

Zurück zu den Wurzeln

geschrieben von Andreas | 29. März 2022

ECOVIN



PRESSEMITTEILUNG

8. ECOVIN Jungwinzer*innen-Tagung rückt Boden in den Fokus

2021 digital, diesmal live in Neustadt an der Weinstraße: Mehr als 50 Teilnehmer*innen trafen sich vom 18. bis 20. März 2022 zur ECOVIN Jungwinzer*innen-Tagung rund um das Thema Boden. „Im Bioweinbau spielt ein gesundes Bodenleben seit jeher eine zentrale Rolle, es ist die Grundlage für unser Wirtschaften mit der Natur und charakterstarke Weine. Diese Botschaft möchten wir angehenden Winzer*innen mit auf den Weg geben“, sagte ECOVIN Geschäftsführerin Petra Neuber zur Eröffnung der Tagung.

Was in der Online-Tagung im Vorjahr nur theoretisch erörtert werden konnte, erfuhr in Neustadt praktische Erprobung. Herzstück des Treffens bildeten interaktive Vorträge, Praxisworkshops und haptische Erfahrungen. Ein Impulsvortrag am Freitagabend zur Rhizosphäre der Reben stimmte die Teilnehmenden auf die Workshops am Samstag ein.

Hier konnten die Tagungsgäste zwei von drei parallelen Arbeitsgruppen wählen. Der Workshop des Bodenberaters Dr. Manfred Schulte-Karring drehte sich rund um die Bodenstruktur, ihre Analyse und Verbesserung. In einem Riesling-Weinberg des

ECOVIN Weinguts Platz legten die Teilnehmer*innen Bodenprofile frei, ermittelten pH-Wert und Kalkanteile, diskutierten Techniken der mechanischen Bodenbearbeitung sowie den Einsatz von Komposten und Pflanzenkohle.

Die Pflanzenkohle stand im Mittelpunkt der Arbeitsgruppe von Prof. Claudia Kammann von der Hochschule Geisenheim. Wie wirkt Pflanzenkohle im Boden, wie wird sie hergestellt, welchen Beitrag leistet sie zum Klimaschutz? Höhepunkt der Workshops war die eigene Herstellung von Pflanzenkohle im so genannten Kon-Tiki, einem Pyrolyseofen, im Weingut Schäffer.

Ein dritter Workshop diskutierte die Potenziale von Agroforstsystemen im Weinbau. Nicolas Haack von Triebwerk und Lukas Mischnick von der Demeter Beratung stellten Praxisbeispiele vor, in denen schon heute Obst- und Nussbäume zwischen und neben Weinreben wachsen. Die Vorteile liegen auf der Hand: u.a. werden die Ernterisiken einer Fläche gestreut, die Artenvielfalt erhöht, die CO₂-Bilanz verbessert. Dennoch sahen die Workshop-Teilnehmenden auch Hemmnisse wie eine schwierige Mechanisierung von Agroforstsystemen.

Am Samstagabend konnten die Teilnehmer*innen in einer Sensorikschulung den Einfluss des Bodens auf den Wein erforschen. Martin Darting von WINE SYSTEM moderierte drei Doppelproben, die unterschiedliche Weinlagen und -stile miteinander verglich. Vorläufiges Ergebnis: Der Ausbau im Keller und das Klima prägen einen Wein viel stärker als der Boden, auf dem die Trauben gewachsen sind.

Der Tagungssonntag weitete den Blick vom Boden hin zum System Ökoweinbau und seine Leistungen für eine nachhaltige Entwicklung. Christian Hiss von der Regionalwert AG forderte, bislang nicht bepreiste Leistungen des Ökoweinbaus für Umwelt, Gesellschaft und regionale Wirtschaft einen Wert zu geben, damit sich echte Nachhaltigkeit messen lässt.

