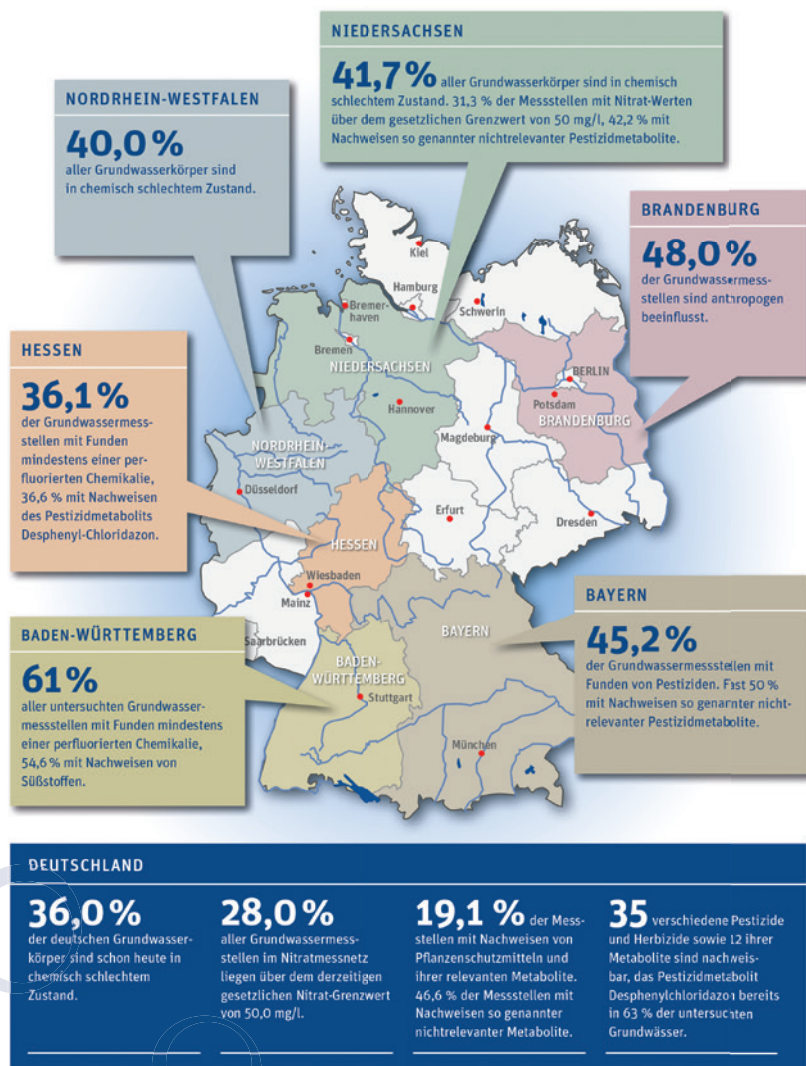
Die Qualitätsgemeinschaft Bio-Mineralwasser e. V. verfolgt das Ziel, unsere Lebensgrundlage Wasser für diese und kommende Generationen in bestmöglicher Qualität zu erhalten. Ihr von Bioland, Naturland, Demeter, Bio-kreis und dem Bund Naturkost Naturwaren (BNN) unterstütztes Bio-Mineralwasser-Konzept ist deshalb zugleich ein zeitgemäßes Reinheitsgebot und ein umfassender Ansatz für mehr Wasserschutz. Dr. Franz Ehrnsperger, Vorsitzender der Qualitätsgemeinschaft Bio-Mineralwasser. Der jetzt vorliegende zweite Teil des Schwarzbuchs Wasser zeigt leider nochmals sehr deutlich, dass

