



-- Leitfaden für Bio-Botschafter --
**DNR-Bildungsinitiative ökologischer Landbau -
Gesunde Ernährung 2006/2007**

Erstellt von:

Deutscher Naturschutzring e.V.
Dachverband der Deutschen Natur- und Umweltschutzverbände
Am Michaelshof 8-10, 53177 Bonn
Tel.: +49 228 359005, Fax: +49 228 359096
E-Mail: info@dnr.de
Internet: <http://www.dnr.de>

Gefördert vom Bundesministerium
für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz
im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau

Dieses Dokument ist über <http://forschung.oekolandbau.de> verfügbar.





DNR-Bildungsinitiative Ökologischer Landbau

Leitfaden für Bio-Botschafter
Endfassung 2007

Bildungsinitiative

Ökologischer Landbau
und gesunde Ernährung

Impressum

Veranstalter:
Deutscher Naturschutzring e.V. (DNR)
Am Michaelshof 8-10
53177 Bonn
Tel: 02 28/35 90 05
info@dnr.de
www.dnr.de

Herausgeber und Copyright:
Pro Natur GmbH
Ziegelhüttenweg 43a
60598 Frankfurt
Tel: 0 69/96 88 61 -0
info@pronatur.de
www.pronatur.de

Projektleitung: Edmund A. Spindler

Projektleitung: Carl-Ernst Müller

Der „Leitfaden für Bio-Botschafter“ ist Gegenstand des Projektes „DNR-Bildungsinitiative Ökologischer Landbau – Gesunde Ernährung 2006/2007“.

Gefördert vom Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV) im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau: BÖL-Projekt 06 OE 027

Gedruckt auf 100% Recyclingpapier

Inhaltsverzeichnis

Vorwort von Dr. Helmut Röscheisen, Deutscher Naturschutzring (DNR)	2
Grußwort von Dr. Felix Prinz zu Löwenstein (BÖLW)	3
Grußwort von Rudolf L. Schreiber (Pro Natur)	5

Einleitung 7

■ Projektübersicht	7
■ Fachbeiträge	9
Spindler	9
Bleuel	12
Blodig	17
van Elsen	21

Der Bio-Botschafter 24

■ Werden Sie Bio-Botschafter!	24
■ Wie werde ich Bio-Botschafter?	25
■ Veranstaltungsideen	26
■ Zentrale Fakten, Graphiken und Argumente	27
■ Ideen verbreiten	27
■ Pressearbeit	28
■ Veranstaltungschecklisten	29
■ Rezeptvorschläge	31
■ Was kann ich verbessern/Feedbackbogen	31

Verbandsunterstützung 33

■ Musterprogramm Multiplikatorenschulungen	35
■ Öffentlichkeitsarbeit	36
■ Selbstverpflichtungserklärung	37

Informationsquellen 39

■ Literatur zum Ökologischen Landbau und zur Gesunden Ernährung	39
■ Literatur zur Naturschutzberatung	55
■ Relevante Fach-Periodika	59
■ Zeitschriftenschau (Titelthemen)	60
■ Empfehlenswerte Unterlagen (Broschüren etc.)	61
■ Internetquellen und ausgewählten Unterlagen	63
■ Antworten aus Quizfragen des LBV	67

Bio-Botschafter braucht das Land!

Vorwort von Dr. Helmut Röscheisen, Deutscher Naturschutzring (DNR)



Es gibt viele Gründe, die im letzten Jahr zur „DNR-Bildungsinitiative Ökologischer Landbau“ und in diesem Jahr zur Fortsetzung als „DNR-Bildungsinitiative Ökologischer Landbau – Gesunde Ernährung 2006/2007“ geführt haben. In der aktuellen Nachhaltigkeitsdebatte wird zu Recht die Bedeutung heutiger und zukünftiger Lebensstile betont. Eine gesunde Ernährung und die Verwendung ökologisch erzeugter Lebensmittel sind dabei unabdingbar. Insofern ist es für den Deutschen Naturschutzring nur logisch und konsequent, dass das Projekt im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau (BÖL) leicht modifiziert fortgesetzt und in die Breite getragen wird. In den Multiplikationsschulungen geht es darum, ehrenamtlich und hauptamtlich Aktive in den Natur- und Umweltschutzverbänden weiter für den Ökolandbau zu begeistern und sie als „Botschafter des Ökologischen Landbaus“ zu gewinnen.

Schließlich steht der Ökolandbau dem Naturschutz nahe. Dies wird u.a. beim jährlich vergebenen Förderpreis Ökologischer Landbau des BMELV immer wieder erkennbar. Hier nur ein Beispiel: Untersuchungen zur Vogelwelt belegen eine deutlich höhere Anzahl von Brutrevieren und Gastvögeln auf Biohöfen gegenüber konventionell wirtschaftenden Betrieben. Eine Studie des DNR-Mitgliedsverbandes NABU belegt, dass Ökolandbau-Betriebe häufig durch eine vielseitige Fruchtfolge geprägt sind. Dies führt zusammen mit anderen Maßnahmen des Ökolandbaus zu einer hohen Bodenfruchtbarkeit und dient der Unterdrückung von Wildkräutern und dem vorsorgenden Pflanzenschutz. Erfreulich ist auch die Ausstattung der Ökohöfe mit Landschaftselementen wie Hecken, Feldrainen, Säumen und Gräben. So weist ein Großteil der Bio-Betriebe einen Anteil der Landschaftselemente von über 4 % auf. Bedeutsam ist auch der hohe Anteil des Extensivgrünlandes ohne zusätzliche Stickstoffdüngung und mit reduzierter Nutzungshäufigkeit.

Ich wünsche mir, dass die DNR-Bildungsinitiative viele Mitglieder der Natur- und Umweltschutzverbände noch näher an den Ökologischen Landbau in ihrer Region heranzuführt und dadurch einen Beitrag zur gesunden Ernährung mit ökologischen Produkten leistet.

Dr. Helmut Röscheisen

DNR-Generalsekretär

Vorsitzender Jury Förderpreis Ökologischer Landbau

Ökologischer Landbau: Die nächste Stufe muss jetzt zünden!

Grußwort von Dr. Felix Prinz zu Löwenstein
Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft (BÖLW)



Das neue Projekt „DNR-Bildungsinitiative Ökologischer Landbau – Gesunde Ernährung 2006/2007“ beginnt in einer Zeit, in der Bio stärker im öffentlichen Bewusstsein ist als je zuvor.

Bio boomt!

Entgegen allen sonstigen Markt-Trends erlebt der Handel mit ökologisch erzeugten Lebensmitteln seit Mitte des Jahres 2004 einen erstaunlichen Aufschwung. Experten sprechen von 15% Umsatzwachstum. Praktisch alle Handelsketten sind in den Markt eingestiegen, selbst diejenigen, die sich zu allererst mit Billig-Preisen positionieren. Aber auch immer größer und professioneller werdende Fachmärkte für Naturkost, ja ganze Bio-Supermarktketten entstehen und sichern sich einen erheblichen Anteil am wachsenden Markt.

Den Trend verstetigen

Immer weniger Verbraucher geben „altruistische Motive“ für den Kauf von Bio-Produkten an. Es zählt das Wohlbefinden und die Gesundheit, der Wunsch nach Fitness und rüstigem hohem Alter. Aus dem erfreulichen Markt-Trend wird nur dann eine nachhaltige gesellschaftliche Entwicklung, wenn die Menschen all die Nebenleistungen, die ökologischer Landbau für Natur, Umwelt und Gesellschaft erbringt, zu ihrem Anliegen machen. Wer das verstanden hat, dem wird auch einsichtig, weshalb die Herkunft ökologischer Lebensmittel aus der Region nicht nur verlässlicher im Hinblick auf Bio-Qualität ist, sondern auch unmittelbaren Nutzen bringt: Gesunde Umwelt dort, wo ich lebe!

Die Menschen sind bereit, Verantwortung zu übernehmen

Die Chancen stehen nicht schlecht, gerade heute solche Inhalte zu vermitteln. Denn immer mehr Verbraucher entdecken, dass sie mit ihrem Einkauf Verantwortung übernehmen können. Das enorme Wachstum des Fairen Handels spricht dafür ebenso wie die erfolgreichen Projekte, in denen Milch mit einem Aufschlag für die Existenzsicherung der örtlichen Bauern verbunden und bestens vermarktet wird. Deshalb wird auch der Appell des Bundespräsidenten in seiner Weihnachtsansprache 2006 nicht auf taube Ohren gestoßen sein: „Vergessen wir nicht die Verantwortung im Kleinen. Sie ist Teil der Verantwortung für das Ganze. Fühlen wir uns zuständig für Deutschland. Es ist unser Land; ein Land, in dem es sich zu leben lohnt. Ich kenne kein schöneres.“

Nur wer sich auskennt, kann zielgerecht handeln

Wer solche Verantwortung übernehmen will, muss informiert sein. Verbraucher müssen wissen, wie Ökoprodukte hergestellt werden und welcher Zusatznutzen dabei entsteht: Vielfältige Fruchtfolgen und Schonung der Begleitflora fördern die Biodiversität. Ein pfleglich behandelter Boden nimmt große Mengen Niederschlagswasser auf und verringert die Hochwassergefahr. Trinkwasser und Luft bleiben unbelastet, wenn keine naturfremden Stoffe ausgebracht werden und wenn die Fruchtbarkeit des Bodens erhöht wird und nicht die Pflanzen mit mineralischen Nährstoffen überfüttert werden. Tiere werden artgerecht gehalten und brauchen keine Medikamente, um ungesunde Haltungsformen zu kompensieren. Somit scheiden sie auch keine Antibiotika aus, die sich dann im Wasser wieder finden – eine Liste, die noch viele Zeilen füllen könnte.

Wenn der DNR durch Verbraucherinformation und -schulung mehr Menschen an ökologische Ernährung heranführt, leistet er nicht nur diesen Menschen einen großen Dienst. Er schützt damit unmittelbar Umwelt und Natur und verbessert ihren Zustand. Wenn es darüber hinaus gelingt, regionale Netzwerke aufzubauen, die kleinräumige Wirtschaftskreisläufe in Gang setzen, bedeutet dies einen Beitrag zur Vermehrung nachhaltiger und sinnerfüllter Arbeitsplätze im ländlichen Raum.

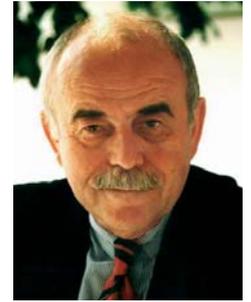
Die Bio-Bauern, die Verarbeiter und die Händler ökologischer Lebensmittel, deren Verbände im BÖLW zusammengeschlossen sind, haben großes Interesse daran, dass auch dieses Folgeprojekt ein Erfolg wird. Dafür bedarf es gut geschulter und professionell arbeitender „Botschafter“. Ich wünsche diesem Schulungskonzept, dass es diesem Anspruch gerecht wird und Kräfte mobilisiert, die den Umbruch zum ökologischen Erfolg führen.

Dr. Felix Prinz zu Löwenstein

Vorstandsvorsitzender Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft

Aufbruch zur Konsumdemokratie: Wir wollen wählen, was wir essen

Grußwort von Rudolf L. Schreiber, Pro Natur GmbH



„Der Mensch ist, was er isst ...“ formulierte der berühmte Religionskritiker Ludwig Feuerbach 1850 anlässlich seiner Besprechung des Buches „Lehre der Nahrungsmittel für das Volk“. Was sagt uns diese Sentenz heute, mehr als anderthalb Jahrhunderte später? Zumindest eines: Nahrungsbewusstsein ist nicht ganz so neu, wie mancher glauben mag.

Feuerbachs Maxime stimmt aber auch in einem Sinne, der seinem Schöpfer so nicht gegenwärtig war; schließlich existiert im menschlichen Körper kein einziges chemisches Element, das nicht auch in unserer natürlichen Umwelt vorkommt. Um den relativierenden Einwand gegen solche Überlegungen vorwegzunehmen: Natürlich ist der Mensch mehr als die Summe seiner Bau-Elemente. Aber dennoch gilt: Das „Experiment Neuzeit“ wird spätestens dann scheitern, wenn es nicht gelingt, das Problem Ernährung und Nahrungsfrage zu lösen.

Wir können auf vieles verzichten, ohne die Lebensqualität und die Überlebenschancen der Menschheit zu gefährden. Bei Wasser und Brot gibt es keine Kompromisslinie, die man beliebig tiefer drücken kann. All das ist schon schmerzhaft oft gesagt worden. Es scheint ein wenig so, als ob die „Beweise die Wahrheit ermüden“ (Braque).

Derzeit scheinen andere Dinge „total“ angesagt zu sein, vom „geilen Geiz“ bis zum Kunden, der mit „...ich bin doch nicht blöd“ für dumm verkauft wird. Konsum und Umsatz scheinen Werte an sich zu sein. Und in einer Situation, in der es deutlich um mehr Quantität als um mehr Qualität geht, können Bio-Siegel leicht als Signale luxurierenden Bewusstseins missdeutet werden. Es wird darum gehen, zu zeigen, dass sie notwendige und Notwendende Zeitzeichen sind.

Es geht um eine „Rückkehr zur Natur für mehr Fortschritt und Lebensqualität“. Es geht darum, ein neues Bewusstsein für Nahrungsmittel und Ernährung zu schaffen und Ernährung als ganzheitlichen Kreislaufprozess zu verstehen, damit Lebensmittel wieder den Stellenwert einnehmen, den sie auch objektiv haben: den wichtigsten für unser Überleben.

Die Retter stehen bereit. Oder doch nicht? Spätestens, wenn es ums Überleben und um die Ernährung einer weiter wachsenden Weltbevölkerung geht, meldet sich die Gen-Industrie, einerlei ob als Fast Food, Novel Food oder Gen-Food.

Die Gen-Food-Lobbyisten versprechen die Lösung fast aller Welternährungsfragen, Verluste durch Insektenfraß und Schadstoffbelastung der Böden durch Agrarchemie inbegriffen. Die Skepsis, die allenthalben laut wird, scheint nur zu berechtigt: Wie etwa steht es mit den Auswirkungen auf die belebte Umwelt und auf den Öko-Landbau? Werden die „neuen Feldfrüchte“ schon bald genormte Patentlösungen sein, die jedwede „Non-genetic-food“-Produktion platt schlagen und Landwirte zu „Lizenzarbeitern“ einer Handvoll Weltkonzerne machen? Wir wissen es nicht, aber wir sind in diesem Punkt nicht übertrieben erwartungsfroh.

Doch es gibt keinen Grund zu lähmendem Pessimismus. Es gibt ein paar gute Gründe für eine realistische Standortbestimmung. Die Naturschutzbewegung (das natürliche Umfeld der Naturkostbewegung) steht heute in Deutschland, ähnlich wie zum Beispiel die Gewerkschaften, vor einer nicht eben kleinen Herausforderung. Etwas pointiert formuliert und verkürzt heißt diese:

- Bei den guten, alten Werten bleiben – und verkümmern?
- Zu neuen Ufern aufbrechen und die alten Werte links liegen lassen?
- Oder geht doch beides: Fortschritt ohne Verlust dessen, was uns trägt?

Wir wollen nicht so tun, als wüssten wir die KompassEinstellung für den rettenden Königsweg. Aber so viel scheint uns absehbar und sinnvoll: Die Naturschutzbewegung muss das Biotop aussterbender Arten verlassen. Ein wesentlicher Schritt heraus aus der „behütenden Anstalt“, in der sich nichts verändern darf, führt zu einer Erkenntnis und – wenn man so will – auch zu einem Bekenntnis: Die nachhaltige Entwicklung wird nicht ohne nachhaltigen Konsum funktionieren.

Hier wurzelt unsere Idee eines strategischen Engagements. Der Deutsche Naturschutzring (DNR) ist mit 95 Vereinen und über 5 Millionen Mitgliedern der viertgrößte Dachverband in Deutschland. Unter diesem Dach herrscht keineswegs Einstimmigkeit, aber die Homogenität im DNR (etwa entlang der Devise: Wir wollen essen, ohne das Brot unserer Kindeskinde zu verspeisen!) ist keine Fiktion.

Diese Gruppe beschreibt eine Käuferschicht, die für nachhaltigen Konsum und die Lebensmittel des ökologischen Landbaus „viel übrig“ hat oder zumindest haben sollte. Es gilt, sie zu erschließen.

Im Grunde geht es um „das Einfache, das schwer zu machen ist“: Menschen dazu zu bewegen, ihre wahren Interessen trotz Reklamegeflimmer zu erkennen.

Und – die Bereitschaft zum Kauf ökologisch erzeugter Lebensmittel zu höherem Preis bei knapper werdenden Haushaltseinkommen kann nur geweckt werden, wenn der Bürger versteht, dass es nicht nur um das tägliche Brot und gesunde Ernährung, sondern dass es im Prinzip um das Ganze geht.

„I have a dream“: Die Menschen werden über ihren Tellerrand hinausschauen. Und das wird umso leichter sein, wenn das, was auf dem Teller liegt, nicht schon per se „Magenschmerzen“ und Zweifel an der Überlebensfähigkeit unserer Zivilisation bereitet.

Es muss unser aller Ziel sein, die ausgetretenen Pfade der Konsumwerbung zu verlassen und neue Wege der Kommunikation zu suchen. Als Bio-Botschafter können Sie glaubwürdig Wahrheiten vermitteln, Einsichten schaffen und auch für unsere moderne Konsumgesellschaft eine neue Perspektive aufzeigen: Eine lebendige Konsumdemokratie, die sich täglich an der Ladenkasse neu bewährt.

Rudolf L. Schreiber

Geschäftsführender Gesellschafter Pro Natur GmbH



Projektübersicht

Im März 2006 ist im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau (BÖL) das Pilotprojekt „DNR-Bildungsinitiative Ökologischer Landbau“ vom DNR und der Pro Natur GmbH erfolgreich abgeschlossen worden. Hierauf aufbauend werden in dem weiterentwickelten Projekt „DNR-Bildungsinitiative Ökologischer Landbau und Gesunde Ernährung 2006/07“ im Januar und Februar 2007 vier Veranstaltungen durchgeführt.

Ziel des (neuen) Projektes ist, sogenannte „Botschafter des Ökologischen Landbaus“ aus dem Kreis der DNR-Mitglieder zu gewinnen und sie gezielt weiterzubilden. Diese Bio-Botschafter sollen konkrete Projekte und Aufklärungsveranstaltungen zum nachhaltigen Konsum mit Produkten des Ökologischen Landbaus in ihrer Region durchführen (z.B. zur ökologischen Gemeinschaftsverpflegung in Kindergärten, Krankenhäusern und Altenheimen) und darüber öffentlich informieren.

Hierzu führt der DNR zusammen mit Partnern aus der Region folgende Tagesseminare durch:

- 27.1.07 in Kempten, zusammen mit dem Landesbund für Vogelschutz in Bayern (LBV)
- 03.2.07 in Mönchberg, zusammen mit dem Bund Naturschutz in Bayern (BN)
- 08.2.07 in Magdeburg, zusammen mit dem BUND-LV Sachsen-Anhalt
- 23.2.07 im Schloss Wiesenfelden, zusammen mit dem Förderverein Schloss Wiesenfelden

Die Multiplikatorenschulungen dienen der Basisinformation zur ökologischen Land- und Lebensmittelwirtschaft; sie sollen vor allem über die Vorzüge der Bio-Kost informieren und Hilfestellungen zum Aufbau von regionalen Netzwerken geben.

Neben der Ausbildung und Aktivierung der Bio-Botschafter will das Projekt auch erreichen, dass heimische Produkte des Ökologischen Landbaus bei allen Veranstaltungen des DNR und seiner Mitglieder regelmäßig eingesetzt und angeboten werden. Über eine freiwillige Selbstverpflichtungserklärung soll dies DNR-weit dokumentiert und umgesetzt werden.

Projektleiter:

Agrar- und Umweltexperte
Edmund A. Spindler aus Hamm/Westf.
Er ist über folgende Adresse erreichbar:
Edmund A. Spindler
Nansenweg 3
D-59077 Hamm
Tel.: 02381/405550
Fax : 02381/405551
E-Mail: edmund-a.spindler@gmx.de
Homepage: www.umweltvorsorge.de

Informationen zum Projekt erhalten sie auch bei:

Deutscher Naturschutzring (DNR)
Am Michaelshof 8-10
D-53177 Bonn
Tel.: 0228/359005
Fax: 0228/359096
E-Mail: Sekretariat@dnr.de
Homepage: www.dnr.de

Pro Natur GmbH
Ziegelhüttenweg 43a
D-60598 Frankfurt
Tel.: 069/968861-0
Fax: 069/968861-24
E-Mail: info@pronatur.de
Homepage: www.pronatur.de
Projektleitung: Carl-Ernst Müller

**Teilnehmende Verbände und Veranstalter:**

- Landesbund für Vogelschutz in Bayern
www.lbv.de



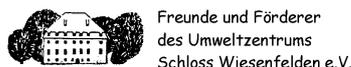
- Bund Naturschutz in Bayern
www.bund-naturschutz.de



- BUND-LV Sachsen-Anhalt
www.bund-sachsen-anhalt.de



- Förderverein Schloss Wiesenfelden
www.schloss-wiesenfelden.de



Bio-Botschafter müssen sich einmischen!

Einleitung von Edmund A. Spindler, Projektleiter



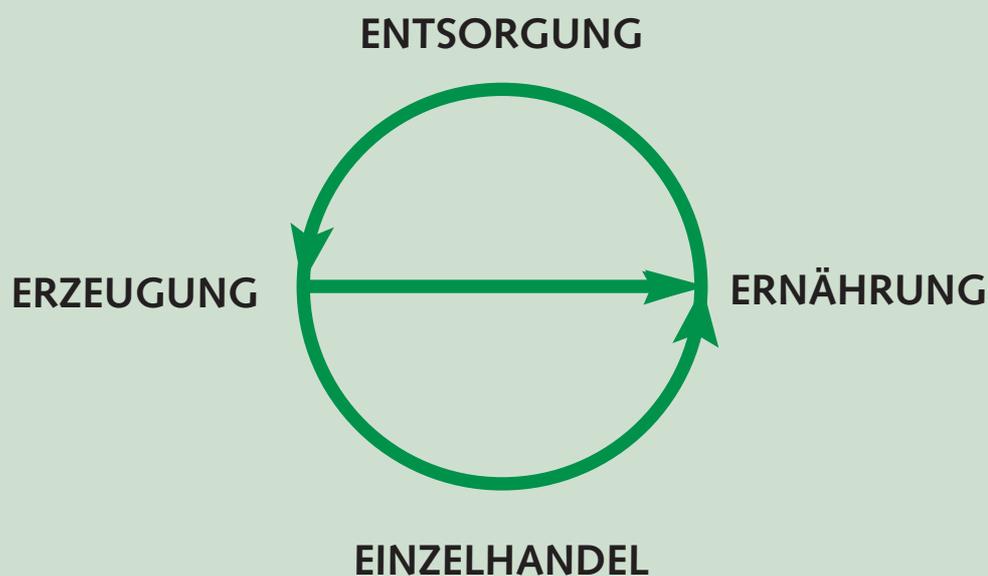
Die DNR-Bildungsinitiative wird fortgesetzt

Mit dem neuen Projekt „DNR-Bildungsinitiative Ökologischer Landbau – Gesunde Ernährung 2007“ will der Deutsche Naturschutzring (DNR) erneut dazu beitragen, dass die ökologische Land- und Lebensmittelwirtschaft in Deutschland organisch wächst und zu einem festen Bestandteil der nachhaltigen Regionalentwicklung wird. Motoren und Stabilisatoren dieser Entwicklung sollen sogenannte „Botschafter des Ökologischen Landbaus“ sein, die aus dem Kreis der DNR-Mitglieder gezielt weitergebildet werden. Inputs hierzu liefert der DNR in vier Multiplikatorenschulungen mit Naturschutzverbänden in Bayern und in Sachsen-Anhalt. Zusammen mit den Projektpartnern werden Personen geschult, die freiwillig und eigeninitiativ den ökologischen Gedanken vertiefen und regionale Öko-Projekte in die Tat umsetzen wollen.

Naturschützer als Bio-Botschafter

Mitglieder aus Umweltverbänden eignen sich als Bio-Botschafter besonders gut, weil es traditionell eine enge Beziehung zwischen Umweltschutz und Ökologischen Landbau gibt. Naturschützer sind bestens vorinformiert, sensibel und motiviert in Umweltdingen und meist auch schon öko-positioniert sowie praktizierende Bio-Konsumenten. Diese Voraussetzungen sind geeignet, an Öko-Innovationen und Vernetzungen in der Region zu arbeiten. Mit „Ökologischem Landbau“ ist hier die gesamte Lebensmittelkette gemeint, von der Urproduktion über die Verarbeitung und den Handel bis zum Konsumenten und zur Entsorgung. In der Theorie hat sich der ökologische (Kreislauf-)Ansatz in den vier „E“s niedergeschlagen und ist zum Gegenstand des DNR-Projektes geworden.