Die Teilnehmer*innen der 8. Jungwinzer*innen-Tagung meldeten

Begeisterung an das Organisationsteam zurück: „Ich habe jede Menge Ideen und Impulse mitgenommen, die ich gerne schrittweise in unserem Weingut umsetzen würde“, sagte eine Pfälzer Winzerin in Betriebsgründung. „Bitte im nächsten Jahr wieder! Wir brauchen diese Art von Laboratorium, um Neues auszuprobieren und den Weinbau über das Etablierte hinaus weiter zu denken“, kommentierte ein Teilnehmer von der Mosel.

Weil nach der 8. vor der 9. ECOVIN Jungwinzer*innen-Tagung ist, traf sich das Organisationsteam gleich noch in Neustadt, um die 2022er Tagung auszuwerten und erste Ideen für 2023 zu spinnen.

Der Bundesverband Ökologischer Weinbau und das Organisationsteam bedanken sich für die Förderung der Tagung beim Ministerium für Klimaschutz, Umwelt, Energie und Mobilität Rheinland-Pfalz sowie bei allen Sponsoren: 2B FermControl, BioFa AG, Braun Maschinenbau GmbH, Das Deutsche Weinmagazin/Fachverlag Dr. Fraund, Deutscher Kork-Verband e.V., Erbslöh Geisenheim GmbH, Ernst Moeschle Behälterbau GmbH, Richard Wagner GmbH + Co. KG, Verein Ehemaliger Geisenheimer e.V. (VEG), Verein Ehemaliger Rheinhessischer Fachschüler Oppenheim e.V. (VE0).

Die Veranstaltung wurde gefördert aus Mitteln des Landes Rheinland-Pfalz.

Druckfähige Fotos von der Tagung versenden wir gerne auf Anfrage.

Zahl der Anschläge (inklusive Leerzeichen): 4.232

ECOVIN Bundesverband Ökologischer Weinbau e. V.

Petra Neuber | Geschäftsführerin

Wormser Straße 162

D-55276 Oppenheim

T +49 (61 33) 16 40

F +49 (61 33) 16 09

info@ecovin.de

foodwatch mahnt Rewe wegen irreführender Klima-Werbung ab – Handelsunternehmen vermarktet klimaschädliches Produkt als „klimaneutral“

geschrieben von Andreas | 29. März 2022



Pressemitteilung

Berlin, 2. Dezember 2021. Die Verbraucherorganisation foodwatch hat den Handelskonzern Rewe abgemahnt, weil dieser das Hähnchenfleisch seiner Rewe-Eigenmarke Wilhelm Brandenburg als „klimaneutral“ bewirbt. Verbraucher:innen könnten die Werbung so verstehen, dass sich die Produktion des Hähnchenfilets nicht schädlich auf das Klima auswirke. Tatsächlich werde das Hähnchenbrustfilet weder emissionsfrei hergestellt noch würden die bei der Produktion anfallenden Emissionen ausgeglichen. foodwatch-Recherchen belegen: Das Wald-Projekt in Peru, durch das die Treibhausgas-Emissionen kompensiert werden sollen, schützt den dortigen Wald und damit auch das Klima nicht. Das Hähnchenbrustfilet von Rewe ist einer der Kandidaten für die Wahl zum Goldenen Windbeutel 2021 (www.goldener-windbeutel.de), dem Preis für die dreisteste Werbelüge des Jahres. foodwatch spricht sich für eine klare

Regulierung von „nachhaltigen“ Werbeversprechen aus.

„Von wegen Klimaretter – das Hähnchenfleisch von Rewe ist eine dreiste Klimalüge. Mit manipulierten Zertifikaten rechnet Rewe Fleisch klimaneutral – doch durch das Kompensationsprojekt in Peru werden Bäume nicht geschützt, sondern gefällt“, kritisierte Manuel Wiemann, Wahlleiter des Goldenen Windbeutels. „Klima- und Umweltwerbung auf unökologischen Produkten muss gestoppt werden!“