im deutschen Grundwasser mittlerweile Stoffe vorkommen, die in unserem wichtigsten Lebensmittel ganz sicher nichts verloren haben. Dass Abbauprodukte von Ackergiften aus der konventionellen Landwirtschaft in 63 % und per- und polyfluorierte Industriechemikalien lokal in bis zu 61 % der untersuchten Grundwässer vorkommen, darf einfach nicht sein. Zumal wir, wenn wir ehrlich sind, noch überhaupt nicht abschätzen können, wie diese Stoffe auf die Gesundheit der Menschen wirken und sich zum Beispiel bei der Leitungswasseraufbereitung weiter verändern. Die Lösung kann da nur sein, ganz genau hinzuschauen und den Eintrag von Chemie in das Wasser von Anfang an radikal zu unterbinden. Wir von der Qualitätsgemeinschaft setzen der zunehmenden Wasserverschmutzung deshalb auch konsequent unser Bio-Mineralwasser-Konzept entgegen: Als neues Reinheitsgebot für Wasser garantiert es mit strengen Grenzwerten den Verbrauchern nämlich schon heute kontrollierten Schutz vor Pestiziden und Co. und fördert als pro-aktives Wasserschutzkonzept gleichzeitig den Erhalt unseres wichtigsten Lebensmittels.

Beide Studien sowie eine Übersichtsgrafik zur freien Verwendung können heruntergeladen werden unter: www.bio-mineralwasser.de/presse/downloads.html

Übersichtskarte: Der Zustand von Grund- und Leitungswasser

Qualitätsgemeinschaft Bio-Mineralwasser e.V.



© Qualitätsgemeinschaft Bio-Mineralwasser e.V.



Dipl. Ing. Manfred Mödinger
Leiter Qualitätsausschuss der
Qualitätsgemeinschaft Bio-
Mineralwasser e. V.



LESENSWERTES IM SOMMER

Von der IG FÜR Redaktion

Die Preise lügen. Warum uns billige Lebensmittel teuer zu stehen kommen.

Was sind die „versteckten“ Kosten von Lebensmitteln? Damit sind die Folgekosten der konventionellen Landwirtschaft gemeint: Die Kosten für übernutzte Böden, verschmutzte Gewässer, verlorene Artenvielfalt und verursachte Klimaauswirkungen. Diese spiegeln sich jedoch nicht in den niedrigen Lebensmittelpreisen wieder. Statt diese externen Kosten direkt den Verursachern zuzuschreiben, werden sie auf die Umwelt, andere Länder, die heutigen und zukünftigen Steuerzahler abgewälzt, zum Beispiel, in Form von steigenden Gesundheitskosten oder höheren Kosten für die Trinkwasseraufbereitung. Die ökologische Landwirtschaft ist von vornherein bestrebt, Folgeschäden an Natur und Mensch zu vermeiden. Im Umkehrschluss müssten die Preise für Bio-Lebensmittel wesentlich günstiger sein als für konventionelle.

In dem Sammelwerk liefern die Autoren in 13 Beiträgen Konzepte und Lösungsansätze, die dieser irreführenden Preispolitik ein Ende setzen können. Das Buch beinhaltet eine ganze Reihe von umfassenden, analytischen Texten mit einer Fülle von Fakten, die den „wahren“ Kosten von Lebensmitteln aus verschiedenen Blickwinkeln auf den Grund gehen.

Die Herausgeber führen in dem Werk Kompetenz und kreative Denker zusammen. Unter den Autoren ist etwa die Trägerin des alternativen Nobelpreises Vandana Shiva. Sie untersucht in ihrem Beitrag die Kosten der industriellen Landwirtschaft in Indien. Der Ökolandbau-Pionier Patrick Holden bilanziert die Gesundheitskosten, die durch das gegenwärtige Nahrungsmittelsystem entstehen. Minou Youssefi-Menzler von der Stiftung Ökologie und Landbau beleuchtet die Folgen des Pestizideinsatzes für unsere Trinkwasseraufbereitung.

Volkert Engelsman, einer der Herausgeber und Geschäftsführer des niederländischen Bio-Importunternehmens Eosta, hat aufgrund der irreführenden Preispolitik die Kampagne „Was unser Essen wirklich kostet“ ins Leben gerufen, um die versteckten Kosten von Lebensmitteln für Verbraucher sichtbar zu machen. Zusammen mit FAO, WHO, den Vereinten Nationen, der IFOAM und weiteren entwickelte Eosta ein praxistaugliches Modell zur Vollkostenrechnung für Unternehmen der Lebensmittel-, Agrar- und Finanzbranche.

Die Preise lügen. Warum uns billige Lebensmittel teuer zu stehen kommen.

Bernward Geier, Volkert Engelsman (Hrsg.)

oekom verlag, München, 2018

168 Seiten, 16,00 Euro

ISBN-13: 978-3-96238-006-9

VOLKERT ENGELSMAN
BERNWARD GEIER (HRSG.)