Der ökologische Kreislauf

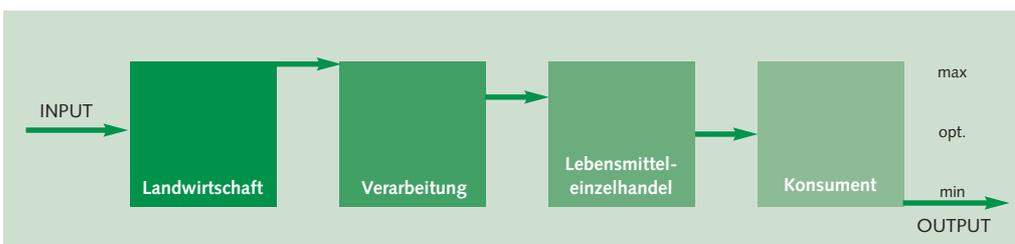


Bioqualität und Kontrollsicherheit

Diese Kettenbetrachtung wird bei Seminaren oft vernachlässigt, weil meist sehr sektoral und fachspezifisch vorgegangen wird. Stufenübergreifende Schulungen im Sinne einer holistischen bzw. generalistischen Betrachtung finden selten statt. Sie sind aber notwendig, weil gerade bei Lebensmitteln die Kettenperspektive ein Gewinn für die Qualitätssicherung darstellt. Denn: „Wenn es um Lebensmittel geht, kann es keine Kompromisse geben. Die Verpflichtung zur Wahrung eines hohen Schutzniveaus verbietet es, unsichere Lebensmittel oder Lebensmittelproduktionsmethoden zuzulassen.“ (Grünbuch der EU-Kommission 1997). Deshalb spielt in den Multiplikatorenschulungen die Qualitätsbetrachtung entlang der Lebensmittelkette eine zentrale Rolle. In den Seminaren wird ausführlich auf die Öko-Kontrolle der landwirtschaftlichen Urproduktion eingegangen und darauf aufbauend über die Bio-Zertifizierung informiert. Das gesamte System von Dokumentation, Eigen- und Fremdkontrolle sowie Inspektion und Zertifizierung wird beleuchtet, erläutert und diskutiert. Der Bio-Botschafter muss hierüber in Theorie und Praxis umfassend informiert sein. Nur dann kann er Schwachstellen aufdecken und typische Mängel bewerten und an der Beseitigung von Vollzugsdefiziten aktiv mitwirken, z. B. bei Hygienefragen und bei der Warenrückverfolgbarkeit.

Auch bei Öko gilt:
Vertrauen ist gut,
Kontrolle ist besser!

Wie sehr die Qualität von Lebensmitteln tendenziell abnimmt, zeigt folgende Abb.:



Die Abbildung belegt, dass die Lebensmittelqualität bei der Primärproduktion am höchsten ist und aufgrund von Transport- und Verarbeitungsschritten ständig abnimmt. Damit bestimmte Qualitätslevel nicht unterschritten werden, sind unabhängige Kontrollen und lückenlose Dokumentationen notwendig. Hierüber muss der Bio-Botschafter genauestens Bescheid wissen, um entsprechend handeln zu können.

Weitere Schwerpunkte der Seminare sind die nachhaltige Ernährung und das gesunde Essen. Aus ernährungsphysiologischer Sicht wird ausführlich auf die Vorzüge und die Folgewirkungen der Bio-Kost eingegangen.

Gesunde Ernährung

Da alle Menschen auf Nutrition angewiesen sind, stellt sich immer wieder erneut die Frage, was das richtige Essen ist. Widersprüchliche Empfehlungen führen zu großen Unsicherheiten bei Ernährungsfragen, was bestimmte Moden beim Essen begünstigt und Diätvorschläge schon unüberschaubar machen. Die Zeitungen und Zeitschriften sind voll mit Ernährungstipps und im Fernsehen gibt es Koch-Sendungen auf fast allen Kanälen. Auch der Büchermarkt enthält eine Vielzahl von Titeln rund um die Themen Ernährung, Nahrungsmittelproduktion und Einkauf. Interessant ist dabei, dass neuerdings die kritischen Abhandlungen überwiegen und zu Bestsellern werden, z.B.:

- Die 100 wichtigsten Lebensmittel
- Futter fürs Volk
- Die Joghurt-Lüge
- Schmeckt's noch?
- Die Einkaufsrevolution

Der Wert natürlicher Lebensmittel

In der Überflussgesellschaft, in der wir leben, fällt die Auswahl beim Essen schwer. Die Reduktion auf Preisvergleiche führt dann mit der „Geiz ist geil“- und Schnäppchen-Mentalität zu ungesunden Verhältnissen. Viele sprechen angesichts der zu beobachtenden Fettleibigkeit und vieler dicker Kinder von „systematischer Fehlernährung“. Damit sich dies bald ändert, brauchen wir eine neue Wertschätzung der Nahrungsmittel. Lebensmittel sind „Mittel zum Leben“. Echte und unverfälschte Lebensmittel wurden früher „Viktualien“ genannt. Heute muss man schon oft von „Lebensmittel-Imitaten“ und „Lebensmittel-Attrappen“ sprechen. Die Nahrungsmittelindustrie („die mächtigste Branche der Welt“) ist kreativer denn je; künstlich hergestellte Lebensmittel nehmen ständig zu und damit auch die unsichtbaren Risiken. Etwa 20 kg Lebensmittel-Zusatzstoffe pro Person und Jahr nehmen wir derzeit schon zu uns.

Dabei sind Lebensmittel so billig wie noch nie. Nur zwei Beispiele:

- 100 g Hackfleisch ist so billig wie 100 g Katzenfutter (59 Cent).
- 1970 musste ein Arbeiter noch über 11,5 Stunden für 1 kg Schweinekotelett arbeiten; heute hat er es in weniger als 30 Minuten verdient. D. h. Aufklärung über die Zusammenhänge und Wechselwirkungen von Land- und Lebensmittelwirtschaft ist notwendig. Bio-Botschafter haben auf diesem Feld viel zu tun; ihr Einsatz kann dazu beitragen, dass ein Umdenken stattfindet und der Genuss beim Essen wieder zunimmt. Hier gilt: *„Wer nur daran denkt, seinen Magen zu füllen, lässt seinen Kopf hungern.“* Und: *„Mit Fast-Food-Verhalten kann man nicht tief denken.“* (Erwin Wagenhofer)

Auch die Tagesverpflegung wird während des Seminars konsequent mit ökologischen, regionalen und fair gehandelten Produkten gestaltet und Geschmacksvergleiche durchgeführt. Damit sollen die Bio-Botschafter „auf den Geschmack kommen“, lokal verfügbares Anschauungsmaterial für Ihre Tätigkeit kennen lernen und Umsetzungshilfen in Form von vorgestellten Tools nutzen.

Der Bio-Koch Bernd Trum von der front-cooking Akademie in Hopferau/Allgäu bringt die Seminarbotschaft auf den Punkt, in dem er sagt: „Das Leben ist zu kurz, um schlechte Sachen zu essen.“

Der DNR will generell mit den Projekt von der Agrarwende über die Ernährungswende zur Konsumwende gelangen und „Mut zur Nachhaltigkeit“ im Sinne eines neuen Gestaltungs- und Lebensprinzips machen. Die Seminare sollen vor allem informieren und aktivieren. Es ist zu wünschen, dass die Bio-Botschafter dann das realisieren, was Bundeskanzlerin Angela Merkel in ihrer Neujahrsbotschaft am 31.12.06 forderte: „Wir müssen uns einmischen.“

Die Einmischung in den Komplex der ökologischen Land- und Lebensmittelwirtschaft ist eine ehrenvolle Tätigkeit, die mit Kettenblick und vielen Vernetzungsideen mittel- und langfristig zu Erfolgen führt. Denn eins ist klar: „Von Lebensmitteln kann nur im Zusammenhang mit der dazugehörenden Landwirtschaft die Rede sein.“ (Werner Lampert)

Edmund A. Spindler

Projektleiter

DNR-Bildungsinitiative – Gesunde Ernährung 2006/2007

Herr Spindler ist gelernter Landwirt und studierter Raumplaner. Er arbeitet an der Schnittstelle von Ökologie und Ökonomie, u.a. als Lehrbeauftragter an der Hochschule Bremen.

Bio ist besser!

Argumentationshilfe aus ernährungsphysiologischer Sicht
von Heike-Solweig Bleuel

Mit Biolebensmitteln zur Konsumwende

Die vor nunmehr sieben Jahren eingeleitete Agrarwende hat bei den Konsumenten inzwischen die Nachfrage nach ökologischen Lebensmitteln stark ansteigen lassen. Auslöser waren BSE und die illegale Verfütterung von Antibiotika an Mastschweine – Skandale die im Jahr 2000 publik wurden und eine massive Verunsicherung der Konsumenten und einen starken Vertrauensverlust in die Landwirtschaft bewirkten. Der Druck auf die Politik war so groß, dass neue Weichen gestellt werden mussten, hin zu einer besseren, soll heißen vertrauenswürdigeren Landwirtschaft. Diese muss gläsern sein: „Klasse statt Masse“ wurde zum geflügelten Ausdruck.

Die Ursachen der fehlgesteuerten Landwirtschaftspolitik sind in den 60er und 70er Jahren zu suchen. Die Industrialisierung der Landwirtschaft nahm rasant zu, die Produktion wurde auf Hochleistung getrimmt. Immer mehr sollte immer schneller auf immer geringeren Flächen produziert werden. Mit Hilfe eines massiven Einsatzes von Kunstdüngern und Wachstumsförderern konnte man tatsächlich zuvor für unmöglich gehaltene Ertragssteigerungen erzielen. Deren Folgen, wie Umweltschäden, hohe Gesundheitsbelastung der Verbraucher (vor allem durch Pestizidrückständen und Nitrate) und die sinkende Lebensmittelqualität fand zunächst aufgrund der geringen Preise keine Beachtung.

Im Zuge der BSE-Krisenbewältigung wurde Renate Künast als Bundesministerin für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft ins Amt berufen. Ihr ehrgeiziges Ziel: 20 Prozent der landwirtschaftlichen Fläche sollten biologisch angebaut werden. Stolz präsentierte sie das „Biosiegel“, das den Konsumenten biologische Lebensmittel schnell kenntlich machen und damit den Einkauf erleichtern soll. Ihre Qualität wird durch Zertifizierungen und Qualitätskontrollen garantiert.

Die Ökologische Landwirtschaft

Der Hauptgedanke der ökologischen Landwirtschaft ist ein Wirtschaften im Einklang mit der Natur. Maßnahmen sind unter anderem die Vermeidung von Pflanzenschutz mit chemisch-synthetischen Mitteln und leicht löslichen mineralischen Düngemitteln, der Anbau wenig anfälliger Sorten in geeigneten Fruchtfolgen und begrenzter, streng an die Fläche gebundener Viehbesatz.

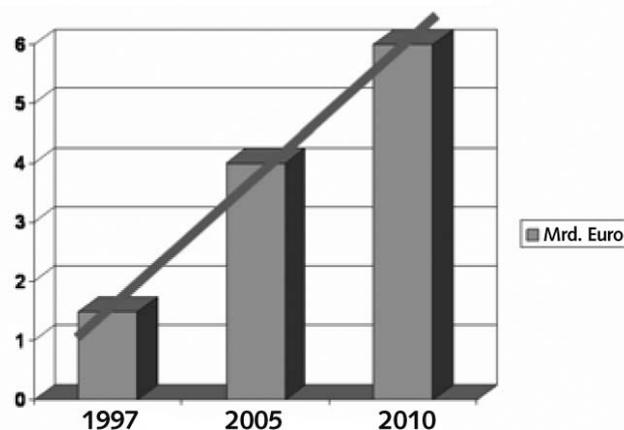
Ökologischer Landbau ist besonders auf Nachhaltigkeit ausgelegt. „Nachhaltig ist eine Entwicklung, die den Bedürfnissen der heutigen Generation entspricht, ohne die Möglichkeiten künftiger Generationen zu gefährden, ihre eigenen Bedürfnisse zu befriedigen und ihren Lebensstil zu wählen“ – so definierte schon die Weltkommission für Umwelt und Entwicklung unter der Leitung der früheren norwegischen Ministerpräsidentin Gro Harlem Buntland im Jahr 1987 den Begriff der Nachhaltigkeit.



Der Absatz biologischer Lebensmittel aus ökologischem Anbau am gesamten Umsatz mit Lebensmitteln in Deutschland erhöhte sich von 1,48 (1997) auf 4 Milliarden Euro (2005). Dieses Wachstum basiert vor allem auch auf dem ständig wachsenden Verkauf von biologischen Lebensmitteln in Supermärkten, die ihre eigenen Marken etablierten. So verkauft die Firma Edeka unter dem Sigel „Biowertkost“ biologische Lebensmittel, die nach dem kontrollierten EU-Biostandard angebaut und verarbeitet wurden. Circa 62 Prozent der Verbraucher kaufen ihre Biolebensmittel im Supermarkt. Bei gleichbleibendem Wachstum, könnten im Jahr 2010 bis zu sechs Milliarden Euro Umsatz erreicht werden, vor allem wenn etwaige weitere Skandale den Verbraucher zum Kauf von Biolebensmitteln bewegen.

Der Absatz an Lebensmitteln ...

■ aus
ökologischem
Anbau am
gesamten
Umsatz mit
Lebensmitteln in
Deutschland
erhöhte sich von:



Quelle: Heike S. Bleuel, www.navosch.de

Unterstützt wird dieser Trend auch durch Informationsveranstaltungen für Verbraucher und umstellungswillige Landwirte, die mit Hilfe des Bundesprogramms Ökologischer Landbau finanziert werden (ein gutes Beispiel hierfür ist das aktuelle Projekt „DNR-Bildungsinitiative Ökologischer Landbau – Gesunde Ernährung 2006/2007“). Dieses Bundesprogramm soll laut Landwirtschaftsminister Horst Seehofer weitergeführt werden. Allerdings wird das zur Verfügung gestellte Budget immer wieder reduziert. Das Programm soll zwar bis 2010 fortgeführt werden doch wurden für das Haushaltsjahr 2006 noch 20 Mio zur Verfügung gestellt, sind es 2007 nur noch 16 Mio. 2008 bis 2010 sind jährlich nur noch 10 Mio. vorgesehen.

Weitere politische Entscheidungen betreffen die aktuell geplante Änderung des EU-Bio-Verordnung. Diese auf EU Kommissionsebene zu entscheidenden Punkte betreffen die Kennzeichnung und weitere Rahmenrichtlinien für die Vermarktung biologischer Lebensmittel. Hierbei geht es auch um den Schwellenwert gentechnischer Kontaminierung, der der allgemeinen Kennzeichnungspflicht, die bei 0,9 Prozent liegt, angepasst werden soll. Dies ist ein gravierender Eingriff in die Vermarktung und den Anbau biologischer Lebensmittel, da so die absolute Freiheit gentechnischer Kontamination nicht mehr gewährleistet werden kann.

Trotzdem wertet Bundesminister Seehofer die Verhandlung als vollen Erfolg. Er lobt nach seiner Ansicht die erheblichen Verbesserungen – dies u.a. im Bezug auf die nun bestehende Möglichkeit, endlich gentechnisch veränderte Pflanzen anbauen zu können.

Bis dato kann es nach dem aktuellen und rechtskräftigen Haftungsanspruch einem gentechnisch anbauender Landwirt sehr teuer kommen, wenn ein geschädigter Bauer ihn wegen Gewinneinbußen aufgrund einer Kontamination anklagt. Klagt ein Biobauer, der bei einer Kontamination seine Lizenz zum Verkauf dieser Ware als Bioprodukt verliert, da er keine Toleranz in seinen Produkten haben darf, kann das den angeklagten Bauern ggf. in den Ruin treiben. Wird auch im Biobereich eine 0,9% ige Toleranz erlaubt sein, wird der Haftungsanspruch seltener und geringer ausfallen. Die Bereitschaft der Landwirte, dieses Risiko einzugehen, wird demnach größer werden.

Ist Bio denn auch gesünder?

Um diese Frage zu beantworten, muss zunächst definiert werden, was „gesund“ heutzutage heißt. Je nach Land und Region gibt es unterschiedliche „Ernährungspyramiden“, die dem Verbraucher angeben, von welchen Produkten er viel (an der Basis der Pyramide) beziehungsweise weniger (in der Spitze) verzehren soll. Wichtig ist, dass der ernährungsphysiologische Nutzen eines Lebensmittels hoch sein soll und die Inhaltsstoffe bioverfügbar sind, also „verdaut“ werden.

Werden die Inhaltsstoffe auf ihrem Weg vom Mund bis zum Enddarm betrachtet, lässt sich ein großer Unterschied zwischen Lebensmitteln mit „gesunden“ und welchen mit eher „ungesunden“ Zutaten feststellen.

Im Mund beispielsweise wirken die künstlichen Aromastoffe (wie künstliches Vanillin) „suchterregend“, so dass der Konsument mehr isst, als ihm gut tut. Vanillin findet sich in sehr vielen Lebensmitteln, nicht nur süßen, bei denen man es vermuten würde. Glutamat – ein Geschmacksverstärker – der auch natürlich in geringen Mengen im Gehirn als Botenstoffe in den Nervenzellen aktiv ist, bewirkt bei zu hohem Verzehr Kopfschmerzen und Benommenheit und sollte in Lebensmitteln für Kinder vermieden werden. In biologischen Lebensmitteln sind derartige Aromastoffe und Geschmacksverstärker verboten.

Im Magen können Zusatzstoffe, wie das eben genannte Glutamat, aber auch Konservierungsstoffe wie die „Propionsäure“ Sodbrennen verursachen und den Magen reizen. Das ist nur eine Auswahl von den 316 in der EU zugelassenen Zusatzstoffen, die vor allem in Fertigprodukten zur Erhaltung der Form, Farbe, Geruch und Haltbarkeit benötigt werden. Lebensmittelzusatzstoffe stehen häufig in der Kritik, Auslöser von Allergien, Kopfschmerzen, Nervosität und Hautkrankheiten zu sein. Bei der Verarbeitung biologischer Lebensmittel werden ebenfalls Zusatzstoffe verwendet. Hierbei handelt es sich um maximal 36 natürliche Zusatzstoffe, die in der EU-Ökoverordnung in einer Positivliste genannt werden. Nur die in einer Positivliste aufgeführten Zusatzstoffe dürfen verwendet werden – alle anderen sind verboten. Bei den strengeren Richtlinien der Bioanbauverbände, zu denen u.a. Bioland, Demeter, Gää, Ecovin und Biopark gehören, dürfen sogar nur 21 Zusatzstoffe zum Einsatz gelangen. Wichtig ist zu betonen, dass in frischen selbstzubereiteten Lebensmitteln, gleichgültig ob „bio“ oder „konventionell“, die Vermeidung von Zusatzstoffen am einfachsten ist.

Im Dünndarm findet die eigentliche Verdauung statt. Hier werden die meisten fett- und wasserlöslichen Inhaltsstoffe der verzehrten Nahrung in die Blut und Lymphbahn aufgenommen.

Im Bezug auf die Fette ist zu betonen, dass fast alle pflanzlichen Fette flüssig sind. Bei der Herstellung von reinen Pflanzenmargarinen, werden die flüssigen Öle einem technisierten Verfahren unterworfen, das man „Härten“ nennt. Dies dient dazu, dass eine streichfähige Masse entsteht. Hierbei können sogenannte „Transfettsäuren“ entstehen, die in Verdacht stehen, Magenkrebs auszulösen. Immer wieder wird dies in der Presse nach Untersuchungen bestätigt. Gehärtete Fette lassen sich auf bei Keksen, Kuchen u.a. fetthaltigen Produkten finden. Bei der Herstellung biologischer Margarinen wird zur Verfestigung eine Mischung aus Kokosfetten (oder Palmfett) und Ölen verwendet. Beide Fettarten werden erhitzt, gemischt und kaltgerührt, sodass eine streichfähige Masse entsteht. Gehärtete Fette sind hier verboten. Mit den Fetten werden im Darm auch die fettlösliche Vitamine (E,D,K,A) aufgenommen.

Es ist erstaunlich, dass die Ernährungsindustrie sehr bereitwillig Lebensmittel (Säfte, Kekse, Tees u.a.) mit künstlichen Vitaminen anreichert, ohne deren Zusammenwirken im Organismus zu kennen. Getreu dem Motto, „viel hilft viel“, wird grenzenlos alles vitaminisiert, was möglich ist und von Kindern gerne gegessen wird. Nicht zuletzt die Werbung vermittelt dann den Eindruck, es handle sich um ein gesundes Lebensmittel und nicht, wie zum Beispiel bei vitaminisierten Bonbons, eigentlich um ein minderwertiges Produkt. Offenbar werden die Eltern so eher zum Kauf verleitet. Eine Übervitaminisierung von mehr als 1000 Prozent (im Bezug auf die Referenzwerte der DGE) kann damit verbunden sein und vor allem bei fettlöslichen Vitaminen, die sich im Körper anreichern, unbestimmte gesundheitliche Folgen haben, beispielsweise die Leber schädigen. Ärzte warnen vor einer Übervitaminisierung. Der Einsatz von isolierten, synthetischen Vitaminen sollte vermieden werden und ist in Biolebensmitteln verboten.

Mit der Aufnahme der Fette werden auch fettlösliche Bestandteile aufgenommen, wie die Pflanzenschutzmittel (Pestiziden). Diese stehen in Verdacht, krebserregend zu sein, das Immunsystem, Leber und Nieren zu schädigen und hormonähnliche Wirkung zu haben. In dem jährlich im Auftrag der Landesregierung Baden-Württemberg durchgeführten Öko-Monitoring werden die Rückstände von Pestiziden in konventionellen und biologischen Lebensmitteln verglichen: „Die Rückstandsgehalte in Lebensmitteln aus ökologischem Landbau unterscheiden sich von konventionell erzeugten Lebensmitteln signifikant. Die von verschiedenen Seiten immer wieder vertretene Auffassung, dass sich Lebensmittel aus Ökoanbau und aus konventioneller Produktion wegen der allgemeinen Umweltkontamination und aufgrund von Abdrift kaum unterscheiden, ist nicht zutreffend.“ Damit zeigt sich, dass biologisch angebaute Pflanzen eine um teilweise über 90% geringere Pestizidbelastung als konventionelle Pflanzen aufweisen und damit den Organismus wesentlich weniger mit diesen Schadstoffen belasten.

Im Dickdarm werden vor allem das Wasser und darin gelöste Bestandteile zurückgewonnen. Dazu gehören die wasserlöslichen Vitamine, wie Vitamin C und die B-Gruppe. Interessant ist eine Untersuchung die im Department of Food Science der Cornell University in Ithaca im Staate New York in den USA durchgeführt wurde (vgl. Eberhardt et al. 2000) und die natürliches Vitamin mit künstlicher Ascorbinsäure vergleicht. Hierbei wurde festgestellt, dass die Vitaminmenge in 100 Gramm Apfel (ca. 10 mg) den gleichen antioxidativen Effekt hat, wie 1500 mg künstliche Ascorbinsäure. Diese Aktivität gilt aber nur bei gleichzeitigem Verzehr der Schale, da die darin enthaltenen Phenole und Flavonoide den Effekt erst ermöglichen. Und die hohe Pestizidbelastung auf den Schalen von Obst aus konventioneller Produktion liefert wieder einen deutlichen Fingerzeig auf die Vorteile bei der Verwendung von biologischen Lebensmitteln. Aber auch weitere wasserlösliche Bestandteile wie Nitrat und Schwermetalle kommen in bio-angebauten Lebensmitteln in viel geringerer Menge vor.

Diese Aussage ist in der Literaturrecherche „Ist Bio wirklich besser?“ (vgl. Velimirov A., Müller W. 2003) mit mehreren wissenschaftlichen Untersuchungen belegt. Hier werden auch Studien angegeben, die Biolebensmitteln einen höheren Vitamin- und Mineralstoffgehalt, eine höhere Nährstoffdichte und Trockenmassegehalt und bessere Fettsäuremuster quittieren. Im Übrigen sind gentechnische Methoden bei Biolebensmitteln genauso verboten, wie die Lebensmittelbestrahlung mit all ihren Folgen bezüglich des radioaktiven Abfalls.

Politik, Arbeitsplätze und Einkommen

Im Agrarbericht der Bundesregierung von 2006 heißt es zur „Förderung des ökologischen Landbaus“:

- Die Erzeugung ökologischer Produkte ist besonders umweltverträglich,
- schont die Ressourcen,
- entlastet die Agrarmärkte bei Überschusserzeugnissen und
- sichert – besonders im ländlichen Raum – Arbeitsplätze.

Diese Erkenntnisse sind unbestritten und schon oft belegt worden.

Eine Umfrage der Fachhochschule Nürtingen im Jahr 2005 zeigt, dass die ökologische Landwirtschaft sich als wichtiger Arbeitgeber erweist. Besonders im Obst- und Gemüseanbau werden zunehmend Mitarbeiter benötigt, und die Zahl der festen Mitarbeiter hat sich bei vielen Betrieben nach der Umstellung auf biologischen Landbau verfünffacht. Auch die Zahl der Auszubildenden verdoppelte sich. Im Bezug auf das Einkommen kann der konventionelle Landbau nicht mithalten. So verdient jede Arbeitskraft im Mittel 23.836 im Jahr 2006, während der Vergleichslandwirt im konventionellem Landbau mehr als 2.500 pro Jahr weniger erhält. Das sind die Zahlen aus dem Agrarbericht 2006, der die Förderung des ökologischen Anbaus als besonders umweltverträglich bewertet, die Schonung der Ressourcen hervorhebt, die Entlastung der Agrarmärkte bei Überschusserzeugnissen als besonders positiv bewertet und aussagt, dass der biologische Anbau Arbeitsplätze sichert. Von daher ist es nicht verständlich, dass die Förderung dieses wirtschaftlich aufstrebenden Bereiches reduziert wird.