Die Tierhaltung trägt weltweit mit über 15 Prozent zu den vom Menschen verursachten Treibhausgas-Emissionen und damit zum Klimawandel bei. Es sei grundsätzlich irreführend, Fleisch als „klimaneutral“ zu bewerben, kritisierte foodwatch. Für die vermeintliche „Klimaneutralität“ der in Bayern verkauften Wilhelm Brandenburg-Geflügelprodukte kompensiert Rewe Treibhausgas-Emissionen über den Anbieter „Climate Partner“. Dafür werden ausschließlich Zertifikate eines Projekts zum Waldschutz mit nachhaltigem Paranussanbau in Tambopata/ Peru gekauft. Eine von foodwatch in Auftrag gegebene Recherche zeigt: Das Projekt erfüllt nicht die grundlegenden Anforderungen an Kompensationsprojekte. Es schafft keinen zusätzlichen Nutzen für das Klima und existierte mindestens in den ersten Jahren nur auf dem Papier. Die Zertifikate für das Geflügelfleisch von Rewe stammen aus den Jahren 2010-2012. Für diesen Zeitraum hat das Projekt nachweislich keinerlei Emissionsreduktionen bewirkt, die Zertifikate sind also falsch. Dass das Projekt keinen zusätzlichen Nutzen für Wald und Klima bringt, zeigt auch die tatsächliche Entwaldungsrate. Nach Projektbeginn hat die Entwaldung nicht wie versprochen abgenommen, sondern zugenommen. Lag die Entwaldungsrate vor Projektbeginn bei durchschnittlich 0,15 Prozent pro Jahr (2001-2010), verdoppelte sie sich nach Projektbeginn auf durchschnittlich 0,29 Prozent (2010-2020). Das Projekt konnte also keinerlei Abholzung verhindern – im Gegenteil, es wurden mehr Bäume gefällt als vorher. Neben Rewe hat foodwatch auch die Lohmann & Co. AG (PHW-Gruppe) abgemahnt. Der größte

deutsche Geflügelzüchter stellt das Produkt im Auftrag von Rewe her. Die beiden Unternehmen haben bis zum 6. Dezember Zeit, eine Unterlassungserklärung abzugeben.

Neben Rewe hat foodwatch Produkte von Danone, Naturally Pam, Darboven und Katjes für den Goldenen Windbeutel 2021 nominiert. Die meisten von ihnen präsentieren sich als besonders klima- und umweltfreundlich – können diese Werbeversprechen aber nicht halten, kritisierte foodwatch. Verbraucher:innen können noch bis zum 12. Dezember auf www.goldener-windbeutel.de aus den fünf Kandidaten ihren Favoriten für den Preis der dreistesten Werbelüge wählen. Dem Hersteller des Produkts mit den meisten Stimmen will foodwatch den Negativpreis am Firmensitz überreichen.

Links:

Online-Abstimmung Goldener Windbeutel:
www.goldener-windbeutel.de

Quellen und weiterführende Informationen:

[Abmahnung Rewe](#)

[Factsheet zum Rewe-Hähnchenbrustfilet](#)

[foodwatch-Recherche zum Tambopata-Waldschutzprojekt in Peru](#)

[Fotostrecke der Windbeutel-Kandidaten zum Download \(inkl. Rewe\)](#)

Pressekontakt:

foodwatch e.V.

Sarah Häuser

E-Mail: presse@foodwatch.de

Tel.: +49 (0)170 523 74 71

Geheimtipp Oxymel: Little Bee Fresh entdeckt altes Wissen neu

geschrieben von KubickKommunikation | 29. März 2022



Erste Erwähnungen von Oxymel finden sich schon in der Antike. Der Begriff kommt aus dem Griechischen und bedeutet Sauerhonig (oxy=sauer und méli=Honig). Berühmte Heiler wie Galenos von Pergamon, Hippokrates von Kos, aber auch die kräuterkundige Hildegard von Bingen berichteten schon von den Kräuterelixieren auf Basis von Essig und Honig. Was danach für lange Zeit in Vergessenheit geriet, erlebt heute ein echtes Revival. Little Bee Fresh, die Manufaktur für nachhaltige Lifestyle-Produkte, hat nun ein Oxymel mit besten Bio-Zutaten vom Bodensee entwickelt.