**DIE PREISE
LÜGEN**

Warum uns billige
Lebensmittel teuer
zu stehen kommen

oekom



Das Wunder von Mals. Wie ein Dorf der Agrarindustrie die Stirn bietet. Eine Anleitung zum Widerstand.

Weite Teile der Landwirtschaft Südtirols sind heute geprägt von konventionellen Apfelplantagen in Monokultur – häufig versunken in einem Nebel aus chemisch-synthetischen Pflanzenschutzmitteln. Bislang ist das kleine Südtiroler Dorf Mals im Oberen Vinschgau von Monokulturen verschont geblieben. Als sich die Mehrheit der Bewohner von Mals in einer Volksabstimmung für ein Verbot des Einsatzes von Pestiziden in der Landwirtschaft ausspricht, fordert dies die Landesregierung und die einflussreiche Agrarlobby zum Kampf heraus.

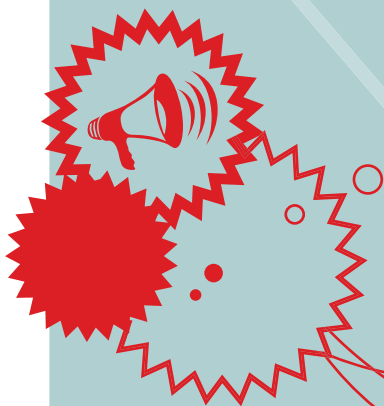
Der Autor Alexander Schiebel schildert auf beeindruckende und lebendige Weise den Aufstand der mutigen Malser für den Erhalt der ursprünglichen Kulturlandschaft – mit allen Höhen und Tiefen. Es ist das Portrait eines Dorfes und dessen Aktivisten, und zugleich eine Anleitung zum Widerstand gegen die mächtige Agrarindustrie.

Die Geschichte der Gemeinde Mals ist eine leichte und zugleich spannende Lektüre. Der Leser erfährt zahlreiche Fakten über die negativen Auswirkungen der industriellen Landwirtschaft. Dadurch kann er die Bedeutung des Malser Aufstandes für die Zukunft der Bewohner und die Erhaltung der natürlichen Umwelt sehr viel besser einordnen und nachvollziehen. Der Autor ist bei allen Aktionen der Malser selbst dabei und solidarisiert sich mit ihnen – schließlich zieht er nach Mals und wird selbst Teil der Bewegung.

Der gleichnamige, crowdfinanzierte Dokumentarfilm zum Buch „Das Wunder von Mals“ von Alexander Schiebel wird im Sommer 2018 in ausgewählten Programmkinos in Deutschland und Österreich sowie Anfang September 2018 an verschiedenen Orten Südtirols zu sehen sein. Offizieller Kinostart ist Ende September 2018. Termine und Infos gibt es unter: <http://wundervonmals.com/>



Das Wunder von Mals.
Wie ein Dorf der Agrarindustrie die Stirn bietet.
 Alexander Schiebel
 oekom verlag, München, 2017
 240 Seiten, 19,00 Euro
 ISBN-13: 978-3-96006-014-7



KURZ UND KOMPAKT

NEUES VON DER IG FÜR

MLF
TAGUNG



Auf der 159. MLF-Tagung in Zürich traf Georg Sedlmaier Fabrice Zumbrunnen, Präsident der Generaldirektion des Migros-Genossenschaftsbundes (MGB), ...



... und sprach mit Julian Breuer, Strategieabteilungsleiter, REWE Digital GmbH.

IG FÜR
VOR ORT



Georg Sedlmaier referierte in der Vortragsreihe Kloster-Campus über sein Buchthema: „Ist Essen Religion? – Ernährung aus Sicht der Weltreligionen“

VOR-
TRÄGE



Beim Montagstreffen in Fulda referierte Dr. Judith Gutberlet über „Fasten als Möglichkeit der Gesunderhaltung“.



Viele interessierte Teilnehmerinnen und Teilnehmer verfolgten den Vortrag.