Fazit

Bio entspricht unter vielem Anderem wegen der nachhaltigen Landwirtschaft und der geringeren Pestizidbelastung allerhöchsten Ansprüchen und ist damit einfach besser.

Literatur:

Eberhardt, Marian V. et al. (2000) :

Antioxidant activity of fresh apples. In: natur. International weekly journal of science 4 May 2000, S. 903.904 (www.nature.com)

Velimirov, A.; Müller, W. 2003:

Ist Bio wirklich besser? Faktensammlung zur Qualität biologisch erzeugter Lebensmittel. Linz: BIO AUSTRIA (www.bio-austria.at)

Frau Bleuel ist Diplom-Biologin, ausgebildete Ernährungs-Trainerin und als Dozentin und Buchautorin zu den Themen Ökologie, Ernährung und Nachhaltigkeit aktiv.

Adresse:

Heike-Solweig Bleuel

Friedrich-Dannenmann-Str. 16/1

72071 Tübingen

Tel.: 0 70 71/5 17 99

Fax: 0 70 71/94 05 77

E-Mail: h.bleuel@tiscali.de

Homepage: www.navosch.de

Ist Bio drin, wo Bio drauf steht?

**Strenge Kontrollen entlang der Lebensmittelkette
von Günter Blodig**

Das Kontrollsystem für Produzenten von Bio-Lebensmitteln ist eines der dichtesten und wirksamsten im Lebensmittelbereich; Bio-Bauern und Lebensmittelhersteller werden europaweit nach einem einheitlichen, gesetzlichen Standard mindestens einmal jährlich kontrolliert. Erzeugungs- und Verarbeitungsprozess und alle für das Bio-Produkt verwendeten Rohstoffe, Zutaten und Hilfsmittel werden bei den Kontrollen über alle Stufen auf ihre Zulässigkeit in Bio-Lebensmitteln geprüft.



Sichere Bio-Lebensmitteln durch ein lückenloses Kontrollsystem

Die besondere Qualität von Bio-Lebensmitteln verlangt nach einem systematischen und lückenlosen Kontrollprozess, der alle an der Herstellungskette beteiligten Unternehmen – vom Landwirt über die Mühle, Transporteure, Händler, Lebensmittelhersteller, Gastronomiebetriebe bis zum Großhandel – mit einbezieht.

Grundlage dieser Prozesskontrolle sowohl in der Landwirtschaft wie in der Lebensmittelverarbeitung sind umfassende Aufzeichnungen durch die Unternehmen. Diese umfassen die Rohwarenbeschaffung, Lagerung und Verwendung von Zutaten, Rezepturen und Verbrauchsaufzeichnungen von Rohwaren und Zutaten sowie die Lagerung und der Verkauf der hergestellten Bio-Erzeugnisse. Für alle eingesetzten Bio-Komponenten muss dabei anhand von Warenpapieren und Bio-Zertifikaten zweifelsfrei die Bio-Herkunft belegt werden. In allen Unternehmen werden zudem die Ackerflächen, Tiere, Lagerstätten, Herstellungs- und Verkaufsräume bei den Kontrollen begutachtet, Betriebsmittel wie Saatgut, Dünger und Futtermittel sowie alle Rohwaren und Rezepturen bei Lebensmittelherstellern auf ihre Zulässigkeit geprüft. Diese Prozesskontrolle ermöglicht eine Rückverfolgung aller Bio-Lebensmittel bis hin zu den Erzeugern der Rohwaren.

Kontrollstellen und -Behörden in Deutschland und der EU

Die Kontrolle der Ökologischen Lebensmittelwirtschaft ist durch die EU-Öko-Verordnung (EWG) 2092/91 geregelt. Die einzelnen Mitgliedsstaaten haben zudem weitere Regelungen zur Zulassung und Überwachung von Kontrollstellen sowie zur Sanktionierung von Unternehmen im Fall eines Verstoßes gegen die EG-Öko-Verordnung erlassen.

In Deutschland regelt das Öko-Landbaugesetz die Strafverfolgung bei missbräuchlicher Kennzeichnung von Lebensmitteln mit Bio-Hinweisen sowie das Zulassungsverfahren für Kontrollstellen. Die Zulassung von Kontrollstellen erfolgt durch die Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) in Bonn, die Überwachung durch die Bundesländer. Zudem müssen alle Kontrollstellen eine Arbeitsweise nach der EN-Norm 45011 nachweisen, um Neutralität, Objektivität und Zuverlässigkeit sicherstellen zu können.

Ablauf der Kontrollen, Jahres- und zusätzliche Kontrollen

Bevor ein Landwirt Bio-Lebensmittel auf seinem Hof erzeugen oder ein Lebensmittelhersteller solche produzieren und in Verkehr bringen darf, muss das jeweilige Unternehmen sich bei einer Kontrollstelle anmelden. Nach erfolgreicher Erstkontrolle, bei welcher die Einhaltung der Anforderungen der Bio-Richtlinien bestätigt wird, erhält das Unternehmen ein Zertifikat - die Erlaubnis für den Verkauf von Bio-Erzeugnissen. Ackerflächen und Tiere der landwirtschaftlichen Betriebe müssen dabei Umstellungsfristen bis zu drei Jahren einhalten.

Mindestens einmal jährlich wird jedes Unternehmen daraufhin umfassend kontrolliert, diese Kontrolle erfolgt in der Regel angemeldet. Zusätzlich werden bei mindestens 10% aller Unternehmen Stichprobenkontrollen durchgeführt. Die Auswahl dieser Unternehmen erfolgt nach festgelegten Risikokriterien. Hierzu zählen vor allem das bisherige Auftreten von Verstößen gegen die Bio-Verordnung, die parallele Erzeugung von Bio- und konventionellen Lebensmitteln und die Menge der durch das Unternehmen hergestellten Bio-Erzeugnissen. So wird

ein Abgleich zwischen verkauften Bio-Lebensmitteln und eingekauften Rohstoffen in Form einer Input-Output-Bilanz vorgenommen. Bei Unternehmen, die neben Bio-Lebensmitteln auch konventionelle Lebensmittel erzeugen, besteht ein höheres Risiko der Verwendung unzulässiger Zutaten. Hier muss belegt werden, dass zu jeder Zeit der Bio-Produktion ausreichende Komponenten in Bio-Qualität vorrätig waren und eingesetzt wurden.

Stellen die Kontrollstellen fest, dass Bio-Lebensmittel mit Hilfe unzulässiger Zutaten (z.B. aus konventioneller Landwirtschaft) hergestellt wurden, wird der Abverkauf dieser Produkte untersagt. Bereits im Handel befindliche Ware muss zurückgerufen oder als konventionell gekennzeichnet werden. Zudem werden die Verstöße als Ordnungswidrigkeiten geahndet. Unternehmen, die wiederholte oder schwerwiegende Verstöße begehen, kann der Verkauf von Bio-Lebensmitteln grundsätzlich untersagt werden.

Sichere Bio-Lebensmittel auch aus Nicht-EU-Staaten

Auch Bio-Lebensmittel, die in die EU eingeführt werden, werden nach einem gleichwertigen Kontrollsystem geprüft. Hierzu müssen, analog zum Binnenmarkt, Hersteller wie Kontrollstellen die Einhaltung der EU-Erzeugungsrichtlinien für Bio-Lebensmittel belegen. Bestimmte Drittstaaten haben hierzu eine allgemeine Anerkennung Ihrer Bio-Kontrollstellen erhalten, in allen anderen Fällen jedoch muss für jedes Bio-Produkt, welches in die EU eingeführt werden soll, eine einzelne Ermächtigung zum Import beantragt werden. In diesem Verfahren prüft die BLE die Gleichwertigkeit der Erzeugung und die Arbeitsweise der ausländischen Kontrollstelle.

Weiterentwicklung des Kontrollsystems – Datenaustausch, Cross-Check und Internetverzeichnis der kontrollierten Unternehmen

Nach längerer freiwilliger Praxis wurde im Jahr 2005 der Datenaustausch zwischen Kontrollstellen gesetzlich vorgeschrieben. Verkaufsmengen eines Rohwarenherstellers werden nun im Rahmen eines sogenannten Cross-Checks regelmäßig mit Einkaufsmengen von Abnehmern verglichen und gegengeprüft, welches potentiellen Betrüger die Verwendung unzulässiger Rohwaren erschwert.

Seit Januar 2006 können Käufer von Bio-Lebensmitteln, also Lebensmittelhersteller, Händler und Verbraucher in einem Internet-Verzeichnis alle kontrollierten Bio-Unternehmen überprüfen. Diese erfolgt von der Mehrzahl der deutschen Kontrollstellen anhand des Internet-Verzeichnisses www.BioC.info.

Dennoch fordern die in Deutschland tätigen Kontrollstellen seit Jahren eine Novellierung des Kontrollsystems. Hierbei werden strengere und intensivere Kontrolle bei Risikounternehmen gefordert, während die Kontrollanforderungen an Kleinunternehmen reduziert werden könnten. Letztere stellen aufgrund ihrer einfachen Strukturen und kleinen Produktionsmengen ein viel geringeres Risiko dar, unzulässig Biowaren in den Markt zu bringen. Eine entsprechende Studie, die Vorschläge für die Weiterentwicklung enthält, wird im Rahmen einer „Schwachstellenanalyse“ erarbeitet.

Außer-Haus-Verpflegung (AHV)/Gemeinschaftsverpflegung (GV)

Die Außer-Haus-Verpflegung bzw. die Gemeinschaftsverpflegung gewinnt in unserer Gesellschaft zunehmend an Bedeutung und stellt ein großes Potential für Bio-Produkte dar. Schon jetzt wird über ein Drittel des gesamten Lebensmittelumsatzes in der Außer-Haus-Verpflegung getätigt. Die Bedeutung der Gemeinschaftsverpflegung zeigt sich auch darin, dass ein Viertel der deutschen Bevölkerung mindestens einmal täglich außer Haus isst. Vor diesem Hintergrund zeigt die aktuelle Marktanalyse der Conslin AG die Entwicklungen und Trends im Außer-Haus-Verzehr - differenziert nach Vertriebswegen und Produktgruppen – auf (www.conslin.com/conslin-ausserhausverzehr-studie.htm). Im Fokus der Studie stehen sämtliche Marktsegmente des Außer-Haus-Verzehrs, von der klassischen Bedienungsgastronomie über die Selbstbedienungsgastronomie bis hin zur Verpflegung am Arbeitsplatz. Die Studie zeigt unter anderem, dass - entgegen den Erwartungen der Gaststättenbranche – nach

wie vor bei Restaurantbesuchen gespart wird, während sich die Selbstbedienungsformate großer Beliebtheit erfreuen. Ein weiterer wichtiger Trend ist das steigende Gesundheitsbewusstsein der Verbraucher, was insbesondere die Umsätze von so genanntem Health- und Ethno-Food stärkt.

Die Consline AG mit Sitz in München verbindet die Stärken von Unternehmensberatung, Marktforschung und Informationsdienstleistung. Schwerpunkte bilden systematische Markt- und Wettbewerbsinformationen, branchenspezifische Newsdienste sowie die Entwicklung von Handlungsempfehlungen für führende Unternehmen. Weitere Informationen und aktuelle Statistiken hält die Centrale Marketing-Gesellschaft der deutschen Agrarwirtschaft mbH (CMA) mit Sitz in Bonn auf ihrer Homepage bereit (vgl. www.cma-marketing.de/content/gv_gastronomie/gemeinschaftsverpflegung-daten-fakten-zum-ausser-haus-markt.php).

Die großen GV-Segmente sind Betriebsrestaurants (Business-Bereich), Kliniken/Krankenhäuser (Care-Bereich) und die Ausbildungsplatzverpflegung (Bereich Education). Hier geht der Trend zur Zentralisierung und Standardisierung beim Umgang mit Lebensmitteln, was für den Bio-Markt eine große Herausforderung darstellt.

Anforderungen an AHV-Betriebe

- Die Rohstoffe müssen auf Rechnungen und Lieferscheinen des Lieferanten eindeutig als Bio-Produkte gekennzeichnet sein. Der Lieferant weist zudem mit einem gültigen Zertifikat nach, dass er ebenfalls dem EG-Kontrollverfahren untersteht.
- Bei der Kontrolle muss mengenmäßig nachvollziehbar sein, welche Bio-Zutaten eingekauft und welche verkauft wurden. Hierzu benötigt die Kontrollstelle Einblick in die Speisepläne/ Angebotskarten, Rezepturen und Inventurdaten.
- Bio-Rohwaren müssen so gekennzeichnet werden, dass sie auch für Nicht-Betriebsangehörige jederzeit als biologische Produkte erkennbar sind. Sie sind so zu lagern, dass eine Verwechslung, Vermischung oder Kontamination mit Produkten, die nicht der EG-Öko-Verordnung entsprechen, ausgeschlossen ist.
- Während der Produktion muss gewährleistet sein, dass keine Vermischung mit konventionellen Produkten erfolgt. Dies ist besonders im Hinblick auf die Verwendung von Gewürzen zu beachten.
- Auf allen Etiketten und Warenbeleitpapieren von Bio-Produkten muss die Code-Nummer der Kontrollstelle angebracht werden.
- Die Verwendung von Warenzeichen der Anbauverbände (Bioland, Demeter, Naturland u.a.) setzt einen Vertrag mit dem jeweiligen Verband voraus. Die verbandsspezifischen Richtlinien werden im Rahmen der Kontrolle mit überprüft.
- Bio-Produkte können mit dem „Bio-Siegel“ gekennzeichnet werden. Gestaltungsvorschriften für die Verwendung des Bio-Siegels, Vorlagen und weitere Informationen gibt es bei der „Informationsstelle Bio-Siegel“ der BLE.

Adresse:

Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE)

Referat 512 - Informationsstelle Bio-Siegel

Deichmanns Aue 29

53168 Bonn

Tel.: 0228/6845-3355

Fax: 0228/6845-2907

E-Mail: bio-siegel@ble.de

Internet: www.bio-siegel.de

Kennzeichnungsmöglichkeiten (Beispiele)

Generell gilt: Jede Kennzeichnung löst Kontrollpflicht aus, unabhängig von Menge oder Häufigkeit des Bio-Angebotes.

Und: Die Kennzeichnung muss eindeutig und nachvollziehbar sein.

Unbeschadet der gesetzlichen Kennzeichnungspflicht für Lebensmittel gibt es für die Auslobung von Bio-Produkten in der AHV folgende Möglichkeiten:

- Bio-Hinweis an Speise/Gericht
gesamtes Gericht ist Bio (alle Zutaten sind Bio)
Wenn mindestens 95 % der Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs aus ökologischem Landbau stammen und alle konventionellen Zutaten, Zusatz- und Verarbeitungshilfsstoffe gemäß Anhang VI der EG-Öko-Verordnung entsprechen, kann die komplette Speise als "Bio-Speise" bzw. „Bio-Gericht“ ausgelobt werden.
Z.B.: „Bio-Pizza“, „Bio-Fleischartopf“, „Bio-Nudelauflauf“, „Unser heutiges Bio-Menü: Kartoffelpuffer, grüne Bohnen, Reibekäse“
- Komponenten-Auslobung
Eine für den Verbraucher abgrenzbare Komponente ist Bio (alle Zutaten der Komponente sind Bio) Z.B.: „Putenragout mit Reis* (*aus ökologischem Anbau)“, „Bio-Wiener-Schnitzel mit Pommes Frites“, „Bio-Rindersteak, Röstkartoffeln, Bio-Prinzessbohnen“
- Bio-Zutat/Rohstoff-Auslobung
Auslobung einer/mehrerer Bio-Zutaten
Z.B.: „Wir verwenden ausschließlich Rindfleisch aus ökologischer Erzeugung“, „Wir beziehen unser Gemüse ausschließlich von biologisch wirtschaftenden Betrieben“, „Wir verwenden ausschließlich Bio-Kartoffeln“

Fazit

Die durchgängige, systematische und neutrale (unternehmensunabhängige) Bio-Kontrolle und die darauf aufbauende Öko-Zertifizierung sind ein Garant für einwandfreie ökologische Lebensmittel. Von ihrer Seriosität und Glaubwürdigkeit hängt es entscheidend ab, wie sich der Bio-Markt weiter entwickelt. Bei der Dokumentation und Prüfung darf es keine Kompromisse geben, damit der Verbraucher auch sicher sein kann, dass Bio wirklich drin ist, wo Bio drauf steht. Abweichungen und Relativierungen der Standards führen zu „Mogelpackungen“, die im Bio-Bereich unbedingt verhindert werden müssen.

Herr Blodig ist Stellv. Leiter der ABCERT-Kontrollstelle und seit 1992 in der Zertifizierung von Bio-Lebensmitteln tätig.

Adresse:

ABCERT GmbH

Auf dem Kreuz 58

86152 Augsburg

Tel.: 0821/34676-153

Biodiversität durch Ökolandbau*

von Dr. Thomas van Elsen

Eine multifunktionale Landwirtschaft der Zukunft steht vor der Herausforderung, nicht nur gesunde Lebensmittel zu produzieren, sondern die Vielfalt an Pflanzen- und Tierarten in den historisch gewachsenen Kulturlandschaften zu erhalten. Die heute vorherrschende Art der Landbewirtschaftung gilt als Hauptverursacher des Artenschwundes in Deutschland. Der Ökolandbau ist demgegenüber prädestiniert, die Biodiversität zu schützen, gezielt zu fördern und vielfältige und regionaltypische Kulturlandschaften aktiv weiterzuentwickeln. Biodiversität umfasst verschiedene Ebenen – von der genetischen Vielfalt über die Vielfalt an Sorten und Arten bis hin zur Vielfalt der Biotoptypen auf Landschaftsebene.



Bio-Flächen sind artenreicher als konventionelle

Auf Bio-Äckern kommen deutlich mehr Wildkraut- und Tierarten vor als auf konventionellen [1] – was wenig verwundert, da keine Herbizide, Pestizide und leichtlösliche Handelsdünger eingesetzt werden, die Fruchtfolgen vielfältiger sind und eine standortangepasste Tierhaltung angestrebt wird. Gerade für Ackerwildkräuter – hier steht bundesweit jede zweite Art in mindestens einem Bundesland auf der Roten Liste – kann Ökolandbau praktizierten Artenschutz bedeuten [2]. Von der größeren Vielfalt an Pflanzen profitieren Insekten und Feldvögel. Die größere Artenvielfalt ist einerseits Folge der Umstellung auf ein vielfältigeres Anbausystem. Andererseits setzt der Ökolandbau gezielt auf die Nutzung von Wechselwirkungen in der Natur; ein vielfältiger Anbau kombiniert mit einem Verbund von Strukturelementen und Biotopen unterstützt die Regulierung von Schädlingen.

Können Biohöfe bedrohte Kultursorten und Nutztiere erhalten?

In der heutigen Landwirtschaft beschränkt sich der Anbau bei Getreide und Gemüse auf immer weniger hochproduktive Sorten, und die Nutztierhaltung auf wenige Hochleistungsrassen. Der Öko-Landbau ist aufgrund seiner spezifischen Wirtschaftsweise jedoch auf Alternativen angewiesen und engagiert sich daher auch für die Agro-Biodiversität, etwa was den Erhalt alter Nutzierrassen und Pflanzensorten [3] betrifft. Ihre geringere „Produktivität“ machen bedrohte Nutzierrassen dabei oftmals durch eine stabilere Gesundheit und längere Lebensdauer wett. Der Erhalt alter Kultursorten und selten gewordener Nutzierrassen [4] ist jedoch mit finanziellen Aufwendungen verbunden und auch auf Biohöfen meist nur realisierbar, wenn dieses Engagement durch die Gesellschaft honoriert wird.

Der Biolandbau integriert Landschaftselemente in die Bewirtschaftung

Landschaftselemente wie Hecken, Feuchtbiotope, Magerrasen, Streuobstwiesen und Wegraine erfüllen wesentliche ökologische Funktionen in der Kulturlandschaft. Sie bieten einer Fülle an Tier- und Pflanzenarten Lebensraum, Nahrung und Rückzugsmöglichkeiten. Im Ökolandbau gehören Landschaftselemente zum Bewirtschaftungskonzept dazu: Sie erhöhen die Stabilität des Agrar-Ökosystems; Wechselwirkungen fördern die Regulation von „Schädlingen“ durch „Nützlinge“; Strukturelemente mindern die Erosion und bereichern das Landschaftsbild. Vereinzelt finden Biobetriebe sogar Möglichkeiten, traditionelle Nutzungen von Hecken neu zu beleben [5] und den Aufwuchs für Hackschnitzelheizungen oder Laubheu als diätetisches Viehfutter zu nutzen. Der große Arbeitsaufwand verhindert bisher, dass solche Ansätze weitere Verbreitung finden. Perspektiven bieten hier Betriebe, die im Kontext der sozialen Landwirtschaft Menschen mit Behinderung oder sozialer Randgruppen integrieren und für Pflegemaßnahmen in der Kulturlandschaft „mehr helfende Hände“ zur Verfügung haben als der Normalbetrieb [6].

* Die Ursprungsfassung des Beitrages stammt aus der BÖLW-Broschüre „Nachgefragt: 25 Antworten zum Stand des Wissens rund um Öko-Landbau und Bio-Lebensmittel“ vom November 2006 und behandelt dort die Frage 22 „Erhält der Öko-Landbau die Biodiversität?“.

Die Ökolandbauverbände fördern den Naturschutz auf Bio-Betrieben

Einer verbindlichen Festschreibung von Naturschutzmaßnahmen stehen die Anbauverbände reserviert gegenüber. Eine Ursache ist, dass in mehreren Bundesländern solche vertraglich vereinbarten Verpflichtungen Biobetrieben davon ausgeschlossen haben, Förderungen in Rahmen von Agrarumweltprogrammen in Anspruch nehmen zu können. – In Umfragen zeigt sich dessen ungeachtet ein großes Interesse von Biobauern an Naturschutzmaßnahmen – Zeit und Geld sind die Faktoren, warum nicht noch mehr Naturschutz auf den Höfen realisiert wird [7]. Ein Positionspapier der deutschen Anbauverbände [7] unterstreicht die Bereitschaft, die Mitgliedsbetriebe bei der Realisierung von mehr Naturschutz auf den Betrieben zu unterstützen. In Niedersachsen wurde 2001 am Kompetenzzentrum Ökolandbau eine einzelbetriebliche Naturschutzberatung speziell für Biobetriebe eingerichtet, die interessierten Landwirten als Serviceleistung für die Planung und Umsetzung von Naturschutzmaßnahmen zur Verfügung steht. Unterstützt von der Beratung konnten zahlreiche Maßnahmen umgesetzt werden [7]. Die große Nachfrage hat zu Bestrebungen geführt, diesen Service für Biolandwirte auch in weiteren Bundesländern anzubieten [9].

Naturschutz bleibt auch für Bio-Anbau eine Herausforderung

Auch in der Ökologischen Landwirtschaft gibt es noch Verbesserungsbedarf in Sachen Naturschutz: Klee grasfelder könnten noch vielfältiger aussehen, und Lerchen haben Probleme, zwischen den Schnittterminen ihre Jungen großzuziehen [10]. Dies gilt auch für viele Grünlandflächen: Ökologisch bewirtschaftete Wiesen werden heute ähnlich früh und häufig geschnitten wie konventionelle, da niedrige Milchpreise zu einer zunehmenden Intensivierung der Grünlandnutzung zwingen. Daher sind gegen die Verarmung der Artenvielfalt auch auf Biohöfen gezielte Maßnahmen sinnvoll, damit mehr Pflanzenarten zur Blüte kommen und Nahrung für Insekten bieten [11]. Doch spätere Nutzungstermine und eine tierschonende Mähtechnik bedeuten weniger Futter, einen höheren Zeitaufwand und kosten Geld [7]. Daher bedürfen Naturschutzmaßnahmen auch auf Bio-Höfen eines zusätzlichen finanziellen Ausgleichs.

Es geht um mehr als um naturverträgliches Wirtschaften: Es geht um Kultur!

Die Förderung von Naturschutz und Biodiversität auf Biohöfen bedeutet mehr als das Weglassen von Chemie und Kunstdünger und die Umstellung von Fruchtfolge und Tierhaltung. Es geht um eine Integration von Naturschutz-Zielen, die zu einer ökologischen Wirtschaftsweise im Grunde immanent dazugehören [12]. Zudem lassen sich viele nach heutigen Maßstäben unproduktiv gewordene Lebensräume, wie etwa Mittelgebirge, in ihrer Artenvielfalt nur erhalten, wenn sie gezielt gepflegt und extensiv genutzt werden – in diesen Landschaften lässt sich Vielfalt in der Natur nur durch Kultur erhalten und pflegen.

Zu einer multifunktionalen Landbewirtschaftung der Zukunft gehört die Weiterentwicklung der vielfältigen europäischen Kulturlandschaften und ihrer Biodiversität als Aufgabe dazu, für die der Ökologische Landbau prädestiniert ist. Hierzu müsste die Agrarpolitik Landschaft als bisher unbezahltes Nebenprodukt der Landnutzung stärker honorieren und Perspektiven für Landwirte eröffnen, sich verstärkt in der Landschaftspflege zu engagieren [13]. Nicht zuletzt kann der Verbraucher durch seine Kaufentscheidung Landwirte bei dieser Aufgabe unterstützen.

Quellen und weiterführende Literatur:

- Soil Association (2000): The Biodiversity benefits of organic farming. Download unter: www.wwf.org.uk/filelibrary/pdf/biodiversity_benefits.pdf
- VAN ELSEN, T. (1996): Wirkungen des ökologischen Landbaus auf die Segetalflora – Ein Übersichtsbeitrag. – In: DIEPENBROCK, W., HÜLSBERGEN, K.-J. (Hrsg.): Langzeiteffekte des ökologischen Landbaus auf Fauna, Flora und Boden: 143-152, Halle.
- Workshop: Züchtung für den Ökolandbau. <http://orgprints.org/1737/01/1737-02OE452-steinberger-bsa-2002-zuechtung.pdf>; Weiterhin: www.eco-pb.org; www.biogene.org; www.nutzpflanzenvielfalt.de/
- Gesellschaft zur Erhaltung alter und gefährdeter Haustierrassen e.V. (GEH), www.g-e-h.de/
- KURZ, P., MACHATSCHEK, M., IGLHAUSER, B. (2001) Hecken – Geschichte und Ökologie – Anlage, Erhaltung und Nutzung. Stuttgart, 440 S.

- VAN EISEN, T., KÖPPL, K., KALISCH, M. (2006): Soziale Landwirtschaft. Eine Perspektive für Natur und Kulturlandschaft. - Ökologie & Landbau 139 (3): 22-24, Bad Dürkheim. Projekt SoFar: www.sofar-d.de
- NIEDERMEIER, M., VAN EISEN, T., DIENER, J., RÖHRIG, P. (2003): Naturschutz auf Öko-Bauernhöfen. Ergebnisse einer bundesweiten Befragung von Naturland-Betrieben und Abstimmung des Handlungsbedarfes für Öko-Anbauverbände. Studie im Auftrag des Bundesamtes für Naturschutz. Gräfelfing/ Witzenhausen, 36 S. Download unter: www.naturland.de/n3/naturland_studie.pdf
- VAN EISEN, T., KEUFER, E., GOBE, A., DIENER, J. (2003): Naturschutzberatung für den Ökologischen Landbau – eine Projektstudie zur Integration von Naturschutzzielen auf Biohöfen. - Abschlussbericht zum Projekt 02OE459, gefördert vom BMVEL im Rahmen des Bundesprogr. Ökol. Landb. Witzenhausen, 263 S., Download unter: <http://orgprints.org/00002577/>
- Projektwebsite www.naturschutzberatung.info
- STEIN-BACHINGER, K., FUCHS, S. (2004): Wie kann der Lebensraum Acker im großflächigen Ökologischen Landbau für Feldvögel und Feldhase optimiert werden? In: RAHMANN, G., VAN EISEN, T. (Hrsg.) (2004): Naturschutz als Aufgabe des Ökologischen Landbaus. Landbauforschung Völkenrode SH 272: 1-14. Download unter: <http://orgprints.org/4026/>
- VAN EISEN, T., DANIEL, G. (2000): Naturschutz praktisch. Ein Handbuch für den ökologischen Landbau. Bioland Verl., Mainz, 108 S.
- RÖHRIG, P., VAN EISEN, T., INHETVEEN, H. (2003): Kulturlandschaftsentwicklung durch Ökolandbau – Was motiviert den Biobauern zur Integration von Naturschutzzielen? – Beitr. 7. Wiss.-Tagung zum Ökol. Landbau: 579-580, Wien. Download unter: www.wiz.uni-kassel.de/foel/WissTagg_PR.pdf
- DEUTSCHER VERBAND FÜR LANDSCHAFTSPFLEGE (DVL) UND NABU (2005): Agrarreform für Naturschützer. 48 S., Ansbach/ Berlin. Download unter: www.nabu.de/imperia/md/content/nabude/landwirtschaft/7.pdf

Dr. Thomas van Elsen ist Lehrbeauftragter für Landschaftsökologie an der Universität Kassel und seit 2004 Projektleiter am Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL Deutschland e.V.) in Witzenhausen. Vorrangig arbeitet er zum Thema Naturschutzberatung für die Landwirtschaft.

*Dr. Thomas van Elsen
FiBL Deutschland e.V.
Forschungsinstitut für biologischen Landbau
Nordbahnhofstr. 1a
D-37213 Witzenhausen
phone: +49 (0)5542 981655
fax: +49 (0)5542 981568
E-mail: Thomas.vanElsen@fibl.org*

www.fibl.org
www.fibl.org/fibl/team/van-elsen-thomas.php
www.naturschutzberatung.info/
www.uni-kassel.de/Frankenhausen/
www.sofar-d.de
www.umb.no/greencare
www.petrarca.info/

Der Bio-Botschafter



Werden Sie ein Bio-Botschafter!

Die Ökologische Landwirtschaft ermöglicht eine gesunde Ernährung durch hochwertige Lebensmittel mit naturbelassenen, also gentechnikfreien Rohstoffen. Sie schont die Umwelt, fördert die Naturvielfalt, sichert die Bodenfruchtbarkeit, bietet artgerechte Tierhaltung und kann regionale Wirtschaftskreisläufe unterstützen. Und vieles mehr.

Eine wachsende Öffentlichkeit wird sich dieser Vorteile bewusst und fördert durch den Kauf von Bio-Produkten eine nachhaltige Entwicklung. Dennoch sind derzeit erst ca. 4 % der Anbauflächen in Deutschland auf eine ökologische Wirtschaftsweise umgestellt. Ein breites Basiswissen ist notwendig, um den aktuellen Bio-Boom auf solide Säulen zu gründen:

- Wenn Sie Vorwissen zum Thema Ökologischer Landbau mitbringen,
- wenn Sie dieses wichtige Thema gern weiterbringen möchten,
- wenn Sie eigene Projekte in Ihrer Region konkret umsetzen können,
- dann engagieren Sie sich als Bio-Botschafter!

Nutzen Sie Ihr eigenes Umfeld und verbreiten Sie die Botschaft, die hinter Bio-Produkten steht. Nutzen Sie aber auch umgekehrt die Botschaft der Bio-Produkte für Ihr eigenes Umfeld. Informieren und profitieren Sie!



Wie werde ich Bio-Botschafter?

Jeder engagierte Mensch kann Bio-Botschafter sein. Er ist es, sobald er die Vorzüge der Ökologischen Landwirtschaft kommuniziert und andere Menschen informiert. Das ist wichtig, denn: **„Jede einzelne tägliche Verbraucherentscheidung bei der Lebensmittelauswahl entscheidet in der Summe über die globale Umwelt- und Wirtschaftssituation und bewirkt mehr als eine einmalige politische Wahlentscheidung!“** Ihr Einkaufszettel ist auch Ihr Wahlzettel!

Möglichkeiten dazu gibt es in vielen verschiedenen Formen:

- **Sind Sie Vater oder Mutter?**
Dann bringen Sie die Vorteile von Bio-Produkten für die gesunde Ernährung der Kinder auf einem Elternabend in Kitas oder Schulen ein.
- **Sind Sie Bio-Metzger oder Bio-Bäcker?**
Finden Sie sich zusammen und laden Sie gemeinsam zu Verkostungen ein oder führen sogar Betriebsbesichtigungen durch.
- **Sind Sie Vereinsmitglied?**
Dann organisieren Sie einen Ausflug zu einer Verkostung, z.B. bei einem Bio-Winzer.
- **Sind Sie Biolandwirt?**
Laden Sie zu Hofbesuchen ein.
- **Sind Sie Gastronom?**
Führen Sie Bio-Kochkurse durch.
- **Gehören Sie zu den Landfrauen?**
Bieten Sie einen Informationsabend an und gewinnen so neue Mitglieder.



Erhältlich unter:
www.oekolandbau.de

Veranstaltungsideen

Das Thema Ökologischer Landbau und eine gesunde Ernährung bietet Ihnen die ideale Möglichkeit, Ihre eigenen Veranstaltungsideen umzusetzen und in Hobby oder Arbeitsumfeld zu integrieren. Das Rad muss aber nicht neu erfunden werden, denn es existieren schon viele Formate, die große Wirkung erzielen und viel Spaß bei der Umsetzung bereiten können:

- Auf dem Fahrrad von Hof zu Hof
- Bio-Kaffeefahrt
- Seminar für Verbraucher
- Sinnesschulungen
- Bio-Projekttag in der Schule
- Selbsternte von Bio-Obst mit Kindergarten
- Pflanzenpatenschaften
- Wissens-Quiz
- Tupper-Ware Abend
- Bio-Verkostungen
- Bio-Kochkurse

Die komplette Sammlung „**Konzepte zu Verbraucherveranstaltungen rund um die Biomilch und den Ökolandbau**“ bietet Ihnen zu über siebzig Veranstaltungsideen alles, was Sie benötigen. Vom Konzept über Einladungsschreiben, von Kontaktadressen bis hin zur Öffentlichkeitsarbeit, werden Ihnen alle wichtigen Schritte dargelegt. Und das nicht nur für Erzeuger von Biomilch. (Per pdf-Download erhältlich unter www.oekolandbau.de)

Zentrale Fakten, Graphiken und Argumente

Der Ökologische Landbau kann mit einer Reihe von Vorteilen gegenüber der konventionellen Wirtschaftsweise überzeugen. Es gibt überzeugende Argumente und zentrale Fakten, die eine Diskussion leicht in vernünftige Bahnen lenken können. Hierzu existieren viele Informationsquellen, die Ihnen zur Verfügung stehen und oft kostenlos Wissenslücken schließen helfen:

- www.Oekolandbau.de
- www.bio-mirzuliebe.de
- www.Bio-Siegel.de
- www.boelw.de

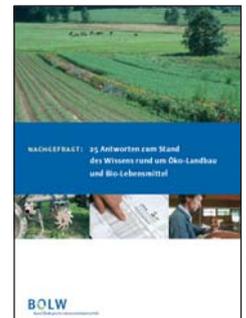
Wissenschaftliche Erkenntnisse und Fakten lassen sich in verschiedenen Formen präsentieren. Eine besonders gelungene ist das Quiz des Landesbund für Vogelschutz 2006, das mit gezielten Fragen und interessanten Antworten überzeugt. Können Sie diese Fragen beantworten?

- Was versteht man unter „Biopiraten“?
- Woher stammt der Geschmack in Erdbeer-Joghurts zu 90 %?
- Wie groß wäre die benötigte Anbaufläche, wenn man alle in Deutschland benötigten Erdbeeraromen nur aus echten Erdbeeren gewinnt?

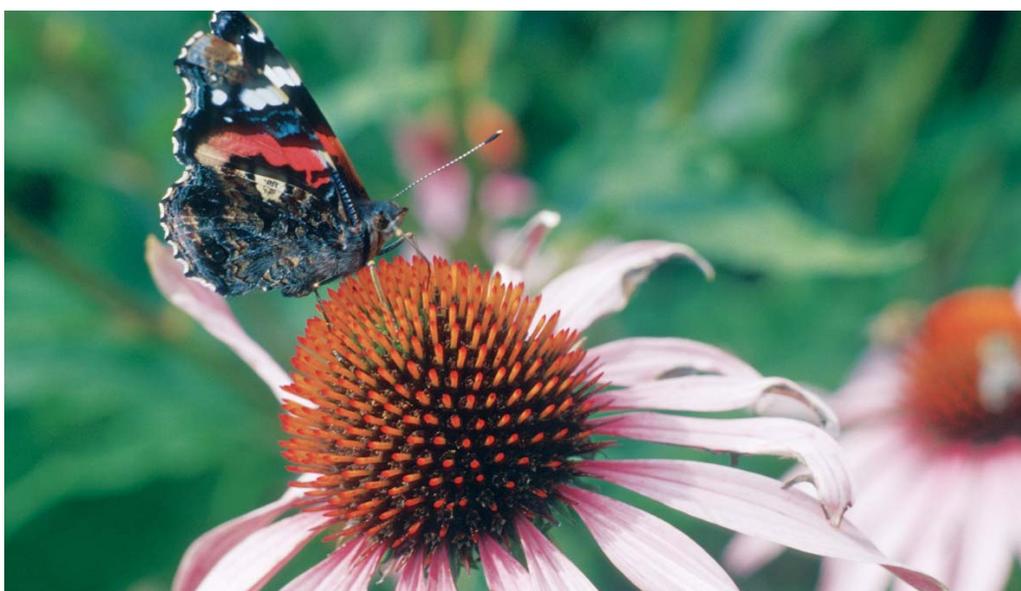
Die Antworten auf diese Fragen finden Sie am Ende dieses Leitfadens für Bio-Botschafter.

Fragen Sie auch in Ihrem Verband nach weiteren Informationsmitteln. Oft liegen sehr gute Materialien vor, wie beim Bund Naturschutz in Bayern, der eine ganze Reihe entwickelt hat:

- Bio-Siegel, Genuss – mit Sicherheit
- Geld sparen beim Biokauf
- Ökolebensmittel – mit Genuss in die Zukunft
- Bio? Wo? Her damit!



Quiz beziehen unter:
www.umweltstiftung.com



Ideen verbreiten

Wenn Sie eine gute Idee umgesetzt haben, dann ist es sehr wichtig, Ihre Erfahrung auch weiter zu geben. Weisen Sie z.B. Ihren Vereinsvorstand darauf hin, dass sich dieses Projekt bewährt hat. Bieten Sie an, es zu wiederholen. Schreiben Sie auch einen kurzen Text für die Verbandszeitung. Machen Sie Fotos!

Pressearbeit

Pressearbeit ist ein häufig unterschätzter Teil der Arbeit für eine Veranstaltung, aber sie ist wichtig. Nur über eine gute und kontinuierliche Arbeit können Sie eine breitere Öffentlichkeit erreichen und sie für Ihr Thema begeistern. Bereiten Sie schon deutlich vor Ihrer Veranstaltung die nötigen Dokumente für die Pressearbeit vor, dann bleibt Ihnen mehr Zeit für die übrigen Aufgaben.

Die wichtigsten Punkte sind:

- Bauen Sie persönliche Kontakte zu den Journalisten auf.
Pressearbeit ist nicht nebenbei durchzuführen, aber sie lohnt sich.
- Recherchieren Sie die konkreten Ansprechpartner für Ihr Thema.
Eine allgemeine Sendung an die Chefredaktion in der Hoffnung, dass Ihre Mitteilung weitergeleitet wird, ist nicht immer erfolgreich.
- Formulieren Sie Ihre Pressemitteilung kurz und präzise. Um gelesen zu werden, sollten Sie graphisch ansprechend auf den Punkt bringen, wer, was, wann, wo, wie und warum tun wird.
- Machen Sie Fotos! Der Mensch bestimmt seine Wahrnehmung zu 70 % über visuelle Eindrücke. Ein „Hingucker“ erreicht die erforderliche Aufmerksamkeit für Ihr wichtiges Thema.
- Achten Sie hier auf die aktuellen Bestimmungen zur Wahrung der Persönlichkeitsrechte, falls sich Personen auf Ihren Bildern befinden.
- Wählen Sie für Ihre Veranstaltung einen Termin, der auch für die Öffentlichkeitsarbeit günstig ist. Hier gilt, je kleiner die Veranstaltung, desto dichter sollten Sie sich an einer großen Veranstaltung orientieren. Sie profitieren von dem allgemeinen Interesse an Ihrem Thema.
- Nutzen Sie das Material der ersten Veranstaltung als Fundament Ihrer Kommunikationsarbeit für die nächsten Termine.

**Mit dem Geist ist es wie mit dem Magen:
Man kann ihm nur Dinge zumuten, die er
verdauen kann.**

Winston Churchill



Presse Tipps:
[www.newsaktuell.de/
de/tipps/
pressearbeit02.htx](http://www.newsaktuell.de/de/tipps/pressearbeit02.htx)

Veranstaltungsschecklisten

Wenn Sie sich zur Durchführung einer Veranstaltung entschlossen haben, sind für ein gutes Gelingen verschiedene Dinge zu beachten. Wir haben sie beispielhaft für eine Verkostungsaktion in einer Checkliste zusammengefasst.

Eine gute Vorbereitung

<input type="checkbox"/>	Wo, wann und wie findet die Veranstaltung statt, z.B. Ort, Uhrzeit, Dauer, Referenten?	
<input type="checkbox"/>	Welche und wie viele Teilnehmer sind angemeldet? Haben Sie Vorwissen, welche Interessen liegen vor?	
<input type="checkbox"/>	Wie ist die Ausstattung am Veranstaltungsort für Räumlichkeiten, küchen- und medientechnische Ausstattung?	
<input type="checkbox"/>	Was benötigen Sie zusätzlich als Bio-Botschafter? Servietten, Geschirr, Platten, Kochplatte, Beamer oder Infektionsschutzbescheinigung?	
<input type="checkbox"/>	Halten Sie Teilnehmerliste, Rezeptkopien und Einkaufsliste bereit.	
<input type="checkbox"/>	Bestellen Sie rechtzeitig Infomaterial, und haben Sie Papier und Stifte für die Teilnehmer in Reserve.	
<input type="checkbox"/>	Beachten Sie die Jahreszeit für saisonale Rezepte und Lebensmittel.	
<input type="checkbox"/>	Planen Sie den Einkauf für die richtige Personenzahl rechtzeitig und achten auf sachgerechte Lagerung und Transport der Lebensmittel!	
<input type="checkbox"/>	Bereiten Sie die Kostproben vor.	
<input type="checkbox"/>	Erstellen Sie einen kurzen Feedbackbogen.	
<input type="checkbox"/>	Legen Sie sich für den Ablauf gedanklich einen roten Faden bereit, lassen Sie aber Freiraum für Spontanität.	

Quelle: Heike Metzger, BN; Brigitte Kraft, LBV

Die reibungslose Durchführung

<input type="checkbox"/>	Richten Sie Material und Lebensmitteln her, bevor die Gäste erscheinen.	
<input type="checkbox"/>	Stellen Sie sich und den Ablauf der Veranstaltung vor.	
<input type="checkbox"/>	Reichen Sie evtl. einen „Appetizer“ vorneweg, um die Sinne anzusprechen.	
<input type="checkbox"/>	Kurzreferat zu Ihrem Bio-Thema! Beispiele sind: Ökolandbau, Konsumwende, gesunde Ernährung, Regionalvermarktung.	
<input type="checkbox"/>	Reichen Sie zu Ihrem Thema passende Kostproben. Lassen Sie testen, z.B. Geschmacksvergleich konventionell – ökologisch erzeugt.	
<input type="checkbox"/>	Geben Sie auch Freiraum für Diskussionen, Gespräche, Fragen, Erfahrungsaustausch der Teilnehmer.	
<input type="checkbox"/>	Lassen Sie die Teilnehmer/innen selbst aktiv werden! Nach Roland Spinola merkt sich der Mensch: 10 % von dem, was er liest; 20% von dem, was er hört; 30% von dem, was er sieht; 50% von dem, was er erhört und sieht; 70% von dem, was er selbst sagt, 90% von dem, was er selbst tut!	
<input type="checkbox"/>	Fragen Sie nach der Erlaubnis, Fotos zu machen, und machen Sie dann eher mehr Bilder als weniger.	
<input type="checkbox"/>	Geben Sie den Zuhörern die Möglichkeit, ihre Erfahrung zu reflektieren und Ihre Veranstaltung zu bewerten.	
<input type="checkbox"/>	Geben Sie den Teilnehmer/innen einen positiven Schlussgedanken mit auf den Weg und ermuntern Sie zur Eigeninitiative.	

Nutzen Sie Ihre Arbeit

<input type="checkbox"/>	Erstellen Sie einen Kurzbericht und bieten Sie ihn Ihrem Verband und der Presse an.	
<input type="checkbox"/>	Bleiben Sie als Ansprechpartner Ihrem Publikum erhalten.	
<input type="checkbox"/>	Was können Sie an der Veranstaltung verbessern? Beim zweiten Mal ist alles noch einfacher.	

Rezeptvorschläge für Verkostungen

Obstshakes

Wählen Sie je nach Jahreszeit Obst aus und pürieren es mit einem Stabmixer. Geben Sie Milch oder Joghurt und etwas Honig oder natürliche Vanille hinzu. Servieren Sie das Getränk in einem Krug mit Gläsern und machen einen Geschmacksvergleich mit fertig gekaufter Fruchtbuttermilch.

Saftschorle

Mischen Sie heimische Öko-Fruchtsäfte mit stillem Wasser oder Mineralwasser und führen einen Geschmacksvergleich mit konventionellem Fruchtnektar oder Eistee durch.

Gemüsesticks mit Dips

Schneiden Sie verschiedene Gemüse der Saison in Scheiben oder Sticks, z.B. Karotten, Gurken, Kohlrabi, Pastinake, Paprika. Rühren Sie Dips aus Sauerrahm, Quark oder Joghurt mit verschiedenen Geschmacksrichtungen an, z.B. Salz/Pfeffer, frische gehackte Kräuter, Gewürze, Senf, Tomatenmark, Meerrettich etc. Vergleichen Sie nun mit gekauften konventionellen Kräuterquarksorten.

Pudding

Bereiten Sie Bio und konventionellen Vanille-Pudding vor und füllen ihn in nicht durchsichtige Behälter. Die Teilnehmer/innen kosten mit verbundenen Augen. Voraussichtliches Ergebnis: Bio-Vanille-Pudding wird bevorzugt, da das Auge die Sinne nicht beeinflussen kann. So können Sie eindrucksvoll das Thema Farbstoffe und Zusätze der Lebensmittelindustrie transportieren.



Quelle:
Heike Metzger, BN
Brigitte Kraft, LBV

Was kann ich verbessern?

Auch wenn die Durchführung einer Veranstaltung für den Ökologischen Landbau mit viel Spaß verbunden sein kann, haben Sie sich viel Mühe gegeben und Zeit investiert. Diese Arbeit lohnt sich mehr als doppelt, wenn Sie eine solche Veranstaltung wiederholen. Es gibt aber auch stets Dinge, die verbessert werden können. Fragen Sie Ihre Zuhörer, welche Dinge sie vermisst haben, oder was besonders gut gefallen hat. Ein **Feedbackbogen** kann Ihnen noch mehr Sicherheit für die Zukunft geben und das Verbesserungspotential aufdecken. Dies ist ein Beispiel für einen einfachen aber aufschlussreichen Fragebogen:

FEEDBACK-BOGEN

der „DNR-Bildungsinitiative Ökologischer Landbau – Gesunde Ernährung 2006/2007“

Sehr geehrte Teilnehmerin, sehr geehrter Teilnehmer, Ihre Meinung, Ihr Lob und Ihre Kritik sind uns wichtig. Bitte füllen Sie daher den Feedback-Bogen mit Ihrer Bewertung aus. Vielen Dank dafür!

Aussagen	trifft genau zu	trifft gerade noch zu	trifft eher nicht zu	trifft nicht zu
Die Veranstaltung hat mir gut gefallen.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Der Veranstaltungsort war gut gewählt.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Die Dauer der Veranstaltung war angemessen.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Die Organisation der Veranstaltung war gut.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Die Verpflegung war gut.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Die Themen waren interessant.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Die Referenten waren gut gewählt.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Die Präsentationen waren verständlich.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Die Zeit für Diskussionen war angemessen.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Die Moderation war gut.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Ich habe zum Ökologischen Landbau Neues erfahren.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Ich habe zur Bio-Kost Neues erfahren.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Ich habe zur Lebensmittelkette Neues erfahren.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Ich habe zur „Nachhaltigkeit“ Neues erfahren.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Ich habe zur Regionalisierung Neues erfahren.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

Weitere Kommentare, Anregungen und ggf. Ihre Kontaktadresse:

Verbandsunterstützung



Naturschutzverbände setzen sich seit jeher für den Erhalt der natürlichen Lebensgrundlagen der Weltgesellschaft ein. Die Ausbeutung der Ressourcen und die Belastung der Biosphäre steigen allerdings nach wie vor, und der Stellenwert des Naturschutzes sinkt insbesondere in den Industriestaaten.

Zukunftsfähiger Naturschutz sollte sich daher neben seinen grundlegenden Aufgaben auch für eine nachhaltige Entwicklung in den Bereichen Umwelt, Wirtschaft und Gesellschaft einsetzen. Als einer der wichtigsten Bereiche ist hier die gesunde Ernährung der Menschen zu nennen. Landwirtschaft und Ernährungswirtschaft sind der Schlüssel für die notwendige ökologisch orientierte Konsumwende. Die Produkte des Ökologischen Landbaus sind das konkrete Angebot, die Lösung des Problems tagtäglich umzusetzen.

Ein erster, wesentlicher Schritt ist die Aufklärung über Bioprodukte aus der Region. Ein zweiter, die Motivation zu einer nachhaltigen Konsumorientierung und damit nachhaltigen Regionalentwicklung. Naturschutzverbände können der Öffentlichkeit als Meinungsführer Vorbild sein und ihre Mitglieder unterstützen, als Botschafter die Vorzüge des Ökologischen Landbaus in ihrem Umfeld zu propagieren.