Lutz Meissner sprach ebenfalls in Fulda zum Thema: „Wir schonen uns zu Tode – Mensch, bewege dich mehr!“

IG FÜR
VOR ORT



EDEKA Südwest Fleisch: Georg Sedlmaier und Paul Hildebrand, stellvertretender Vorstandsvorsitzender der IG FÜR, besichtigten das Fleischwerk in Rheinstetten.



Georg Sedlmaier sprach in der food akademie Neuwied vor dem Nachwuchs der Lebensmittelbranche.



Georg Sedlmaier traf auf der Biofach Barbara Scheitz, Geschäftsführerin der Andechser Molkerei, ...



... und Prof. Franz Sedlmaier, Mitautor des Buches „Ist Essen Religion?“, bei der Autorenlesung in Kempten.



Georg Sedlmaier stellte in der Pfarrei St. Lorenz in Kempten sein neuestes Buch „Ist Essen Religion?“ vor.



Georg Sedlmaier mit der bayerischen Europaministerin Dr. Beate Merk im Kloster Irrsee bei seinem Vortrag zum Thema: „Gehen uns die (guten) Lebensmittel aus?“

TERMINE

FULDA:

Montag, 08. Oktober 2018

17:00 bis 19:00 Uhr

Anette Herbst, Öl Manufaktur Waldhessen
„Gute Fette machen schlank“

KEMPTEN:

Mittwoch, 27. Juni 2018

19:30 Uhr

Prof. Dr. Daniel Jaspersen, Chefarzt emerit., Fulda
„Sport und Ernährung“

Donnerstag, 27. September 2018

19:30 Uhr

Gisela Antor, Kneipp-Verein, Kempten
„Die Sehkraft stärken mit Kneipp – schützen Sie sich vor AMD (Altersbedingte Makuladegeneration)“

Eintritt für alle Vorträge frei – Spenden willkommen!

RHEINSTETTEN:

Mittwoch, 25. Juli 2018

11:00 bis 13:00 Uhr

Verleihung des Goldenen IG FÜR Ehrenbriefs an Jürgen Mäder, Geschäftsführer EDEKA Südwest

BERLIN:

Montag, 10. September 2018

16:00 bis 18:00 Uhr

Mitgliederversammlung
Wahl von Michaela Meyer (EDEKA Südwest) zum Vorstandsmitglied, u. v. m.

Dienstag, 11. September 2018

09:30 bis 15:00 Uhr

IG FÜR Symposium
„Ausgesummt?“

Nähere Informationen auf Seite 12

Weitere Termine finden Sie auch unter: www.ig-fuer.de

VORSTELLUNG DER IG FÜR MITGLIEDER



ANTON JEHLE

ist 59 Jahre, Heilpraktiker und wohnt in Kempten. Geboren wurde er ebenfalls im Allgäu, in Fischen.

Wie definieren Sie den Begriff „gesunde Lebensmittel“?

Naturbelassen mit allen Inhaltsstoffen, vollem Geschmack, ohne künstliche Behandlung.

Ich unterstütze die IG FÜR, weil ...

... gesunde Lebensmittel lebenswichtig sind. Der Einsatz für deren Erhalt ist sinnvoll und wichtig.

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

Die Nachfrage ist entscheidend. Der Handel muss den Bedarf ausreichend decken und den Erzeugern faire Konditionen bieten.

Was wünschen / erhoffen Sie sich von der IG FÜR?

Weiterhin volle Kampfkraft und ein langes Leben von Georg Sedlmaier.



**DR. RER. PHYSIOL.
JUDITH GUTBERLET**

studierte Humanbiologie in Marburg mit anschließender Promotion in Würzburg. Sie ist Heilpraktikerin und Fastenleiterin und absolvierte Fortbildungen in Akupunktur und klassischer Homöopathie. Sie ist in eigener Praxis, als Autorin und Dozentin tätig, unter anderem an der Deutschen Heilpraktikerschule in Fulda. Seit April 2018 veröffentlicht sie Texte und Rezepte unter: www.modern-bunt-gesund.de

Wie definieren Sie den Begriff „gesunde Lebensmittel“?