Den Mitgliedsverbänden des DNR bietet sich eine Reihe von Möglichkeiten, die sich direkt an die DNR-Bildungsinitiative anlehnen:

- Führen Sie als ein Mitgliedsverband des DNR die Bildungsinitiative in Eigenregie fort! Nutzen Sie die regionalen Gegebenheiten und verbinden Sie damit das aktuelle Konzept. Auf diese Weise kann jeder Verband weitere Bio-Botschafter ausbilden.
- Eine solche Bildungsveranstaltung kann einerseits passive Mitglieder für das Vereinsleben aktivieren und andererseits als Veranstaltung zur Mitgliederwerbung ausgestaltet werden. Gehen Sie an die Öffentlichkeit mit einem Thema, das immer größere Kreise der Bevölkerung interessiert.
- Verbreiten Sie eine Liste der regionalen Anbieter von Bio-Produkten. Laden Sie diese auch aktiv zu Ihren Veranstaltungen ein. Sie drücken so Ihre Wertschätzung gegenüber ihrer positiven Wirtschaftsweise aus.
- Unterstützen Sie Ihre Mitglieder, die sich als Bio-Botschafter engagieren. Nehmen Sie die Initiativen der Bio-Botschafter in die Verbandsmedien auf. Vernetzen Sie die aktiven Mitglieder untereinander und bieten Sie diesen Botschaftern eine Plattform.
- Binden Sie wie gewohnt die regionale Presse ein. Sie engagieren sich über die spezielle Verbandstätigkeit hinaus. Das verdient Öffentlichkeit!
- Kaufen Sie für alle Verbandsveranstaltungen Bio-Produkte ein und nutzen Sie dieses Vorbildverhalten für die Öffentlichkeitsarbeit. Eine Selbstverpflichtungserklärung dokumentiert die Ernsthaftigkeit Ihres Engagements.



**„Von Lebensmitteln kann nur im
Zusammenhang mit der dazugehörigen
Landwirtschaft die Rede sein.“**

Werner Lampert

Musterprogramm Multiplikatorenschulungen

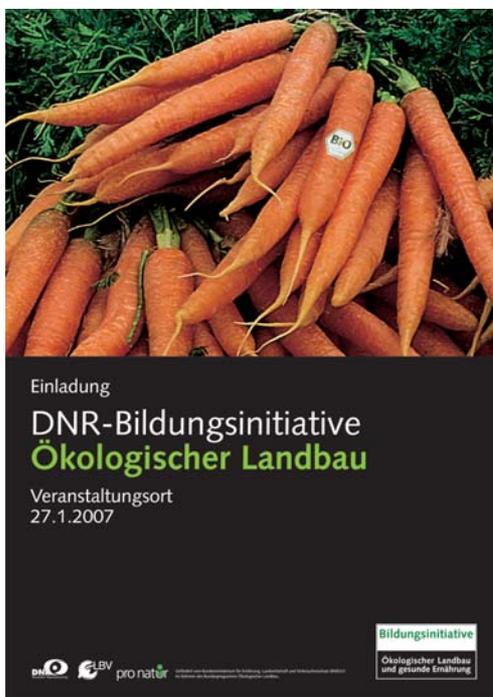
Die DNR-Bildungsinitiative ist nach einem übertragbaren Musterprogramm aufgebaut, das sich an die regionalen Gegebenheiten leicht anpassen lässt. Die Mitgliedsverbände des DNR können in der eigenen Region Multiplikatorenschulungen durchführen und die erforderliche Bandbreite bieten von allgemeiner Einführung über theoretischer Fundierung bis zur aktiven Beteiligung der Seminarteilnehmer. Durch den gezielten Einsatz von ökologischen Lebensmitteln spricht dieses Musterprogramm auch die Sinne an und kann die Bio-Botschafter zu eigenen Tätigkeiten anregen.

- 9:30 Uhr **Begrüßung**
Vertreter des Umweltverbandes
Vorstellung der Teilnehmer
(Kurze, effiziente Fragerunde, um allen Teilnehmern die Möglichkeit zu geben, den eigenen Hintergrund darzustellen – Neue Vernetzungen in den Köpfen der Teilnehmer!)
- 10:00 Uhr **Projektkonzept und regionale Ziele**
Vertreter des Umweltverbandes
- 10:45 Uhr **Kaffee-/Teepause**
- 11:00 Uhr **Mit Bio-Lebensmitteln zur Konsumwende**
Vom Wert gesunder Ernährung und den Folgewirkungen des Einkaufs
Fachreferent
- 12:30 Uhr **Mittagessen** (Aktivpause „Genuss und Vielfalt“, mit Geschmacksvergleiche)
(Koch/Caterer/Ernährungsberatung)
- 13:45 Uhr **Die Lebensmittelkette, Öko-Kontrolle und Bio-Zertifizierung**
Überblick und Ansatzpunkte für regionale Netzwerke
(Erzeugung, Vermarktung, Bezug)
Fachreferent
- 14:30 Uhr **Einsatzmöglichkeiten, Themen und Werkzeuge des „Bio-Botschafters“**
Vorstellung des Leitfadens und verschiedener Tools für eigene Veranstaltungen
Vertreter des Umweltverbandes
- 15:00 Uhr **Kaffee-/Teepause**
- 15:15 Uhr **Workshop** (zielgruppenspezifisch, ggf. in Arbeitsgruppen)
Was kann von wem konkret vor Ort getan werden?
■ Fahrplan für weitere Schritte
■ Qualifizierung und Netzerkennung
■ Wege zur Professionalisierung
■ Zusammenfassung und Auswertung der Ergebnisse
Regionale Partner
- 16:30 Uhr **Fazit und Evaluation der Veranstaltung**
(durch die Tagungsteilnehmer anhand eines Fragebogens)
- 17:00 Uhr **Ende der Veranstaltung**

Öffentlichkeitsarbeit

Als Naturschutzverband führen Sie bereits eine umfangreiche Öffentlichkeitsarbeit durch. Die DNR-Bildungsinitiative - Ökologischer Landbau und Gesunde Ernährung kann dann einen dynamischen Effekt erreichen, wenn eine Wiedererkennung der Veranstaltungen ermöglicht wird. Hierzu liegt ein „Corporate Design“ vor, das jeder Verband für die eigene Fortführung der Initiative nutzen kann.

- Logo der DNR-Bildungsinitiative für Pressemitteilungen
- Einladungsplakat für den öffentlichen Aushang
- Einladungsflyer für das Veranstaltungsprogramm
- Anzeige für die Printmedien des Verbands
- Banner für die Internetseite des Verbands



Plakat



Bezugsquelle:
DNR oder
Pro Natur GmbH



Logo/
Banner

Einladung



Anzeige

Selbstverpflichtungserklärung Aufruf zur Bio-Initiative

Im Rahmen des Projektes "DNR-Bildungsinitiative Ökologischer Landbau – Gesunde Ernährung 2006/2007" (FuE-Projekt 06 OE 027 im Bundesprogramm Ökologischer Landbau) fordert der Deutsche Naturschutzring (DNR) die Umwelt- und Naturschutzverbände in Deutschland auf, regionale Bio-Produkte verstärkt bei eigenen Veranstaltungen zu nutzen. Hierzu hat der DNR eine "Selbstverpflichtungserklärung" formuliert, die von möglichst vielen Umweltorganisationen auf Bundes-, Landes-, Kreis- und Ortsebene unterstützt und unterschrieben werden soll. Das Formular ist bei der DNR-Geschäftsstelle in Bonn erhältlich (Adresse s.u.). Positive Rückmeldungen aus dem Umweltbereich liegen bereits vor; z.B. haben folgende DNR-Mitglieder die Selbstverpflichtungserklärung schon unterschrieben bzw. richten sich danach:

- BN-Kreisgruppe Main-Spessart mit ihren Ortsgruppen
- Bund für Umwelt und Naturschutz Reutlingen e.V.
- Bund Naturschutz Alb-Neckar e.V.
- Deutsche Gesellschaft zur Förderung der nachhaltigen Entwicklung Agenda 21 e.V.
- Faunistisch-Ökologische Arbeitsgemeinschaft
- Gesellschaft für Naturkunde
- Landesbund für Vogelschutz in Bayern e.V.
- NaturFreunde Deutschlands e.V.
- Naturwissenschaftlicher Verein für Schwaben e.V.
- Naturschutzgesellschaft Schutzstation Wattenmeer e.V.
- Stiftung Ökologie und Landbau e.V.
- Unabhängiges Institut für Umweltfragen e.V.
- Verein zum Schutz der Bergwelt e.V.
- Verkehrsclub Deutschland e.V.
- Vereinigung Deutscher Gewässerschutz e.V.
- Verbraucher-Initiative e.V.

Nach Ansicht des DNR sollten Umweltschützer nicht nur bei eigenen Veranstaltungen, sondern auch im Privatbereich Bio-Produkte regelmäßig einsetzen. Nur mit der stetigen Nachfrage nach regionalen Bio-Produkten kann es gelingen, mehr Landwirte zur Umstellung zu bewegen, den Absatz ökologisch erzeugter Lebensmittel für deutsche Bio-Bauern zu verbessern und die Wertschöpfung in der Region zu halten, so der DNR. Mit dieser bewusst angestrebten Regionalisierung will der DNR eine machbare Alternative zur Globalisierung aufzeigen und zu einer Stärkung der regional-ökologischen Produktions- und Vermarktungsstrukturen beitragen.

Deshalb der bundesweite Aufruf:

- Machen Sie bei der Initiative des DNR als „Bio-Botschafter“ mit, nutzen Sie die ernährungsphysiologischen und ökologischen Vorteile der Bio-Kost und stärken Sie damit den Ökologischen Landbau in Ihrer Region!
- Zeichnen Sie die Selbstverpflichtungserklärung als Ausdruck für Ihr privates, ehrenamtliches und/oder berufliches Engagement zum Ökologischen Landbau!
- Seien Sie Vorbild und Multiplikator in Ihrer Region getreu der Devise:
Mit (kulinarischem) Bio-Standard zum (nachhaltigen) Bio-Standort!

Kontaktadresse:

Deutscher Naturschutzring (DNR)
Projektleiter Edmund A. Spindler
Am Michaelshof 8-10
53177 Bonn
Tel.: 02 28/35 90 05
E-Mail: info@dnr
Internet: www.dnr.de

Selbstverpflichtungserklärung

DNR-Bildungsinitiative
Ökologischer Landbau – Gesunde Ernährung
BÖL-Projekt 06OE027

Ich/wir erkläre/n hiermit, bei den Veranstaltungen unseres Orts-,
Kreis-, Landesverbands (bitte entsprechenden unterstreichen)
vorwiegend **Produkte aus dem Ökologischen Landbau** zu verwenden.

Wir werden diese Erklärung auf geeignete Weise veröffentlichen
(Internet, Lokalzeitung, Verbandsmitteilungen) und alle zwei Jahre
bei unserer Jahreshauptversammlung Bericht erstatten.

Organisation/Stempel

Unterschrift

Ort, Datum

Informationsquellen

Literatur zum Ökologischen Landbau und zur Gesunden Ernährung



Hartmut Vogtmann (Hrsg.):
Ökologischer Landbau
Landwirtschaft mit Zukunft
 Stuttgart: Pro Natur Verlag, 1985
 160 S.
 ISBN 3-88582-005-6

Das Buch ist eines der ersten populärwissenschaftlichen Publikationen zum Ökologischen Landbau in Deutschland. Es ist allein schon durch den Herausgeber ein „Klassiker“, weil Vogtmann damals der erste deutsche Professor für „Methoden des alternativen Landbaus“ an der damaligen Gesamthochschule Kassel war (heute ist er Präsident des Bundesamts für Naturschutz in Bonn). Die zwölf Beiträge des Sammelbandes sind von „Ökologen der ersten Stunde“ geschrieben, die man alle als Pioniere des Ökologischen Landbaus bezeichnen kann. Sie haben die Grundlagen, das Konzept und die Potentiale des Ökologischen Landbaus einer breiteren Bevölkerungsschicht verständlich gemacht. Das Buch beweist: „der ökologische Landbau ist ein realisierbarer Weg, ein Weg der Vernunft“ (so der Klappentext). Und Prof. Vogtmann formuliert: „Die modernen Methoden der Agrarproduktion rufen bei vielen Menschen ein gewisses Unbehagen hervor, weil ökologische Faktoren und die Gesundheit von Tier und Mensch häufig nicht berücksichtigt werden.“ (S. 134) und schließt daraus: „Die Umweltfreundlichkeit von Agrarverfahren ist also gefragt, und hier können moderne ökologische Landwirtschaftsmethoden wirkliche Alternativen anbieten.“ (S. 136). Sehr weitsichtig sind die Aussagen des Buches u.a. deshalb, weil darin auch schon vom „Prinzip der Nachhaltigkeit“ die Rede ist (S. 55) und Rudolf L. Schreiber, Pro Natur GmbH, Frankfurt, die Botschaft des Buches ins seinem Vorwort so zusammenfasst: „Was wir heute mehr denn je brauchen, ist eine grundlegende Rückbesinnung auf die Kreisläufe und Wechselprozesse der Natur: Ökologischer Landbau ist das Gebot der Stunde.“ (S. 7)



Manuel Schneider:
Mythen der Landwirtschaft
Fakten gegen Vorurteile, Irrtümer und Unwissen
 Bad Dürkheim: Stiftung Ökologie und Landbau (SÖL), 2000
 50 S.
 ISBN 3-934499-27-9

In dem Buch werden gängige Vorurteile und falsche Behauptungen zum Ökologischen Landbau entkräftet und zugleich Argumente für eine umfassende Ökologisierung der Landwirtschaft geliefert. An Hand von 10 Thesen gelingt es Schneider, der damals noch als wissenschaftlicher Geschäftsführer der Schweisfurth-Stiftung in München gearbeitet hat, sehr prägnant die Leistungen des Ökologischen Landbaus darzustellen und ein neues „mythenfreies“ Bewusstsein zur alternativen Agrarpolitik zu entwickeln.



Volker Angres, Claus-Peter Hutter, Lutz Ribbe:

Futter fürs Volk.

Was die Lebensmittelindustrie uns auftischt.

München: Droemer und Knaur, April 2006

400 S.

ISBN-10: 3-426-77858-0

ISBN-13: 078-3-426-77858-6

8,95 €

Die Autoren, Volker Angres (Jg. 1956, Leiter der ZDF-Umweltredaktion), Claus-Peter Hutter (Jg. 1955, Leiter der Akademie für Umwelt und Naturschutz Baden-Württemberg und Präsident der Stiftung EURONATUR) und Lutz Ribbe (Jg. 1957, umweltpolitischer Direktor von EURONATUR und Mitglied im Wirtschafts- und Sozialausschuss der EU), berichten ausführlich über die Machenschaften und Konsequenzen profitgieriger Lebensmittelkonzerne und den Zerfall der bäuerlichen Landwirtschaft. Mit ihren Informationen und Reportagen wollen sie rücksichtslose Produzenten brandmarken und den gedankenlosen Endverbraucher aufklären. Das Buch ist bereits 2001 erschienen und jetzt in „aktualisierter Neuausgabe“ als Taschenbuch neu aufgelegt worden. Eine echte inhaltliche Aktualisierung hat allerdings nicht stattgefunden; wichtige Zahlen und Adressen sind leider nicht auf dem neuesten Stand.

„Alles in allem schaffen es die Autoren aber“ so Sarah Fischer im UGB-Forum 6/06 vom Dezember 2006 auf S. 307, „über ein wenig beachtetes Thema spannend zu informieren. Sie zeigen, dass wir dem Diktat der Lebensmittelindustrie nicht hilflos ausgeliefert sind. Vielmehr ermuntern sie, den täglichen Einkauf kritisch zu hinterfragen und biologische sowie regionale Lebensmittel zu bevorzugen. Entsprechende Tipps und zahlreiche Kontaktadressen helfen dem Leser dabei, Alternativen zu dem industriellen Einheitsbrei aus den Supermärkten zu finden.“



Siegfried Schlett:

Die 100 wichtigsten Lebensmittel

Mit der richtigen Ernährung vor Krankheiten schützen

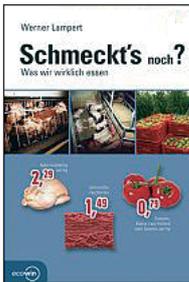
München: Zabert Sandmann, 2006

250 S., ISBN 3-89883-147-7

19,95 €

In dem sehr schön gemachten Buch weist der Apotheker und Mediziner Dr. Schlett aus München darauf hin, dass Ernährung und Gesundheit eng zusammenhängen. Nach dem Motto: „Du bist, was Du isst.“, wagt er sogar die These, dass man „Gesundheit essen kann“. Dabei erklärt er, wie man mit den richtigen Lebensmitteln den wichtigsten Zivilisationskrankheiten vorbeugen und Beschwerden lindern kann, wie man das Immunsystem stärken und was man für ein ausgewogenes Säure-Base-Verhältnis tun kann. Gleich zu Beginn des Buch geht er bei den „Grundlagen der Ernährung“ auf die Bedeutung des Ökologischen Landbaus ein und hält fest: „Information tut Not. Ein verantwortungsbewusster Zeitgenosse kann es sich heute nicht mehr leisten, sich überhaupt nicht mit Ernährung zu beschäftigen – damit, woher die Lebensmittel kommen, wie sie erzeugt werden, was mit ihnen gemacht wird, was er von ihnen zu erwarten hat und welchen Preis er dafür zahlen muss.“ (S. 10). Dabei ist die Botschaft des Buches ganz einfach: „Wir brauchen keine Kunst-Nahrung!“. Und er erklärt: „Um uns vitalstoffreich zu ernähren, benötigen wir keine künstlichen Nahrungsmittel, kein ‚Energy Food‘, ‚Design-Food‘ oder ‚Wellness-Food‘. Was wir brauchen, sind die herkömmlichen, bekannten und bewährten Lebensmittel.“ (S. 7). Er plädiert für eine möglichst naturbelassene und ausgewogene Ernährung. Alphabetisch geordnet sind ab S. 46 seine kompakten, zweiseitigen „Steckbriefe“ der 100 wichtigsten Lebensmittel, die für eine gesunde und abwechslungsreiche Kost absolut unerlässlich sind: von Obst, Gemüse und Kräutern bis zu Getreide, Fisch und Fleisch.

Angesichts der Tatsache, dass ein Mensch im Laufe seines Lebens zwischen 60 und 70 Tonnen Nahrung und mehr als 50.000 Liter Flüssigkeit zu sich nimmt, ist das Essen nicht nur ein Qualitäts-, sondern auch ein Mengenproblem, das nicht einfach zu bewältigen ist.



Werner Lampert:
Schmeckt's noch?
Was wir wirklich essen
 Salzburg: ecowin, 2005
 165 S.
 ISBN 3-902404-26-4

Werner Lamperts Buch ist ein Einkaufsführer der anderen Art. Es erzählt „vom Glück, Bauer zu sein und von den Nöten der Landwirtschaft“. Er geht auf die Massentierhaltung ein und erläutert, wie Lebensmittel hergestellt werden. Das Buch enthält einen eindringlichen Aufruf, die Konsumentenmacht gegen die Kräfte der Lebensmittelkonzerne einzusetzen. Sein Fazit: „Ohne Eigenverantwortung und solidarisches Handeln wird es keine Wende in der Landwirtschaft und in der Lebensmittelproduktion geben.“ (S. 143)



Karl-Werner Brand (Hrsg.):
Von der Agrarwende zur Konsumwende?
Die Kettenperspektive
 München: oekom, 2006
 200 S.
 ISBN 978-3-96581-040-3

Der Sammelband enthält die Ergebnisse des im Rahmen der sozial-ökologischen Forschung des BMFB finanzierten Projektes „Von der Agrarwende zur Konsumwende?“, an der fünf Forschungsteams beteiligt waren. Die Besonderheit des Projektes liegt in seiner „Kettenperspektive“, d.h. in der Annahme, dass sich „nur dann Ansatzpunkte und geeignete Strategien für eine am Leitbild der Nachhaltigkeit orientierten Agrar- und Konsumwende finden lassen, wenn das Zusammenwirken der verschiedenen Glieder dieser Akteurskette hinreichend verstanden wird“ (S. 11). Dabei ist die Wirklichkeit der Lebensmittelkette kein linearer Zusammenhang ineinandergreifender Kettenglieder, wie Karl-Werner Brand in der Einleitung klarstellt. Sondern: „Das Bild der Kette gibt nur eine bestimmte Untersuchungsperspektive vor, die dem Zusammenhang und der Wechselwirkung der im Nahrungsmittelsystem miteinander vernetzten Teilsystem oder Akteursgruppen nachgeht.“ (S. 11).

An Hand dieser „Akteur-Netzwerk-Theorie“ haben 14 Wissenschaftler der Universitäten in München, Gießen und Göttingen an dem Abschlußbericht gearbeitet und ein in sich schlüssiges Konzept vorgelegt. Dabei wurden auch über die Ausdifferenzierung, Professionalisierung und Konventionalisierung des Bio-Sektors diskutiert und interessante Perspektiven der Nachhaltigkeit im Landwirtschafts- und Lebensmittelbereich eröffnet.



Karl-Werner Brand (Hrsg.)

Die neue Dynamik des Bio-Marktes

Folgen der Agrarwende im Bereich Landwirtschaft, Verarbeitung, Handel, Konsum und Ernährungskommunikation

Ergebnisband 1. Band 4 der Ergebnisse sozial-ökologischer Forschung.

München: oekom, 2006

ISBN 978-3-86581-039-7

Das Buch „Die neue Dynamik des Bio-Marktes“ ist der 1. Ergebnisband des Verbundprojektes „Von der Agrarwende zur Konsumwende? Eine Untersuchung der Effekte der Agrarwende für die Vorbereitung nachhaltiger Ernährungsmuster entlang der Akteurskette vom Produzenten bis zum Konsumenten“, das im Rahmen der sozial-ökologischen Forschung (SÖL) des Bundesministeriums für Bildung und Forschung (BMBF) von November 2002 bis Mai 2006 durchgeführt wurde.

An dem Verbundprojekt haben fünf universitäre Projektteams aus München, Göttingen, Giessen und Wien mitgewirkt, die sich die Themen

- Landwirtschaft,
- Verarbeitung und Handel
- Verarbeitung/Ernährungsökologische Bewertung
- VerbraucherInnen und
- Ernährungskommunikation

untereinander aufgeteilt haben.

Das Neue des Verbundprojektes ist der interdisziplinär angelegte Querschnittsansatz zum Thema entlang der Akteurskette der Lebensmittelproduktion, -verarbeitung, -vermarktung und des -konsums.

Der zweite Ergebnisband, der ebenfalls von Prof. Dr. Karl-Heinz Brand von der Münchner Projektgruppe für Sozialforschung herausgegeben wurde, spricht hier deutlich von einer „Kettenperspektive“ bei den Projektarbeiten.

Im Focus des 1. Ergebnisbandes, an dem 14 Autoren mitgewirkt haben, stehen die Agrarwende, das Primat des vorsorgenden Verbraucherschutzes, eine interessante Betriebstypologie des Ökologischen Landbaus, das Konzept der Ernährungsökologie, der Bio-Handel, nachhaltige Ernährungsmuster und ein Definitionsansatz zur „nachhaltigen Ernährung“.

Für Praktiker mögen die stark theorielastigen Ausführungen anfangs etwas befremdend wirken; sind allerdings allesamt empirisch einwandfrei gestützt und konzeptionell gut durchdacht. In den fünf Teilprojekten wurden wichtige grundlegende Erkenntnisse erarbeitet und additiv formuliert. Eine integrative Gesamtschau erfolgte jedoch bislang nur punktuell und multidisziplinär. Eine echte Interdisziplinarität muss sich offenbar zum Thema erst noch entwickeln, damit die verschiedenen Akteursgruppen der Bio-Wertschöpfungskette realitätsgerecht abgebildet und in einen konsistenten Zusammenhang gebracht werden können.

In seinem Schlusskapitel, das auch als Gesamtresümee des Verbundprojektes fungiert, weist Prof. Brand darauf hin, dass das ambitioniert angegangene Verbundprojekt noch nicht alle Ziele erreicht hat und der Weg zur Konsumwende noch weit ist. Hierzu bedarf es noch weiterer Projekte, Untersuchen und „kooperativer Netzwerke“, die der Kettenperspektive gerecht werden. Als eine wichtige Handlungsempfehlung, um den Bio-Konsum „gesellschaftsfähig“ zu machen, erwähnt Prof. Brand eine verbesserte (aktive und unabhängige) Ernährungskommunikation, die schon in Kindergärten und Schulen anfangen sollte. Darüber hinaus sollte das Bio-Siegel aufgewertet und zu einem „kettenübergreifenden Markenzeichen“ gemacht werden, so Prof. Brand in seinen abschließenden Empfehlungen.



Marita Vollborn, Vlad D. Georgescu:

Die Joghurt-Lüge

Die unappetitlichen Geschäfte der Lebensmittelchemie

Frankfurt/Main: Campus, 2006

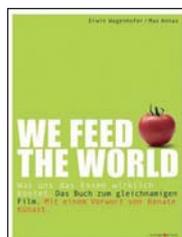
336 S.

ISBN-10: 3-593-37958-9

ISBN-13: 978-3-593-37958-6

19,90 €

Martina Vollborn und Vlad D. Georgescu sind Buchautoren und freie Wissenschafts- und Medizinjournalisten. Sie haben in der Lebensmitteltechnologie und -chemie gearbeitet. Sie kennen die Nahrungsmittelindustrie und ihre Produkte so gut, dass sie einen spannend zu lesenden Insider-Report vorlegen konnten. In deutlicher Sprache und mit vielen Fakten wird die Nahrungsmittelbranche analysiert und bewertet. Informationen über „Functional Food“, „Nanofood“, „Gen-Food“, „Zusatzstoffe“ und die „gesellschaftlichen Folgen des Lebensmittelgeschäfts“ werden sachkundig und kritisch dargestellt. Manche Formulierungen klingen gewagt und ungläubig, überzeugen aber durch eine nachvollziehbare Recherche. Im Klappentext heißt es, das Buch zeigt, „wer hinter dem Geschäft mit unserem Essen steckt. Es nennt die Risiken, welche durch Lebensmittel entstehen, und verrät, was jeder wissen sollte, um sich gesund zu ernähren und den Tricks der Branche nicht zum Opfer zu fallen“.



Erwin Wagenhofer, Max Annas:

We Feed the World

Was uns das Essen wirklich kostet

Freiburg: orange-press, 2006

190 S.

ISBN-10: 3-936086-26-5

ISBN-13: 978-3-936086-26-3

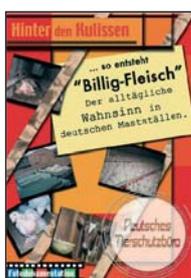
20,00 €

Das Buch enthält Fakten und Hintergründe zum aufrüttelnden Film „We Feed the World“ und zu den Folgen der globalisierten Lebensmittelproduktion. Kapitelweise werden die im Film gezeigten Themen: Gemüse, Brot, Milch, Fleisch, Fisch, Wasser, Hungern und Konsumieren abgehandelt und mit einem Glossar versehen. Auch einige schockierende Fotos und drastische Kommentare aus dem Film sind in dem Buch enthalten. Ebenso wie der Film will das Buch die Nahrungsmittelindustrie, „die mächtigste Branche der Welt“ (S. 14) anklagen und zu einem verantwortungsvolleren Umgang mit unseren Lebensmitteln aufrufen. Es ist ein aufklärerischer Ansatz, den der österreichische Filmemacher Erwin Wagenhofer verfolgt. Er schildert die Dinge wie sie sind, unterlegt sie mit selten gesehenen, ungeschminkten Bildern und beschreibt sie mit eigenen Worten. Die Frage: „Ist die Tomate noch die Frucht einer Pflanze?“ beantwortet er z.B. mit dem Begriff der „Kampftomate“. Es ist ein „subjektiver Film“, wie er gesteht – „Ich wollte einen einfachen und einigermaßen ehrlichen Film machen, der die Dinge von innen her aufrollt. Die Leute, die mit unserer Nahrung zu tun haben, die sie für uns herstellen, produzieren, verarbeiten und manipulieren, diese Leute sollten in diesem Film gezeigt werden und zu Wort kommen, und zwar dort, wo sie ihre Arbeit verrichten.“ (S. 176). Zur Botschaft des Buches passt deshalb auch das treffende Vorwort von Renate Künast. Sie schreibt u.a.: „Die Stärkung von regionalen Produkten ist der wichtigste Schritt auf dem Weg in eine ökologischere Landwirtschaft.“ (S. 9) Und: „Echte Fortschritte kann es nur geben, wenn die Verbraucher mitmachen. Mit unserem Einkaufskorb entscheiden wir jeden Tag darüber, wie es um den Einsatz von Pestiziden in der Landwirtschaft steht, wie Nutztiere gehalten werden, wie unsere Landschaften aussehen und wie es um das Klima steht.“ (S. 8)



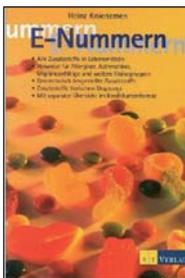
Hans-Ulrich Grimm:
Aus Teufels Topf
Die neuen Risiken beim Essen
 Stuttgart: Klett-Cotta, 1999
 300 S.
 ISBN 3-608-91969-4

Hans-Ulrich Grimm (Jg. 1955) gehört zu den frühen Mahnern einer zügellosen Lebensmittelindustrie. Packend und mit handfesten Fakten versehen, beschreibt er die „schöne neue Welt des Essens“. Der Zusammenhang von industrieller Ernährung und bislang unterschätzten Gesundheitsrisiken wird in dem Buch an vielen Beispielen anschaulich und überzeugend aufgezeigt. Er stellt Verbindungen her, zeigt Zusammenhänge auf und gibt neue Einsichten in globale Probleme, die jeden angehen. Verblüffend sind manche Formulierungen und Erkenntnisse, die er detailliert belegt, z.B.: „Mittlerweile nehmen die Menschen mehr industrielle Ingredienzen als manche echten Lebensmittel zu sich.“ (S. 32). Und zur Globalisierung schreibt er treffend: „Gerade Lebensmittel sperren sich von Natur aus gegen die Globalisierung. Sie lassen sich ungern über weite Strecken transportieren: sie verschimmeln, verderben, vergammeln. Und auch die Tiere reagieren naturgemäß auf die industrielle Produktionsweisen: Sie werden siech und krank, sie sterben. Nur mit Gewalt lassen sich Lebensmittel der Globalisierung und Industrialisierung unterwerfen: Mit chemischen Eingriffen, mit Gift und Medikamenten, mit Konservierungsstoffen und Impfplänen, mit Gasen oder gar Atomstrahlen. Diese Gewalt ist der Preis der Globalisierung, der bezahlt werden muss, damit die Lebensmittel auf absurde Weise verbilligt werden; damit Butter billiger ist als Schuhcreme, ein Tiefkühlhähnchen weniger kostet als eine halbe Stunde parken.“ (S. 281)



Thomas Maier:
... so entsteht „Billig-Fleisch“
Der alltägliche Wahnsinn in deutschen Mastställen
 Bonn: Deutsches Tierschutzbüro, Dezember 2006
 20 S.
 13,99 € (inkl. Versand)

Die Broschüre ist eine kommentierte Fotodokumentation über die Haltung von Nutztieren in deutschen Mastbetrieben. Gezeigt werden z.T. schockierende Fotos aus der Hühnermast, der Schweinemast, der Putenmast, der Rindermast, der Entenmast, der Kaninchenmast, der Gänsemast und von Schlachthöfen. Die Aufnahmen sind ohne Wissen der Betreiber in den letzten drei Jahren heimlich entstanden und auch in einer Video-Dokumentation verfügbar. Sie zeigen die Wirklichkeit „Hinter den Kulissen“ und geben „einen exklusiven Einblick in den alltäglichen Wahnsinn der Fleisch-Industrie“, so die Erläuterung im Einführungstext. Angesichts dieser Rechercheergebnisse und den Erfahrungen mit der „Gewinnmaximierung“ in der hart umkämpften Fleisch-Branche spricht der Autor im Vorwort sogar die Befürchtung aus, dass es nur noch eine Frage der Zeit sei, „bis es Gammelfleisch mit Bio-Siegel gibt“ (S. 3). Möge uns dies erspart bleiben!



Ibrahim Elmadfa, Erich Muskat, Doris Fritzsche:

E-Nummern

Zusatzstoffe in unseren Lebensmitteln

München: Gräfe und Unzer, 1991

100 S.

ISBN 3-7742-2320-3

6,90 €

Der kompakt und informativ gemachte „GU Kompass E-Nummern“ enthält neben verständlichen Erläuterungen von Fachbegriffen („Süßstoffe“, „Farbstoffe“, „Konservierungsstoffe“, „Emulgatoren“, „Stabilisatoren“, „Geschmacksverstärker“, „Antioxidantien“ etc.) die komplette Liste der E-Nummern mit ihren Wirkungen. Das Sachregister gibt einen guten Zugang zu den relevanten Begriffen und Definitionen und hilft, sich im Dschungel der Lebensmittel-Zusatzstoffe zurecht zu finden. Das Buch ist ein „Muss“ für alle, die sich für Lebensmittel interessieren.



Annette Sabersky:

Bio drauf. Bio drin?

Echte Bioqualität erkennen und Biofallen vermeiden

München: Südwest Verlag, 2006

95 S.

ISBN-10: 3-517-08239-2

ISBN-13: 978-3-517-08239-4

6,95 €

Als „Wegweiser durch den Bio-Dschungel“ gibt dieser Ratgeber einen guten Überblick zu den wichtigsten Bio-Siegeln und zur Qualität der Bio-Kost. In leicht lesbarer Form und mit lockeren Formulierungen geht die Ernährungswissenschaftlerin und Journalistin Annette Sabersky auf das „Einmaleins der Bio-Landwirtschaft“ ein, macht Geschmacksrecherchen zur Bio-Kost und weist auf Biofallen hin. Gut gelungen ist die kompakte Darstellung der Bio-Labels mit den wichtigsten Erläuterungen zu den Kennzeichen und Kontakten.



Birgit Gampl:
Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln
Eine Empirische Analyse kettenübergreifender Informationssysteme
 Göttingen: Cuvillier Verlag, 2006
 160 S.
 ISBN-10: 3-86727-004-2
 ISBN-13: 978-3-86727-994-2
 27,00 €

Die als Dissertation bei Prof. Dr. Rolf A. E. Müller am Institut für Agrarökonomie an der Universität Kiel entstandene Schrift beschäftigt sich mit der Rekonstruktion von Produktströmen im Lebensmittelbereich. Das gesetzlich schon geregelte, vielschichtige Thema der Warenrückverfolgbarkeit soll alle Stufen der Lebensmittelkette „vom Erzeuger bis zum Verbraucher“ („from farm to fork“) erfassen und abbilden. Wie dies funktioniert und welche Standardisierungen der stufenübergreifenden Rückverfolgungssystem in Deutschland notwendig sind, wird in der Dissertation mit quantitativen Methoden bei 32 Systembetreuer in Form von Befragungen untersucht. Die Ergebnisse dieser ersten umfassenden Untersuchung zum Aufbau und der Funktionsweise von kettenübergreifenden Rückverfolgungssystemen zeigen, dass durch die Nutzung eines übergreifenden Informationssystems eine Verbesserung des Supply Chain Managements resultiert. Für den Verbraucher liegen die Vorteile eines solchen Systems im besseren Vertrauensschutz und in der Sicherheit, die relevanten Informationen von Lebensmittel-Marken zu jeder Zeit abrufen zu können.



Heike-Solweig Bleuel:
Macht der Döner wirklich schöner?
 Lichtenau: AOL Verlag, 2006
 50 Seiten
 ISBN-10: 3-86567-432-1
 ISBN-13: 3-978-86567-432-6
 13,95 €

Das Heft behandelt das Thema „Ernährung und Bewegung“. Vor allem für Schüler und Lehrer der Sekundarstufe I sind die 50 Seiten ein Gewinn für den Unterricht. Denn anders als die vielen Materialien, die der übergewichtigen und bewegungsfaulen Fast-Food-Generation oberlehrerhaft gegenüberreten, stellt die Tübinger Diplombiologin Bleuel die Schüler nicht an den Pranger, sondern versucht ihnen mit einem „Perspektivenwechsel“ einfühlsam zu begegnen. Ihr gelingt es damit, auf die Zwänge, Nöte und Fragen der Schüler passgenau einzugehen und die Bedürfnisse der Lehrer zum Thema zu befriedigen.

Die didaktisch gut gemachte und fachlich präzise Lernhilfe besticht durch scheinbar einfache Fragen und einer treffenden Antwortskala, die die Schüler zum Weiterdenken motiviert. Die Lernhilfe ist für den Projektunterricht sehr gut geeignet, weil sie querschnittsorientiert an das komplexe Thema „Ernährung und Bewegung“ aufgeschlossen herangeht und einen bewussteren Zugang zum (notwendigen) Essen schafft. Nach einer knappen Problemdarstellung werden abwechslungsreiche Arbeitsblätter und Informationsmaterialien zu den Themen Ernährung, Bewegung und Entspannung sowie ausführliche Hintergrundinformationen, Anregungen, Tipps und weiterführende Ideen zum Einsatz der Materialien präsentiert. Mit viel Witz und Charme beschreibt Bleuel die Kapitel „Food und Fitness“, „Kraft und Energie“, „Entspannung“ und „Fit durch Ernährung“. Alltagsgerecht und problemspezifisch werden drängende Fragen des Wohlfühlens und der Gesundheit angesprochen und verständlich beantwortet. Auf die anscheinend alles entscheidende Frage „Macht der Döner wirklich schöner?“ gibt Bleuel eine diplomatische Antwort: Gegenüber Pizza und Hamburger ist der Döner gesünder, weil er „die meisten Vitamine und Mineralstoffe“ und „den höchsten Anteil an frischem Salat und Rohkost“ enthält. Mit dieser salomonischen Betrachtung können Schüler sehr gut leben und sie macht sie offen für weitere Fragen zur wirklich gesunden Ernährung.



Jacob Radloff, Katrin Schießl:
Das kleine Leckerschmeckerentdeckerbuch
 München: oekom, 2006
 ISBN 3-86581-058-6
 3,80 € (Mindestabnahme: 3 Exemplare)

Das Büchlein ist ein locker und witzig geschriebenes, schön illustriertes Kinderbuch im Postkartenformat (DIN A 6) für Leseanfänger ab 6 Jahren. In einprägender Form werden u.a. die Themen Ernährung, Pausenbrot, Geschmack, Verdauung, Landwirtschaft und Bewegung kindgerecht angesprochen und mit einfachen Aufgaben zum Mitmachen unterlegt. Das Kinderbuch im Pixi-Buch-Format macht einen einladenden Eindruck; es informiert über grundlegende Dinge der Ernährung und will die Kinder zum ökologischen Verhalten motivieren. Auch zum Öko-Landbau gibt es aufklärende Hinweise. Erwähnt wird z.B. der „kluge Bauer“, der auf seinem Öko-Acker die vielen Kräfte der Natur zu nutzen weiß und sowohl für wertvolles Getreide als auch für eine gesunde Landschaft sorgt. Als Einstiegslektüre zum nachhaltigen Konsum ist das Büchlein für wissbegierige Kinder sehr zu empfehlen. Es macht den Kindern spielerisch deutlich, dass es nicht nur darum geht, satt zu werden, sondern auch über Essen und Trinken genauestens Bescheid zu wissen. Umweltbildung dieser Art für Kinder im Grundschulalter kann es nicht genug geben! Bleibt zu hoffen, dass Eltern und Erzieher, Lehrer und Pädagogen vom kleinen „Leckerschmeckerentdeckerbuch“ bald Kenntnis erhalten und es auch gezielt einsetzen.



Helmut Röscheisen:
Der Deutsche Naturschutzring
Geschichte, Interessenvielfalt, Organisationsstruktur und Perspektiven
 München: oekom, 2006
 310 S.
 ISBN 3-86581-027-6
 34,80 €

Mit der als Dissertation an der Fakultät für Sozialwissenschaften der Ruhr-Universität Bochum eingereichten Schrift des seit 1980 amtierenden DNR-Generalsekretärs Helmut Röscheisen liegt erstmals eine umfassende und kritische Organisationsanalyse des Deutschen Naturschutzringes (DNR) aus der Innensicht vor. Er untersucht, mit welchen Konsequenzen der DNR die Unterschiedlichkeit und Interessenvielfalt seiner Mitglieder berücksichtigt. Sehr hilfreich sind dabei seine 14 Thesen, die er seiner Zielsetzung zugrunde gelegt hat (S. 28-30). In sechs inhaltlich abgegrenzten Teilen geht er ausführlich auf die Entwicklung, das gesellschaftspolitische Umfeld und die Perspektiven des DNR ein. Hierbei wird deutlich, dass der „viertgrößte Dachverband in Deutschland“ mit über 5 Mio. Mitgliedern, vertreten in den etwa 100 Mitgliedsvereinen, sehr heterogen zusammengesetzt ist. Röscheisen spricht hier von einem „ausgeprägten Binnenpluralismus“, der in der Anfangsphase von 1950 bis 1980 für die Arbeit des DNR prägend war. So hat der DNR anfangs weder die industrialisierte Landwirtschaft, noch das alte Jagdrecht und die riskante Nutzung der Atomenergie kritisiert. „Maßgebend für die damalige Politik des DNR waren die sekundären Naturschutzverbände. Sie dominierten dank der früheren Beitrags- und Stimmenregelung deutlich gegenüber den primären Naturschutzverbänden und setzten ihre Positionen durch.“ (S. 288)

Erst mit der „Reformphase Anfang der 80er Jahre“ kam es zu klaren Positionen des Naturschutzes und mit der Satzungsreform 1983 zu einem „Machtwechsel im DNR“. „Die sekundären Naturschutzverbände verloren ihre Vorrangstellung und waren nicht mehr in der Lage, ihre abweichenden Interessen zur Agrar-, Jagd- und Atompolitik im DNR durchzusetzen.“ (S. 289) Die Spiegelung dieser Machtverhältnisse zeigt sich sehr schön in der von Röscheisen zusammengestellten Tabelle zu den „Ein- und Austritten von DNR-Mitgliedsverbänden“ auf S. 106ff.

Deutlich wird dabei, dass nach den mehrjährigen Strategiediskussionen der mitgliederstarke und bedeutende WWF den DNR verlassen hat.

Heute versteht sich der DNR als „Serviceverband“ (S. 290) für seine Mitglieder. Dabei steht er in ständiger Abstimmung mit seinen mitgliederstarken primären Naturschutzverbänden BUND, NABU und VCD. Zukünftig werden wohl die querschnittsorientierten Umwelt- und Naturschutzthemen und die schon gut entwickelte Beziehung zur europäischen Umweltpolitik das Arbeitsfeld des DNR als „bundesweit anerkannte Nichtregierungsorganisation (NRO/NGO)“ prägen. Für Umwelt- und Naturschützer, aber auch für alle Bio-Botschafter, ist das Buch eine wertvolle Standortbestimmung im Interessengeflecht der Umweltpolitik.



Bianca Borowski, Alexander Gerber, Peter Röhrig:
Nachgefragt: 25 Antworten zum Stand des Wissens rund um Öko-Landbau und Bio-Lebensmittel

Berlin: BÖLW, November 2006
64 S.

Die Broschüre wurde im Rahmen eines BÖL-Projektes gefördert; sie ist kostenlos und vollständig unter www.boelw.de/bioargumente.html abrufbar und bei der BÖLW-Geschäftsstelle in Berlin – gegen Erstattung der Portogebühren – zu beziehen:

Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft e.V. (BÖLW)
Marienstr. 19-20, 10117 Berlin
Tel: 030/2 84 82-3 00, info@boelw.de

Über den Ökologischen Landbau und seine Produkte ist schon sehr viel geschrieben worden. An Theorien, Erfahrungen und Erkenntnisse auch zur ökologisch orientierten Ernährung mangelt es nicht. Doch was jetzt als zusammenfassende Erkenntnis „zum Stand des Wissens rund um Öko-Landbau und Bio-Lebensmittel“ komprimiert und aktuell auf 64 Seiten vorliegt, ist in ihrer Prägnanz einzigartig. Die neue BÖLW-Broschüre ist – vier Jahre nach Gründung des Verbandes – mit Abstand das Beste, was bislang konzeptionell zum Ökologischen Landbau veröffentlicht wurde. Sie ist ein gutes Beispiel für eine wissenschaftlich fundierte und seriöse Öffentlichkeitsarbeit. Nicht nur die geschickt zusammengestellten Antworten namhafter Experten, sondern auch die gut ausgewählten 25 Schlüsselfragen und die übersichtliche Darstellung verdienen Anerkennung. An Inhalt, Form und Aufmachung der Broschüre merkt man sofort, dass hier Profis am Werke waren, die zudem auf ein exzellentes Expertennetzwerk zurückgreifen konnten. Kapitelweise werden treffsicher die Themenfelder der gesamten Lebensmittelkette:

- Grundlagen
- Erzeugung
- Verarbeitung
- Vermarktung
- Qualität von Bio-Lebensmitteln
- Ökologischer Landbau und Umwelt sowie
- Ökologische Lebensmittelwirtschaft und Gesellschaft

unpräzise und verständlich abgearbeitet, notwendige Zusammenhänge aufgezeigt, Probleme adäquat beleuchtet und mit relevanten Quellenverweisen ein ausgezeichneter Literaturfundus dargestellt.

Als „Argumentationsleitfaden“ ist die Broschüre für alle Öko-Bewegten von großem Wert und vor allem für die „Botschafter des Ökologischen Landbaus“ als „Rüstzeug“ für ihre Arbeit unverzichtbar. Im Vorwort der Broschüre heißt es dazu kurz und bündig: „Der Argumentationsleitfaden ist ein wichtiges Instrument für Journalisten und Politiker, die Fragen zur Ökologischen Lebensmittelwirtschaft haben, sich schnell und doch umfassend zu informieren. Ebenso soll der Leitfaden für Multiplikatoren der Branche, wie Verbandsvertreter oder Ausbilder, eine Hilfe in der täglichen Arbeit sein.“ (S. 5).



Ulrich Dopheide:

Landwirtschaft konkret

59 Quizfragen zu Landwirtschaft und Ernährung

München: LBV, Januar 2006

64 S.

Bezug: Landesbund für Vogelschutz in Bayern e.V. (LBV)

Kienzestr. 37, 80469 München

Fax: 089/20027088, info@lbv-muenchen.de

Download: www.umweltstiftung.com >Archiv >Studie >2006

Die von der Gregor Louisoder Umweltstiftung (www.umweltstiftung.com) und dem Landesbund für Vogelschutz in Bayern (Bezirksgeschäftsstelle Oberbayern) gemeinsam herausgegebene Broschüre enthält 59 Fragen und Antworten zu den Themenbereichen: Ökologische Landwirtschaft, Agrargifte, Gentechnik in Landwirtschaft und Nahrungsmitteln, Tierschutz, Massentierhaltung, Gammelfleisch, Hofsterben, Meeresfisch, Zusatzstoffe in Lebensmitteln, Verbraucherschutz, Biosiegel, Backwaren, Weltmarkt, Zucker und Discounter. Mit der zeitgemäßen und unterhaltsamen Form der allgemeinverständlichen Wissensaufbereitung und -vermittlung mittels Quiz sollen insbesondere Jugendliche (ab 10 Jahre) angesprochen und sowohl an die aktuellen Umweltprobleme als auch an die verwendete Terminologie herangeführt werden. Die Wissens- und Verständnisfragen sind nach ihren Schwierigkeitsgraden „leicht bis mittel“ und „fortgeschritten bis anspruchsvoll“ gekennzeichnet und damit auch für Erwachsene interessant. Gefragt wird z.B. „Wie kann man sich als Verbraucher möglichst pestizidfrei ernähren?“, „Was ist an billigem Fleisch eigentlich so schlecht?“ und „Was versteht man unter ‚Biopiraten‘?“ Vor allem die inhaltlichen Erläuterungen (Hinweise, Anmerkungen, Tipps und Quellenangaben) zu den Fragen und Antworten sind gut geeignet, die aktuellen Positionen der Umweltbewegung zur Land- und Lebensmittelwirtschaft kennen und schätzen zu lernen.



Tanja Busse:

Die Einkaufsrevolution

Konsumenten entdecken ihre Macht

München: Karl Blessing Verlag, 2006

320 S.

ISBN-10: 3-89667-312-2, ISBN-13: 978-389667-312-1

14,95 €

Das Buch geht in 13 Kapiteln sehr kritisch, konstruktiv und äußerst einprägsam mit unserer Konsumgesellschaft um. Dargestellt werden persönliche Erfahrungen und Erlebnisse einer wachen und agilen Konsumentin. Frau Dr. Busse hat Journalistik und Philosophie studiert und schreibt gegen den „konsumatorischen Analphabetismus“ an. Sie deckt die Folgeschäden der gnadenlosen Preisdiktate auf und stellt Gegenmodelle vor. Behandelt werden insbesondere Konsumgüter aus der sogenannten Dritten Welt und der bedenkenlose Umgang mit Lebensmitteln. Sie fordert politische Rahmenbedingungen, die den verantwortungsbewussten Konsum erleichtern: unabhängige Kontrollen in der Fleischverarbeitung, gezielte Förderung regionaler Wirtschaftskreisläufe, Einführung eines „name & shame-Systems“ wie in England, Warenkunde und Globales Lernen als Schulfächer. Auch auf regionale Wirtschaftskreisläufe geht sie ausführlich ein. Zu den Bio-Produkten schreibt sie deutlich: „Wenn es irgendetwas gibt, das man ohne langes Studium der Waren- und Labelkunde ziemlich bedenkenlos kaufen kann, dann sind es Bio-Lebensmittel.“ (S. 119) Ihre Plädoyer bezieht auf „Lohas“ (Lifestyle of Health and Sustainability) und auf den „politischen Konsum“. Ihre Forderungen an den aufgeklärten Konsumenten sind eindeutig: „Verliert beim Einkaufen nicht den Kopf, sondern guckt – an der Werbung vorbei – hinter die Fabrikmauern und entscheidet dann, was Ihr kauft! Behaltet – bei aller Freude über Eure schönen neuen Sachen – die ökologischen, sozialen und gesundheitlichen Folgen Eurer Einkäufe im Kopf. Und kauft nur, was Ihr für richtig haltet!“ (S 272). Sehr hilfreich sind am Ende des lesenswerten Buches die „Informationsquellen für den politischen Konsumenten“ mit ausgesuchten Internetadressen.