Für mich sind es Lebensmittel, die tatsächlich dazu beitragen, dass unser Körper gesund bleibt und wir so gesund alt werden können. Die Haupttodesursachen in den Industriestaaten sind momentan die sog. Zivilisationserkrankungen: Herzinfarkt, Schlaganfall und Krebs. Deren Ursache: Der moderne Lebensstil, das heißt, neben Bewegungsmangel und stresserfülltem Alltag vor allem die veränderten, industriell produzierten Lebensmittel und schlechten Essgewohnheiten. Gesunde Lebensmittel sind also vor allem möglichst frisches, unverarbeitetes, natürliches, biologisch produziertes Obst und Gemüse, das reich an Vitalstoffen ist und unseren Körper nicht mit zu viel Energie und natürlich nicht mit Zusatzstoffen oder Pestiziden belastet.

Ich unterstütze die IG FÜR, weil ...

... ich weiß, wie viel die richtige Ernährung für ein gesundes Leben ausmachen kann. Ich erkläre gerne medizinisch-wissenschaftliche Zusammenhänge allgemeinverständlich und kann sie so einem breiten Publikum verständlich machen. Damit möchte ich helfen, dass Menschen nach ihren Erkenntnissen handeln und die Verantwortung für ihre Gesundheit ergreifen.

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

Die Aufgabe des Handels ist es, auf der einen Seite eine möglichst gute Qualität und Vielfalt an gesunden Lebensmitteln zur Verfügung zu stellen und ansprechend zu präsentieren. Auf der anderen Seite, denke ich, müssen Händler fair mit Produzenten zusammenarbeiten und so langfristig auf die Produktionsbedingungen einwirken. Die Verbraucher müssen zunächst erkennen, welche Lebensmittel gesund für sie sind und, dass dazu nicht nur die Auswahl der Lebensmittel gehört, sondern auch eine entsprechende Qualität und faire Produktionsbedingungen. Dann werden sie auch bereit sein, einen fairen Preis dafür zu zahlen und es so Händlern wieder ermöglichen, mehr davon anzubieten.

Was wünschen / erhoffen Sie sich von der IG FÜR?

Networking, Aufklärung und Information der Gesellschaft, des Verbrauchers, des Handels, der Lebensmittelindustrie und der Politik.

Wie definieren Sie den Begriff „gesunde Lebensmittel“?

Aus naturheilkundlicher Sicht sind gesunde Lebensmittel immer auf die persönliche Situation des Patienten abgestimmt. Es schadet dem Patienten selbst, gesunde Lebensmittel zu verzehren, wenn er z. B. mit einer Allergie oder Unverträglichkeit auf bestimmte Lebensmittel reagiert.

Ich unterstütze die IG FÜR, weil ...

... es wichtig ist, gesunde Lebensmittel und deren Vorteile bekannt zu machen.

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

Verbraucher regeln durch ihr Kaufverhalten das Angebot des Handels.

Was wünschen / erhoffen Sie sich von der IG FÜR?

Dass sich ein Bewusstsein für die Naturheilkunde und gesunde Ernährung weiter verbreitet.



WILLI HEIMPEL

ist Heilpraktiker. Die Schwerpunkte seiner Praxis in Kempten sind hormonelle und sonstige Stoffwechselstörungen sowie Verdauungsstörungen. Er ist Bezirksleiter des Heilpraktikerverbandes Bayern e. V. sowie Vorsitzender des Naturheilvereins Kempten e. V.

Wie definieren Sie den Begriff „gesunde Lebensmittel“?

Ein Minimum an Pflanzenschutzmitteln, Medikamenten (Antibiotika) und chemischen Zusätzen, wie z. B. Glykol bei Wein (!), dafür ein Maximum an Naturvielfalt.

Ich unterstütze die IG FÜR, weil ...

... das Überleben der Menschheit nicht gegen die Natur, sondern nur mit der Natur erreicht werden kann. (Nicht die Atomenergie löst den Energiehunger dank der Digitalisierung, sondern erneuerbare Energiequellen tun dies.)