AgrarBündnis (Hrsg.):

Landwirtschaft 2007

Der kritische Agrarbericht

Hamm: ABL Verlag, Januar 2007

290 S.

ISBN 978-3-930413-31-7

19,80 €

Der seit 1993 jährlich im Januar erscheinende Kritische Agrarbericht ist eine echte Alternative und notwendige Ergänzung zur offiziellen Agrarberichterstattung in Deutschland.

Herausgegeben wird der Bericht vom AgrarBündnis e.V. in Kassel, einem Zusammenschluss von 25 kritischen Umwelt- und Naturschutzverbänden, die sich vom Deutschen Bauernverband nicht vertreten sehen und als ernst zu nehmende Agraropposition auftreten. Der Kritische Agrarbericht enthält Analysen und Bewertungen der agrarpolitischen Debatten, die sonst nirgendwo in dieser Breite behandelt werden. Zur Agrarpolitik der Großen Koalition heißt es lapidar: „Neue Regierung auf alten Wegen“.

Das AgrarBündnis setzt mit seinem Bericht zur Lage der Landwirtschaft immer wieder neue Akzente und Schwerpunkte für die notwendigen gesellschaftspolitischen Diskussionen zur Land- und Lebensmittelwirtschaft. Dieses Jahr ist die „Agro-Gentechnik“ ein inhaltlicher Schwerpunkt. Dieses Thema zieht sich durch fast alle der 10 Kapitel des professionell gemachten und gut recherchierten Berichtes. Von den 48 Beiträgen des Berichtes gehen 13 auf die Gentechnik ein. Sie wenden sich alle gegen die Einführung und Anwendung der Gentechnik in der Landwirtschaft und fordern u.a. Gentechnik-freie Regionen.

Ein Kapitel ist mit 5 Beiträgen dem „Ökologischen Landbau“ gewidmet. Die Beiträge beziehen sich auf den „Boom auf dem Biomarkt“, die anstehende Überarbeitung der EU-Öko-Verordnung, die Koexistenz-Debatte bei der Gentechnik, Kooperationen zwischen Öko-Bauern und Verarbeitern sowie auf den Biofleischmarkt.

Mit dem Kritischen Agrarbericht erhält man nicht nur gute Argumente für eine bessere Agrarpolitik, sondern mit den bebilderten Autorennachweisen auch einen guten Überblick zu den Akteuren der Szene.



FiBL (Hrsg.):
90 Argumente für den Biolandbau

Frick: FiBL, 2006

16 S.

4,50 €

Bezug:

Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL)

Ackerstr., Postfach

CH-5070 Frick

Tel.: 0041/62/8657272

E-Mail: info.suisse@fibl.org

Internet: www.fibl.org

Die Schrift enthält 90 positive Aussagen zum Biolandbau, die tabellenartig aufgelistet, kurz erläutert und mit Literaturquellen belegt sind. Damit entsteht eine interessante Thesen- bzw. Argumentensammlung in Steckbriefform über die Vorzüge des Biolandbaus. Mit dem Schema „These-Begründung-Quelle“ wird das sonst übliche Fragen-Antworten-Schema bei der Öffentlichkeitsarbeit zum Ökologischen Landbau mit wissenschaftlichen Belegen ergänzt. Die Argumente stammen vor allem aus Forschungsergebnissen und Biorichtlinien der Schweiz. Sie sind generell geeignet, den Ökologischen Landbau besser zu verstehen und argumentativ nach außen zu vertreten. Die Argumente/Aussagen sind geschickt ausgewählt und in 16 Kapiteln gruppiert. Im Kapitel „Bio fördert Nützlinge“ heißt es z.B.: „Regenwürmer bohren am liebsten im Bioacker“. Dies wird kurz begründet und auf eine Studie aus 1997 hingewiesen. Im Kapitel „Bio ist sozial“ steht z.B. die Aussage: „Der Biolandbau schafft Arbeitsplätze“. Dies wird mit der arbeitsaufwändigen Betriebsweise erläutert und mit zwei Quellen belegt. Viele der zitierten Quellen sind in der Datenbank „Organic Eprints“ (www.orgprints.org) verzeichnet und verfügbar.

Neben den 15 guten Gründen von Bioland und den 25 Antworten vom BÖLW stellen die 90 starken Argumente vom FiBL einen ökologischen Wissensfundus dar, der nicht nur Bio-Botschaftern als Pflichtlektüre empfohlen werden kann.



**BIO AUSTRIA (Hrsg.):
Ist Bio wirklich besser?**

Faktensammlung zur Qualität biologisch erzeugter Lebensmittel

Linz/Wien: BIO AUSTRIA, 2005

Bezug:

BIO AUSTRIA – Wien

Theresianumgasse 11/1

A-1040 Wien

Tel.: 0043/1/4037050

E-Mail: office@bio-austria.at

Internet: www.bio-austria.at

Das 20-seitige Heft aus Österreich im DIN A 5-Format ist eine kompakt und gut gemachte Faktensammlung zum Ökologischen Landbau. Mit einer ganzheitlichen Betrachtung von Bio wird auf der Basis wissenschaftlicher Publikationen der Frage nachgegangen, ob Bio-Produkte tatsächlich besser sind. Dabei werden die Lebensmittel aus dem Öko-Landbau nicht nur nach chemisch-analytischen Methoden mit Lebensmitteln aus konventioneller Landwirtschaft verglichen, sondern auch hinsichtlich Ressourcenverbrauch, ökonomischen Gesichtspunkten, der Erhaltung von Gesundheit und sozialen Aspekten bewertet. Die Antwort auf die Titelfrage ist eindeutig: „Bio ist besser!“ (S. 5) und die Begründungen sind einleuchtend:

Bio ist besser, weil...

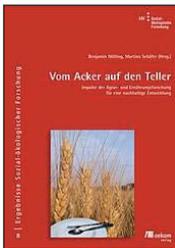
... der Bio-Landbau die umwelt-, gesundheits-, wirtschafts- und sozialverträglichste und somit nachhaltigste Lösung im Lebensmittelbereich darstellt;

... Bio-Lebensmittel qualitativ nachweislich hochwertiger sind als konventionell erzeugte Lebensmittel;

... der Bio-Landbau die Ernährung der Weltbevölkerung gewährleisten kann, ohne Gentechnik einzusetzen;

... die Produktion biologischer Lebensmittel nicht nur Arbeitsplätze schafft, sondern auch die Umwelt schont und ihr Genuss einen wertvollen Betrag für die Gesundheit darstellt.

Das Heft ist für Schulungen hervorragend geeignet: es vermittelt „Lebensfreude mit Bio“ und kann als Ratgeber sehr gut genutzt werden. Der Text stammt von Claus Holler, einem Mitarbeiter von BIO AUSTRIA in Wien.



Benjamin Nölting, Martina Schäfer (Hrsg.):
Vom Acker auf den Teller
Impulse der Agrar- und Ernährungsforschung für
eine nachhaltige Entwicklung
 oekom verlag; München, 2007
 200 S.
 ISBN 978-3-86581-023-8

Der Sammelband präsentiert Ergebnisse und Lösungsansätze aus dem BMBF-Forschungsschwerpunkt „Sozial-ökologische Forschung (SÖL)“. Die 23 Autoren gehen u.a. auf folgende Fragen ein: Welche Rolle kommt den Unternehmen in Landwirtschaft, Verarbeitung und Handel für eine nachhaltige Lebensmittelerzeugung zu? Wie können Konsumenten bei der Gestaltung von nachhaltigem Konsummuster und Ernährungskulturen unterstützt werden? Was tragen Politik und öffentliche Diskurse zu diesen Herausforderungen bei? Die Potentiale sozialökologischer Agrar- und Ernährungsforschung werden außerdem aus der Sicht der Praxis kommentiert und in der wissenschaftlichen Landschaft verortet. Der Anhang enthält einen informativen Überblick zu den in letzter Zeit durchgeführten und aktuellen themenrelevanten Forschungsprojekten.



Franz-Josef Bockisch, Elisabeth Leicht-Eckardt (Hrsg.):
Nachhaltige Herstellung und Vermarktung landwirtschaftlicher Erzeugnisse
 Sonderheft 292, Landbauforschung Völkenrode
 FAL: Braunschweig, 2006
 156 S.
 ISSN 0376-0723
 ISBN 3-86576-016-3

Der Bericht ist das Ergebnis einer gemeinsamen Studie, die vom WABE-Zentrum der Fachhochschule Osnabrück und dem Institut für Betriebstechnik und Bauforschung der FAL im Jahr 2006 durchgeführt wurde. Dabei ging es um zwei Ziele, wie es im Vorwort heißt:

„Zum Einen ist es aus der Sicht der landwirtschaftlichen Produktion dringend notwendig, mehr Anteile entlang der Wertschöpfungskette zu realisieren, indem landwirtschaftliche Produkte vorverarbeitet, zubereitet und direkt verkauft werden (...). Zum Anderen gilt es, landwirtschaftliche bzw. ehemalige landwirtschaftliche Gebäude effektiv und nachhaltig zu nutzen, um Produkte aufzubereiten, zu verkaufen etc. Für beide Gesichtspunkte werden im Rahmen des gemeinsamen Projektes Anforderungen, Lösungsansätze und Ausführungsbeispiele analysiert, neue Schritte abgeleitet und zukunftsweisend dargelegt.“

Nach grundlegenden Begriffserläuterungen, z.B. was ein „landwirtschaftliches Erzeugnis“ ist, werden die Grundvoraussetzungen für eine nachhaltige Lebensmittelerzeugung an Hand der „Betriebsplanung“ formuliert. Daran schließt sich der umfangreichere Teil der „Bauplanung“ an, in dem die (gesetzlichen) Anforderungen und Voraussetzungen umfassend dargestellt werden. Auch zur „Technischen Ausstattung“ gibt es Hinweise zur notwendigen Energie- und Wasserversorgung bzw. zur Abwasserentsorgung. Abschließend werden die (hygienischen) Anforderungen für die Herstellung und Vermarktung landwirtschaftlicher Erzeugnisse im Einzelnen erläutert und interessante Praxisbeispiele aufgeführt.

Obwohl die Studie keine explizite Ökoausrichtung hat, sind die dargestellten Punkte auch für den Ökologischen Landbau relevant. Der Wert des Berichtes liegt darin, dass alle notwendigen Aspekte angesprochen sind, um die Idee einer nachhaltigen Lebensmittelversorgung in die Praxis umzusetzen.

Ob allerdings der Optimismus mancher Formulierungen in der Praxis immer nachvollzogen werden kann ist oft fraglich. Z.B. haben sich an folgender Empfehlung schon gravierende Desillusionen eingestellt: „Die Verpflegung der Schüler sowie der Lehrkräfte kann beispielsweise von einem regionalen landwirtschaftlichen Betrieb übernommen werden.“ (S. 23).



Kai Kreuzer:

Bio-Vermarktung

Vermarktungswege für Lebensmittel aus ökologischer Erzeugung

Lauterbach: pala-verlag, September 1996

250 S.

ISBN 3-89566-120-1

4,80 € (bei baerens & fuss, www.baerfuss.de)

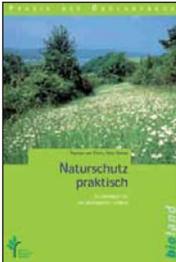
Das von der Gregor Louisoder Umweltstiftung (München) geförderte Buch gibt einen guten Überblick über die Anfänge und die Situation der Bio-Bewegung in der Mitte der 90er-Jahre. Der Autor, Kai Kreuzer, gehört zu den Öko-Pionieren in Deutschland. Er hat Landschaftsplanung in Kassel studiert und sich schon früh mit der Vermarktung landwirtschaftlicher Produkte beschäftigt. Derzeit ist er Redakteur des BioFach-Newsletters und Gestalter von www.bio-markt.info.

Das von ihm 1996 veröffentlichte Fachbuch will zeigen, dass es für nahezu alle Bereiche des Lebensmittelhandels funktionierende ökologische Alternativen gibt. 17 Vermarktungswege für Öko-Erzeugnisse von der Hofvermarktung über Öko-Wochenmärkte, Großmarkthallen, Erzeugergemeinschaften und Gemüseabos bis zur Gastronomie, Öko-Getränkehandel und Supermärkte hat Kreuzer faktenreich und mit schönen Farbfotos dokumentiert. Ein eigenes Kapitel ist der Bio-Vermarktung in den USA gewidmet.

Das Buch hat aufgrund seiner Aufmachung und seines politischen Anspruchs Handbuch-Charakter. Es zeigt auch Wege zur Professionalisierung im Bio-Bereich auf. Das Vorwort stammt von Friedrich Wilhelm Graefe zu Baringdorf, der sich von dem Buch „neue Impulse für eine wichtige Alternative“ erhofft.

Literatur zur Naturschutzberatung

(Überblick, vgl. auch <http://www.naturschutzberatung.info/>)



Thomas van Elsen, Götz Daniel:
Naturschutz praktisch
Ein Handbuch für den ökologischen Landbau
 Bioland Verlags GmbH: Mainz, 2000
 110 S.
 ISBN 3-934239-01-3

Klappentext:

Die positiven Auswirkungen des ökologischen Landbaus für den Schutz der Umwelt sind unbestritten. Doch mit der Umstellung von Wirtschaftsflächen allein ist es nicht getan. Für die Erhaltung und Förderung der Pflanzen- und Tierwelt müssen weitergehende Maßnahmen ergriffen werden. Dieses Buch gibt Anregungen und beantwortet Fragen, die die Praxis ökologisch bewirtschafteten Höfen oder Gärtnereien stellt. Wer in Sachen Natur- und Landschaftsentwicklung oder betrieblicher Umweltschutz Auskunft sucht, wird in diesem Handbuch fündig.



Rainer Oppermann:
Naturschutz und Ökolandbau.
Status quo und Empfehlungen
 BÖL-Förderprojekt
 NABU: Siegen, Februar 2004
 16 S.

Textauszug (Ausblick):

Für die Weiterentwicklung des ökologischen Landbaus im Sinne einer naturverträglichen und naturentwickelnden Landwirtschaft ist entscheidend, dass viel Menschen die Bäuerinnen und Bauern bei einer Umsetzung solcher Ziele unterstützen und fördern.

Verbraucherinnen und Verbraucher haben die Möglichkeit, dies durch ihre bewusste Kaufentscheidung für naturgerecht produzierte Lebensmittel aus kontrolliert ökologischen Anbau zu tun.

Naturschutzgruppen können durch ihr Engagement für die Erhaltung oder den Wiederaufbau lokaler Verarbeitungseinrichtungen (Kleinschlachthöfe, Molkereien, Kellereien ...) oder durch entsprechende Vermarktungsaktivitäten (Streuobst-Produkte, Heide-Lämmer, Naturschutz-Milch, Gemüse-Abo ...) zur Stärkung einer naturschutzfördernden Landwirtschaft beitragen.



**Gerold Rahmann, Thomas van Elsen (Hrsg.):
Natuschutz als Aufgabe des Ökologischen Landbaus**

Tagungsband zur gleichnamigen Fachtagung am
16. und 17.10.2003 in Witzenhausen
Sonderheft Landbauförderung Völkerode, SH-Nr. 272
FAL: Braunschweig, August 2004
110 S.

Der Tagungsband ist in der Datenbank „Organic Eprints“ enthalten und
kann unter <http://www.orgprints.org/4026> heruntergeladen werden.

Textauszug (Vorwort und Abstract):

Natuschutz wird in der Regel als selbstverständliches Koppelprodukt des Ökologischen Landbaus verstanden. Der Trend der Intensivierung, Spezialisierung und „Ökonomisierung“ hat aber auch nicht vor dem Ökolandbau halt gemacht. Dies hat auch Konsequenzen für den Natuschutz auf Ökobetrieben. Randflächen und Sonderstandorte fallen kleiner aus, kleine Wirtschaftsflächen mit ökologisch wertvollen Randstrukturen werden zu größeren zusammengelegt und es stehen weniger Arbeitszeit als auch Geld für zusätzliche aktive Maßnahmen im Natuschutz auf dem Betrieb zur Verfügung. Auch im Rahmen der allgemeinen Diskussion um Ziele und Parameter für Natuschutz in der Landwirtschaft muss sich der Ökolandbau der kritischen Betrachtung stellen. Wichtig ist vor allem im Rahmen von cross compliance als auch der Agrarumweltprogramme (1257/99/EU) der Beleg für die Vorzüglichkeit der ökologischen Bewirtschaftung. Da die Richtlinien des Ökologischen Landbaus (Mindeststandard 2092/91/EWG) hier keine konkreten Vorgaben enthalten, sind weder Kontrollen noch Auflagen für Verbesserungen vorgeschrieben. So kann es auch auf Ökobetrieben durch Unkenntnis als auch aufgrund mangelnder Ressourcen wünschenswerte Verbesserungen im Bereich Natuschutz geben.



**Thomas van Elsen et al.:
Natuschutzberatung für die Landwirtschaft**

Ergebnisse des 1. Trainingsseminars
BfN-Skripten 119
Bundesamt für Natuschutz (BfN): Bonn – Bad Godesberg, 2004
132 S.

Textauszug (Zusammenschau):

Erst wenn es gelingt, das Natuschutzziel beim Landwirt durch persönliche Betroffenheit in dessen Haltung gegenüber dem „Schützenswerten“ zu verankern, ist eine Natuschutzberatung wirklich „nachhaltig“!



Thomas van Elsen et al.:

Naturschutzberatung für die Landwirtschaft

Ergebnisse des 2. und 3. Trainingseminars

BfN-Skripten 165

Bundesamt für Naturschutz (BfN): Bonn – Bad Godesberg, 2006

138 S.

Textauszug (Fazit, Christoph Zimmer):

Der Einstieg in die Naturschutzberatung fördert den Naturschutz, die Landwirtschaft und die Regionalentwicklung. Mit dem Angebot können viele Landwirte erreicht werden und in der Fläche mehr Maßnahmen als mit den klassischen Mitteln umgesetzt werden. Gleichzeitig kann über die Öffentlichkeitsarbeit die Sensibilisierung der Bevölkerung für diese Belange und so ein allgemein größeres Bewusstsein für die Landwirtschaft und den Naturschutz erreicht werden.



Rainer Opperman, Eva Meyerhoff, Thomas van Elsen:

Naturschutzberatung für die Landwirtschaft

Einführende Beratermaterialien

BfN-Skripten 162

Bundesamt für Naturschutz (BfN): Bonn – Bad Godesberg, 2006

72 S.

Textauszug (Einführung/Aufbau):

Das Feld der Naturschutzberatung für die Landwirtschaft hat zu sehr vielen Disziplinen Kontakt und Berührungspunkte: zu Landwirtschaft, zu Ökologie und Naturschutz (und damit zu Botanik, Zoologie und Landschaftsplanung), zu finanziellen Fördermöglichkeiten administrativer Abwicklung sowie zum Komplex von Kommunikation und Öffentlichkeitsarbeit. All diese Felder werden von eigenen Ausbildungs- oder Studiengängen abgedeckt, d.h. in jedem dieser Bereiche gibt es sehr viele und intensive Vertiefungsmöglichkeiten. Das bedeutet, dass die vorliegenden Beratermaterialien hier nur erste Hinweise und einen kursorischen Überblick liefern können, aber keineswegs die intensive Beschäftigung mit all diesen Feldern abdecken. Vor allem das Sammeln von eigenen Erfahrungen können sie nicht ersetzen. Die Beratermaterialien sind so aufgebaut, dass pro Kapitel bzw. Unterkapitel die jeweils wichtigsten Hinweise und weiteren Informationsmöglichkeiten auf nur einer Seite dargestellt sind (z.B. zu Hecken, Gräben, Blühstreifen, Ackerrandstreifen, Hofbäume, Naturbilanz, Presse- und Öffentlichkeitsarbeit etc.).



Thomas van Elsen (Hrsg.):

Einzelbetriebliche Naturschutzberatung

– ein Erfolgsrezept für mehr Naturschutz in der Landwirtschaft

BÖL-Förderprojekt

FiBL Deutschland: Witzenhausen, 2005

200 S.

Textauszug (Klappentext):

Einzelbetriebliche Naturschutzberatung als Erfolgsrezept für mehr Naturschutz in der Landwirtschaft – dies war das Thema der vom 6.-8. Oktober 2005 in Witzenhausen stattfindenden Tagung. Eine solche Spezialberatung, die am Interesse und Bedarf der Landwirte ansetzt, kann helfen, knapper werdende Mittel aus Agrarumweltprogrammen und dem Vertragsnaturschutz sinnvoll einzusetzen. Die Umsetzung naturschutzfachlich motivierter Einzelmaßnahmen und zusammen mit den Landwirten erarbeiteter Naturschutzpläne trägt nachhaltig zur Wertschätzung für „Naturwerte“ bei, die eine multifunktional verstandene Landwirtschaft über Verkaufsfrüchte hinaus produzieren kann. Der vorliegende Band enthält 25 Beiträge, die das Thema beleuchten.



Deutscher Verband für Landschaftspflege e.V. (Hrsg.):

Landschaft vermarkten

Leitfaden für eine naturverträgliche Regionalentwicklung

Heft 10 der DVL-Schriftenreihe „Landschaft als Lebensraum“

DVL: Ansbach, 2006

82 S.

5,-

Textauszug (Vorwort):

Seit 20 Jahren arbeiten Regionalinitiativen und Landschaftspflegeverbände daran, die Produkte aus den Kulturlandschaften so zu vermarkten, dass sich deren Nutzung wieder lohnt. Nicht die Bewirtschaftung der Flächen wird dabei intensiviert, sondern die Wertschöpfung der Produkte. Dass das erfolgreich ist, zeigen die internationalen Beispiele in dem Leitfaden. Der Leitfaden ergänzt das Reginet, in dem inzwischen mehr als 450 deutsche Regionalinitiativen zu finden sind (www.reginet.de) und unterstützt all jene, die regionale und umweltverträgliche Produkte vermarkten.

Der Deutsche Verband für Landschaftspflege (DVL, www.lpv.de) freut sich, mit der deutschsprachigen Ausgabe des Leitfadens „Branding your Landscape – a Guide“ das Wissen verbreiten zu können, das im Rahmen des INTERREG-Projektes „Lifescape your Landscape“ in mehreren europäischen Ländern gewonnen wurde.

Relevante Fach-Periodika

BioNachrichten

Zeitschrift für ökologischen Landbau
und gesunde Ernährung
ISSN 01784765

Bezug:
Ökologische Beratung und Service GmbH
Stelzhof 1
94034 Passau
0851/75650-28
www.bionachrichten.de

BIOwelt

Die Fachzeitung für den gesamten Biomarkt
Bezug:
BIOwelt Verlags GmbH
Universitätsstraße 74a
44789 Bochum
0234/90199-0
www.biowelt-online.de

ÖKOLOGIE & LANDBAU

Wegweiser für ökologische Landwirtschaft
ISSN 1015-2423
Bezug:
oekom verlag
Waltherstraße 29
80337 München
089/544184-0
www.oekom.de

Bioland

Fachmagazin für den ökologischen Landbau
ISSN 0173-9832
Bezug:
Bioland Verlags GmbH
Kaiserstraße 18
55116 Mainz
06131/14086-93
www.bioland.de

Naturland

Nachrichten
Bezug:
Öko-BeratungsGesellschaft mbH
Eichelhof 4
85411 Hohenkammer
08137/931813
www.naturland.de

Lebendige Erde

Biologisch-dynamische Landwirtschaft,
Ernährung, Kultur
ISSN 0023-9917
Bezug:
Forschungsring für Biologisch-Dynamische
Wirtschaftsweise
Brandschneise 1
64295 Darmstadt
06155/8469-0
www.forschungsring.
www.demeter.de

Natur und Landschaft

Zeitschrift für Naturschutz und
Landschaftspflege
ISSN0028-0615
Bezug:
Redaktionsteam Verlag W. Kohlammer
Konstantinstraße 110
53179 Bonn
0228/8491-192
www.natur-und-landschaft.de
www.bfn.de

Leader+

Magazine
ISSN 1830-1053
Bezug:
Vernetzungsstelle LEADER
c/o BLE
Deichmanns Aue 29
53179 Bonn
0228/6845-3450
www.leaderplus.de

Schrot & Korn

bio verlag gmbH
Magnolienweg 23
63741 Aschaffenburg
06021/4489-120
www.schrotundkorn.de

unabhängige bauernstimme

Eine Zeitung von Bäuerinnen und Bauern
Bezug (11 x jährlich):
Arbeitsgemeinschaft bäuerliche
Landwirtschaft (AbL)
Bahnhofstraße 31
59065 Hamm
Tel.: 02381/9053171
E-Mail: info@abl-ev.de
Internet: www.abl-ev.de

Zeitschriftenschau (Titelthemen):

stern GESUND LEBEN, Nr. 5/2005

Wie gesund ist unser Essen?
Der große Lebensmittel-Check

SPIEGEL spezial, Nr. 5/2005

Besser Essen – besser Leben
Ernährung und Gesundheit

Focus, Nr. 24, 12. Juni 2006

Mega-Trend gesund essen
Ist Bio wirklich besser?
Neueste Studien zu Fleisch, Obst,
Gemüse, Milch

Focus, Nr. 40, 2. Oktober 2006

Gutes Essen, schlechtes Essen
Qualität, Gesundheit, Preise: Was Sie über
Lebensmittel wissen sollten
„Futter für den Ess-IQ“

Focus, Nr. 42, 17. Oktober 2005

Richtig essen – besser denken
So beeinflusst Ernährung unsere Gehirnleistung
Ginkgo & Co. - was Gedächtnispillen können

DIE ZEIT, Nr. 46, 9. November 2005

Lügen vom Tisch
Ernährungsberater, Biobauern und große
Händler versprechen uns ein langes Leben –
wenn wir nur das Richtige esse. Kaum eines
ihrer Argumente hält einer Prüfung stand
www.zeit.de/Ernaehrung

ZEIT WISSEN, Nr. 5/2006

Ist das noch gesund?
Die ewige Suche nach dem richtigen Essen

SZ Wissen, 11, September/Oktober 2006

Illusion Bio
Kann Öko-Essen halten, was es verspricht?

SZ WISSEN, 12, November/Dezember 2006

Geschmacksinn – Alarmsignale von der Zunge

BIO, Oktober/November, Nr. 5/2006

Damit Essen nicht krank macht
Lebensmittelzusatzstoffe – was jeder darüber
wissen sollte

BIO, Dezember/Januar, Nr. 6/2006

Großunternehmer als Biobauern
Vom Schweineparadies bis zum
Schmetterlingsgarten

Der Rabe Ralf, Dezember 06 / Januar 07

Der Bio-Boom

greenpeace magazin, Januar-Februar, 1.07

Klüger essen
Zurück zum Ursprung: Ein Plädoyer für
Vielfalt auf dem Teller

greenpeace magazin, Januar-Februar, 1.06

Tu was!
57 Tipps für eine bessere Welt

stern, Nr. 7, 8.2.2007

Grüner leben
Retten wir so die Welt?
Plus: Die wichtigsten Fragen zur Bio-
Nahrung

GEO WISSEN, Nr. 28, 2001

Ernährung, Gesundheit & Genuss

natur + kosmos, Februar 2007

Allzu gesund ist ungesund

Empfehlenswerte Unterlagen (Broschüren etc.)

Empfehlenswerte Unterlagen der „aid“ zum Thema finden sich im „Medienkatalog 2006/2007“, der 16. überarbeiteten Ausgabe (ISBN 3-8308-0638-3).

Adresse:

aid infodienst
Verbraucherschutz, Ernährung, Landwirtschaft e.V.
Friedrich-Ebert-Str. 3
53117 Bonn
0228/8499-0
aid@aid.de
www.aid.de

Ausgewählte Unterlagen des aid:

aid-Heft 1070/2006 (3,00 €)

Ökologischer Landbau.
Grundlagen und Praxis
5. unveränderte Auflage
ISBN 3-8308-0566-7

aid-CD 7534/2006 (10,00 €)

Ökolandbau – innovativ
(Laufzeit ca. 30 Min.)
ISBN 3-8308-0577-2

aid-Heft 1218/2006 (2,00 €)

Lebensmittel aus ökologischem Landbau
12. überarbeitete Ausgabe
ISBN 3-8308-0637-X

aid-CD 3774/2994 (15,50 €)

Lebensmittel aus ökologischem Landbau
CD-ROM für Präsentation,
Unterricht und Recherche
Stand: 12/2003
ISBN 3-8308-0398-2

aid-Heft 1458/2002 (2,00 €)

Bio-Lebensmittel für Einsteiger
1. Auflage
ISBN 3-8308-0269-2

aid-Heft 1423/2005 (2,50 €)

Vom Acker bis zum Teller:
Lebensmittelsicherheit geht alle an
1. Auflage
ISBN 3-8308-0564-0

aid-Heft 1391/2005 (2,50 €)

In Lebensmitteln unerwünscht
Rückstände – Verunreinigungen
– Schadstoffe
1. Auflage
ISBN 3-8308-0572-1

aid-Heft 1376/2005 (2,00 €)

Gentechnik im Einkaufskorb
4. überarbeitete Auflage
ISBN 3.9308-0527-6

aid-Heft 1135/2005 (2,50 €)

Die Zutatenliste
Kleines Lexikon der Zusatzstoffe
12. überarbeitete Auflage
ISBN 3-8308-0519-5

aid-Heft 3017/2003 (5,00 €)

Kennwort Lebensmittel
Warenkunde von A-Z
11. überarbeitete Ausgabe
ISBN 3-8308-9363-X

aid-spezial 3772/2003 (3,00 €)

Das Salz in der GV-Suppe
Aktionen für die Gemeinschaftsverpflegung
1. Auflage
ISBN 3-8308-0354-0

aid-spezial 3747/2006 (3,50 €)

Wichtige Bestimmungen des Lebensmittelrechts
für Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung
2. überarbeitete Auflage
ISBN 3-8308-0559-4

aid-Zeitschriften:

B&B Agrar (Bestell-Nr. 5605)
Die Zeitschrift für Bildung und Beratung
ISSN 1618-9833

ernährung im fokus (Bestell-Nr. 5691)

Zeitschrift für Fach-, Lehr- und Beratungskräfte
ISSN 1617-4518

www.was-wir-essen.de
www.aid-macht-schule.de

Der Ernährungskalender für Eltern

BLE: Bonn, 2005

Bio-Erfolg durch Profilierung

Bio-Category-Management
 ÖkoStrategieBeratung Reuter
 und Dr. Dienel GbR
 BÖL-Projekt
 BLE: Berlin, Januar 2007

Bio in Schulen und Vorschuleinrichtungen

Neue Erfolgsbeispiele zeigen den Weg
 BLE: Bonn, 2007

Deutsche Umwelthilfe e.V. (DUH):

Themenheft Ernährung/**Ökologischer Landbau**

Leitfaden für lebendigen, praxisorientierten
 Unterricht und außerschulische Bildung im
 Bereich Natur- und Umweltschutz
 DUH: Hannover, 2005

Verbraucherzentrale Hamburg (Hrsg.):

Was bedeuten die E-Nummern?

Lebensmittel-Zusatzstoffe
 Hamburg, 64. Aufl., überarb., Juli 2006
 ISBN 3-92294-25-0
 4,90 €
 Ergänzungen zu „Zeitschriften
 (Titelthemen)“

Demonstrationsbetriebe

Ökologischer Landbau
 Informationen aus erster Hand für Praktiker,
 Experten und Verbraucher
 Faltblatt, 3. Auflage, Januar 2005

Bio gewinnt

Betriebsreportagen:
 Erfolgreiche Ökolandwirte in Deutschland
 Bio-Verarbeiter der Lebensmittelbranche
 Bio-Essen in Großküchen
 DVD, 2003/2004

Auf einen Blick: Informationen zum Bio-Siegel

Broschüre, Dezember 2005

Bioprodukte im LEH

Tipps für erfolgreiches Verkaufen
 inklusive CD-ROM mit Checklisten zur
 Beurteilung der Präsentation von
 Bioprodukten in eigenem Laden
 Broschüre, 3. Auflage, Januar 2005

Mit einfachen Schritten zum Bio-Zertifikat

Ein Leitfaden für Großküchen
 und Gastronomie
 Broschüre der ÖGS (Ökologischer
 Großküchen Service, Frankfurt/Main), 2005

**Rahmenkriterien für das
Verpflegungsangebot in Schulen**

In Zusammenarbeit mit der Deutschen
 Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE),
 dem Ökologischen Großküchen Service
 (ÖGS) und en Verbraucherzentralen
 Broschüre, 2. Auflage, 2005

**Klasse für die Masse –
Mehr Bio in der Großküche**

Bio-Leitfaden
 Ordner, 2003

Internetquellen und ausgewählte Unterlagen

Empfehlenswerte Unterlagen der CMA zum Thema finden sich unter www.cma.de; www.bio-mirzuliebe.de

Adresse:
Centrale Marketing-Gesellschaft
der deutschen Agrarwirtschaft mbH
Koblenzer Str. 148
53177 Bonn
0228/847-0
info@cma.de

Ausgewählte Unterlage:
Bio-Mir zuliebe
Bestell-Nr. 8013



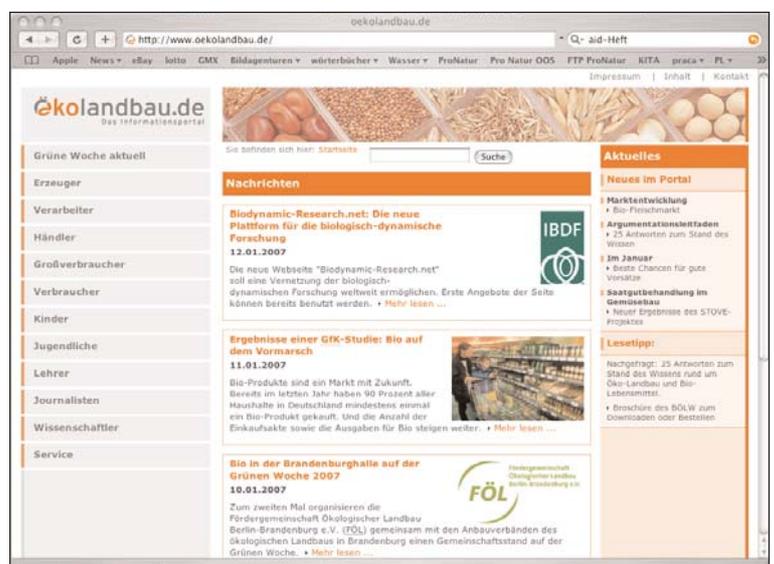
Empfehlenswerte Unterlagen des BÖLW zum Thema finden sich unter www.boelw.de, www.was-wir-essen.de, www.foel.de, www.fibl.de, www.soel.de, www.n-bnn.de

Adresse:
Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft e.V.
Marienstr. 19-20
10117 Berlin
030/28482300
info@boelw.de



Empfehlenswerte Unterlagen aus der Geschäftsstelle Bundesprogramm Ökologischer Landbau in der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) finden sich unter www.bio-siegel.de, www.bundesprogramm-oekolandbau.de, www.oekolandbau.de, www.orgprints.org

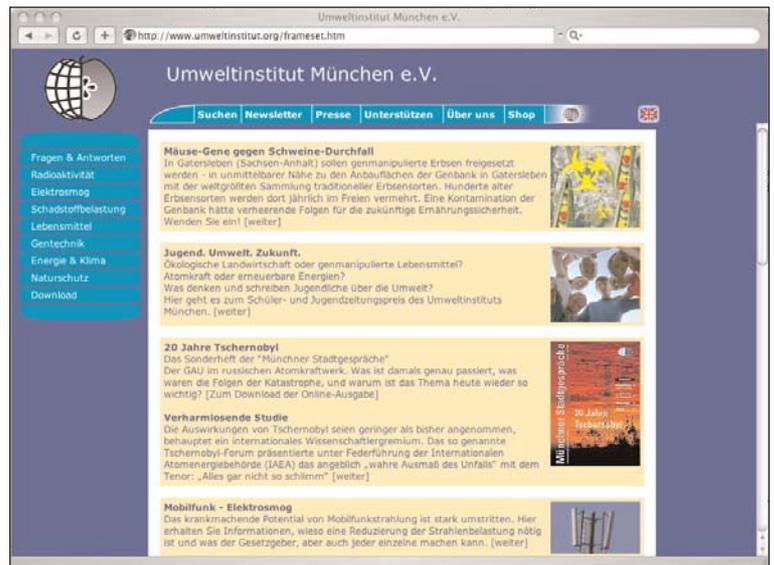
Adresse:
BLE
Referat 512
Deichmanns Aue 29
53179 Bonn
0228/6845-0
geschaeftsstelle.oekolandbau@ble.de



Empfehlenswerte Unterlagen aus dem „Umweltinstitut München“ finden sich unter www.umweltinstitut.org.

Adresse:
Umweltinstitut München e.V.
Verein zur Erforschung und Verminderung der Umweltbelastung
Schwere-Reiter-Str. 35/1b
80797 München
089/3077490
info@umweltinstitut.org

Ausgewählte Unterlage:
Gesunde Ernährung aus der Region
Essen und Umweltschutz
Broschüre, Juli 2003



Empfehlenswerte Unterlagen von Greenpeace finden sich unter www.einkaufsznetz.org

Adresse:
Greenpeace e.V.
Große Elbstraße 39
22767 Hamburg
040/30618-0
mail@greenpeace.de

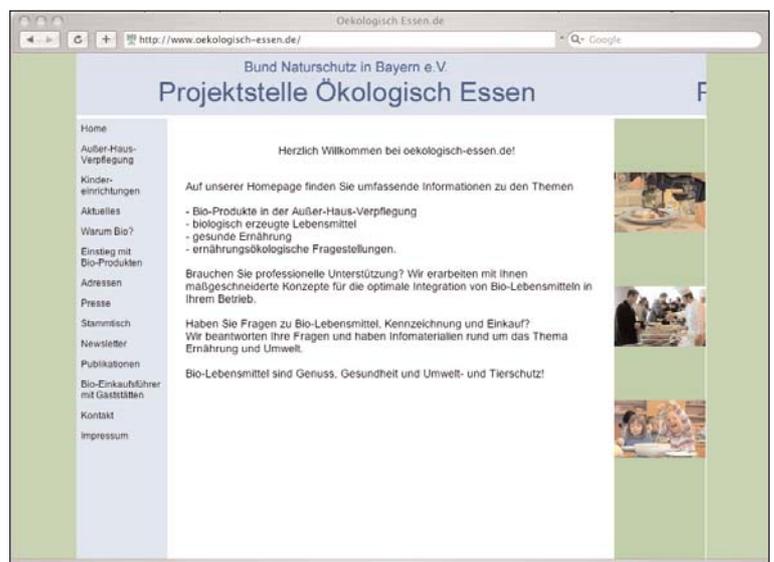
Ausgewählte Unterlage:
Essen ohne Pestizide
Einkaufsratgeber für Obst und Gemüse
Broschüre, 2. Auflage, 5/2005



Empfehlenswerte Unterlagen des Bund Naturschutz in Bayern finden sich unter www.oekologisch-essen.de.

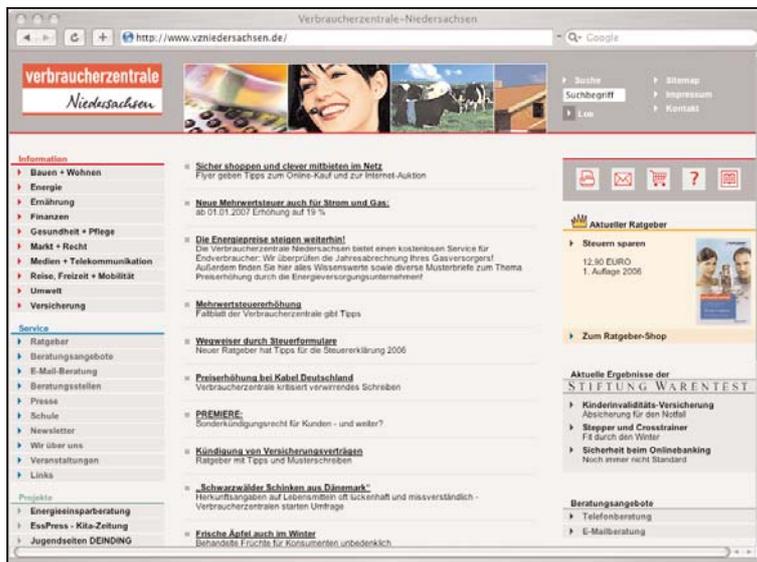
Adresse:
Bund Naturschutz in Bayern e.V.
Kreisgruppe München
Pettenkoflerstr. 10a
80336 München
089/515676-0
info@bn-muenchen.de

Ausgewählte Unterlage:
Genuss und Qualität mit Bio-Lebensmitteln
Bio in der Ausser-Haus-Verpflegung
Broschüre, 38 S., Dezember 2004



Empfehlenswerte Unterlagen der „VZN“
finden sich unter
www.vzniedersachsen.de,
www.verbraucherzentralen.de,
www.allesoeko.de

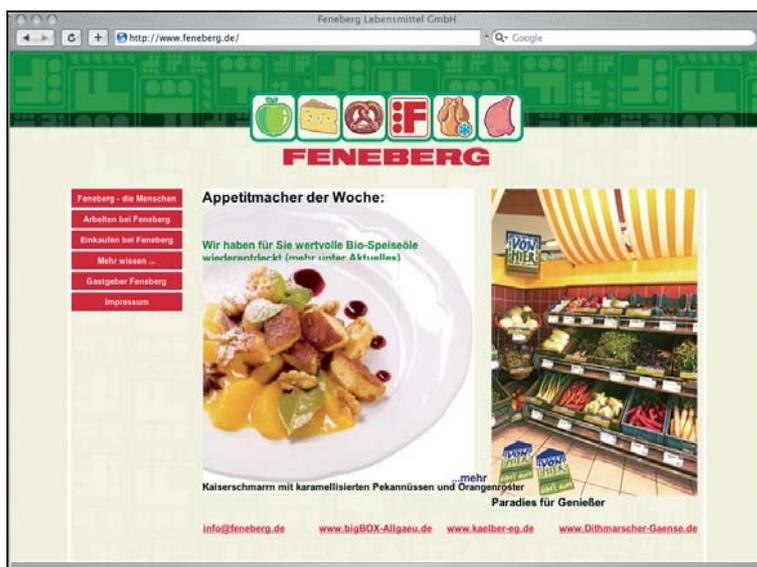
Adresse:
Verbraucher-Zentrale Niedersachsen e.V.
Beratungsstelle Oldenburg
Julius-Mosen-Platz 5, 26122 Oldenburg
Tel: 0441/12369
rbeckmann@vzniedersachsen.de
Ausgewählte Unterlage:



Vom Teller bis zum Acker – transparenter
Produktionsweg und hohe Lebensmittelqualität
Ein Unterrichtskonzept für Sek. II
Ordner und CD, 2002

Empfehlenswerte Informationen über
Engagement und Wertschöpfung finden Sie
unter:
www.feneberg.de „Mehr wissen ...“

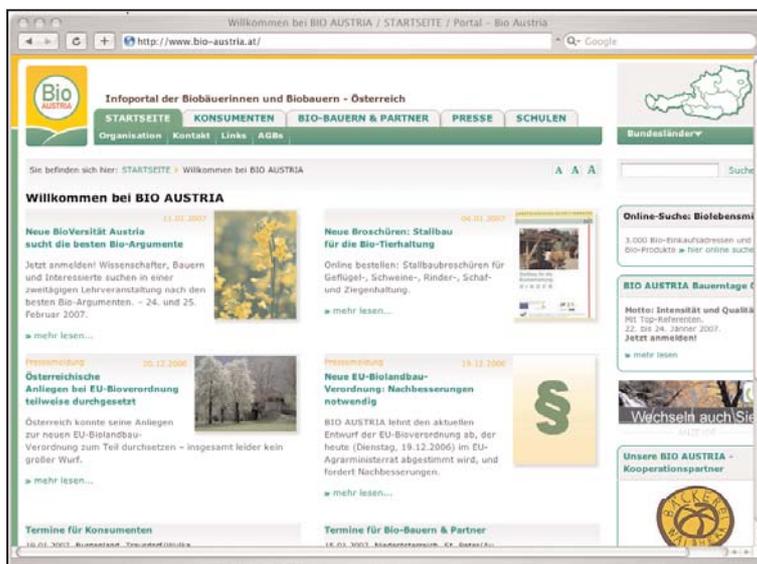
Adresse:
Feneberg Lebensmittel GmbH
Ursulasrieder Straße 2
D-87437 Kempten/ Allgäu
Tel.-Nr.: +49 (0) 831 - 57 17-0
Fax-Nr.: +49 (0) 831 - 57 17-344
E-Mail: info@feneberg.de



Empfehlenswerte Unterlage aus Österreich:

Ist Bio wirklich besser?
Faktensammlung zur Qualität biologisch
erzeugter Lebensmittel

BIO AUSTRIA – Linz, 0043/70/654884
BIO AUSTRIA – Wien, 0043/1/4037050
office@bio-austria.at
www.bio-austria.at



ECO- Das alternative Branchenbuch

Fritz Lietsch

ECO-World by ALTOP

Tel.: 089/746611-11, Fax: 089/746611-60

f.lietsch@eco-world.de

www.eco-world.de – die Plattform für

Umweltinfos und modernes Leben

www.eco-wellness.de – sanfte Gesundheit

und ein genussvolles Leben

www.naturalbeauty.de

– alles für die natürliche Schönheit

www.nachhaltigwirtschaften.net

– Unternehmen sichern Zukunft

www.eco-news.de – Umweltmeldungen

online und kostenlos

www.eco-events.de – kostenlose Veran-

staltungshinweise im Veranstaltungskalender

www.oneworld.de

– bewährte Internetsoftware und kompetente

Weblösungen

www.natur.de

– das Natur-, Umwelt- und Öko-Portal

Fachbücher zum Ökologischen Landbau und

Sachbücher zu „Umwelt im Alltag“ gibt es bei:

baerens & fuss OHG

Möwenburgstr. 33

19055 Schwerin

Tel.: 0385/5629-18

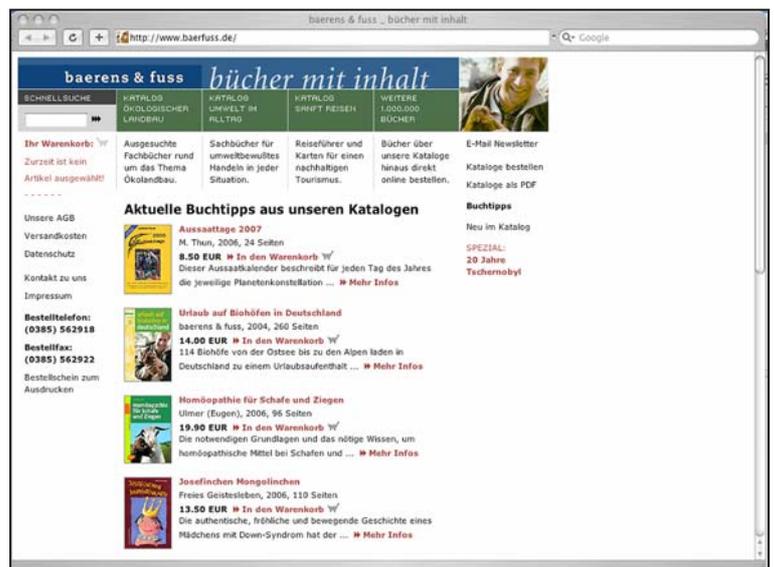
Fax: 0385/5629-22

E-Mail: versand@baerfuss.de

Internet: **www.baerfuss.de**

www.bio.de – das neue Portal für ökologisch

interessierte Verbraucher



www.food-monitor.de – diese neue Suchmaschine für Ernährungswissen bietet eine aktuelle News-Auswahl aus rund 800 Internetangeboten an. Der verantwortliche Redakteur und Herausgeber des Branchennewsdienst „food-monitor“ ist Jürgen Baums, Mitglied der DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.) und des DPV (Deutscher Presse Verband e.V.).

Adresse:
Redaktion food-monitor
Eichendorffstr. 7
47906 Kempen
Tel.: 02152/988982
Fax: 02152/914280
E-Mail: juergen.baums@food-monitor.de



Antworten auf die Quizfragen des LBV

Dies sind die Antworten auf die Fragen aus dem Kapitel „Der Bio-Botschafter“. Sie stammen aus dem LBV-Quiz „Landwirtschaft konkret – 59 Quizfragen zu Landwirtschaft und Ernährung“:

- „Biopiraten“ sind Saatgutkonzerne, die eine traditionelle indische Weizensorte mit besonders guter Backqualität mit einer anderen Weizensorte der ersten Welt kreuzen und sich die daraus entstandene neue Weizensorte patentieren lassen.
- Der Geschmack in Erdbeer-Joghurts stammt zu weit über 90 Prozent aus biochemischen Aromastoffen.
- Würde der Bedarf an Erdbeeraroma für Deutschland nur aus richtigen Erdbeeren gewonnen, müsste man auf der gesamten Fläche unseres Landes Erdbeeren anbauen.

Herausforderung und Bürgerverantwortung:

Jede einzelne tägliche Verbraucherentscheidung bei der Lebensmittelauswahl entscheidet in der Summe über die globale Umwelt- und Wirtschaftssituation und bewirkt mehr als eine einmalige politische Wahlentscheidung.

Gesunde Ernährung kann man nicht delegieren.

Engagieren Sie sich als Bio-Botschafter!

Umweltschutz kann man kaufen!

„Das Leben ist zu kurz,
um schlechte Sachen zu essen.“

Bernd Trum (front-cooking Akademie, Hopferau)