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

- Notwendig sind Informationen für den *Verbraucher*, die er heutzutage dank seiner Bildung wahrnehmen kann.
- Bedeutend ist auch die Einsicht – beim *Kunden* –, dass nicht während des ganzen Jahres alle Früchte angeboten werden können, sofern man nur etwas auf Umweltschutz achtet.
- Die Bereitschaft des *Handels*, den Wünschen der Kunden zu entsprechen, spielt ebenso eine Rolle. Das bedeutet, der Handel sollte nicht nur Tomaten aus den Niederlanden oder Spanien anbieten, die im Gewächshaus angebaut werden, sondern auch solche aus Freilandanbau. Bei Gemüse und Obst (z. B. Bananen) wird häufig fast nur eine einzige Sorte angeboten, meist überzüchtet – in der Angst, dass Alternativen nicht gekauft werden. Eine entsprechende deutliche Kennzeichnung ist die wichtigste Voraussetzung. Die Ausgaben für Lebensmittel haben sich prozentual – in Bezug auf das Einkommen – wesentlich verringert. Deshalb ist in diesem Bereich bei dem jetzigen Wohlstand Sparsamkeit nicht das oberste Prinzip, eher die Einfachheit der Handhabung (also gewaschene Karotten!).

Was wünschen / erhoffen Sie sich von der IG FÜR?

Weiterhin diese aktive Information und Vernetzung mit vielen wichtigen Stellen sowie weiterhin die Unterstützung einer Erziehung zur bewussten Ernährung!



WILLIBALD HERRMANN

wurde 1943 in Breslau geboren, flüchtete 1945 nach Niederbayern und zog schließlich nach Deggen-dorf. Er studierte Lehramt für Gymnasien in München (Fächer Religion, Latein, Sozialkunde und Geschichte). Ab 1971 unterrichtete er im Allgäu-Gymnasium in Kempten, bis er 2017 pensioniert wurde. Er ist Vorsitzender der Katholischen Erwachsenenbildung Kempten-Oberallgäu.



ZIPPERT...

Die intensive Landwirtschaft ist eine Gefahr für das Weltklima.

Methan und Lachgas sorgen für erhebliche Treibhausgasemissionen. Das begünstigt Wetterextreme und führt zu Ernteaussfällen durch Spätfröste und eine wachsende Zahl von Schädlingen, die im wärmeren Klima besser gedeihen.

In einer solchen Situation einen Verzicht auf Fleisch oder wenigstens eine Reduzierung des Konsums zu fordern ist verantwortungsloser Wahnsinn. Gerade heutzutage, wo Landwirte immer weniger und voraussichtlich bald gar nichts mehr ernten werden, ist Fleisch die einzig sinnvolle Alternative.

Fleisch wächst am besten in überdachten und klimatisierten Ställen, die Ernte ist vom Wetter unabhängig. Allerdings wird Niedersachsen, das Hauptanbaugebiet für Fleisch, vom steigenden Meeresspiegel bedroht, daher müssten ab 2050 höher gelegene Bundesländer den Fleischernteaussfall durch intensivere Mast kompensieren.

In wenigen Jahrzehnten werden wir uns ausschließlich von Fleisch ernähren, und schon unsere Urenkel kennen Gemüse nur aus Erzählungen oder alten Horrorfilmen.

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



leicht, lecker,
sommerlich

RHABARBER-CRUMBLE

Von Alnatura

Zutaten für ca. 4 Portionen

500 g Rhabarber
150 g Himbeeren
130 g Rohrohrzucker
2 EL Kartoffelstärke
2 EL Zitronensaft
Meersalz
140 g Weizenmehl Type 550
Abrieb einer halben
unbehandelten Zitrone
120 g kalte Butter
150 g Crème fraîche

Tipp der IG FÜR Redaktion:

Rhabarber und Himbeeren lassen sich beliebig durch Früchte der Saison austauschen.

Zubereitung

1. Rhabarber waschen, putzen und schräg in 2 cm breite Stücke schneiden. Mit Himbeeren, 80 g Zucker, Stärke, Zitronensaft und einer Prise Salz mischen.
2. Für die Streusel Mehl, 50 g Zucker, eine Prise Salz und Zitronenabrieb mischen. Butter in Stücke schneiden, zu der Mischung geben und dann zu Streuseln reiben.
3. Rhabarber-Himbeer-Mischung in einer Auflaufform verteilen und mit Streuseln bestreuen, im vorgeheizten Ofen bei 180 °C 25 min backen. Herausnehmen, etwas abkühlen lassen. Mit etwas Crème fraîche servieren.

Guten Appetit wünscht



Weitere Rezepte von Alnatura unter: www.alnatura.de