Tägliche Kur oder Routine nach dem Sport

Ob morgens vor dem Frühstück oder nach dem Sport – Oxymel steht immer für einen bewussten Lebensstil. Ein Esslöffel der Tinktur verdünnt in einem Glas lauwarmem Wasser steht für einen perfekten Start in den Tag und für ein wohltuendes Erfrischungsgetränk. Wer Wert auf Nachhaltigkeit legt, wird darauf achten, dass die Zutaten des Naturprodukts höchste

Qualität haben und aus möglichst regionalem Anbau kommen.

Das am Bodensee ansässige Familienunternehmen Little Bee Fresh bietet seit 2017 Bienenwachstücher in Bio-Qualität an. Diese Wachstücher wurden schon von den Ägyptern verwendet, um Lebensmittel frisch zu halten. Bei einem Zufallsfund beim Renovieren eines Hauses, stießen die Gründerinnen auf das Tagebuch der früheren Bewohnerin, Tante Ida, in dem sie über die Bienenwachstücher schrieb. Daraus entstand die Geschäftsidee von Little Bee Fresh. Angelika und Rosemarie Jürgens sind selbst Imkerinnen und haben es sich zum Ziel gesetzt, einen wesentlichen Beitrag zur Erhaltung der Bienen und von Kulturlandschaften wie den Streuobstwiesen am Bodensee zu leisten. Im Sauerhonig, den auch schon Tante Ida herstellte, finden der Honig artgerecht gehaltener Bienen und Äpfel von den Streuobstwiesen zusammen. Die Gründerinnen haben sich nun mit einer befreundeten Bio-Imkerei zusammengetan und gemeinsam ein Oxymel nach traditioneller Rezeptur entwickelt.

Geheimrezepte für Oxymel

Traditionelle Rezepte für Sauerhonig können so individuell wie die Köpfe dahinter sein. Die Honig-Essig-Essenz kann je nach Geschmack mit getrockneten oder frischen Kräutern, Obst, Wurzeln, Blüten oder Gewürzen ergänzt werden. Entscheidend für Geschmack und Qualität des Sauerhonigs sind die hochwertigen Grundzutaten. Little Bee Fresh setzt für sein Oxymel auf Apfelessig aus regional angebauten Bio-Äpfeln. Der Honig stammt ebenfalls von Bio-Imkern aus der Umgebung. Dem neuen Little Bee Fresh-Oxymel geben Bio-Zitronenmelisse, Bio-Pfefferminze und Tannennadel seinen unvergleichlich frischen Geschmack.

Über Little Bee Fresh

Die Bio-Bienenwachstücher von Little Bee Fresh verpacken Lebensmittel natürlich, schön und plastikfrei.

Dabei setzen die Gründerinnen in ihrer Manufaktur am Bodensee auf die hochwertigsten bio-zertifizierten Rohstoffe und eine möglichst regionale und kurze Lieferkette durch ausgesuchten Lieferanten. Das Sortiment des Online-Shops wächst stetig um plastikfreie und nachhaltige Produkte, die jedes Zuhause noch grüner machen. Auch hier setzt das Familienunternehmen auf regionale Lieferanten und kleine Manufakturen aus Deutschland und Österreich.

Lebendiger Boden, Lebendiger ECOVIN Verband: Jungwinzer*innen tagen online

geschrieben von Andreas | 29. März 2022



PRESSEMITTEILUNG

Oppenheim, 01. März 2021: Mehr als 70 Teilnehmer*innen, drei Impulsreferate rund um das Thema Boden, intensive Kleingruppenarbeit und eine interessante Weinprobe – die 7. ECOVIN Jungwinzer*innentagung am 27. Februar 2021 beweist, dass auch Online-Formate erfolgreich für Weiterbildung und

Vernetzung genutzt werden können.

78 Jungwinzer*innen von 20 bis Ende 40 aus fast allen deutschen Anbaugebieten plus Luxemburg, Südtirol und Bremen versammelten sich einen Samstagnachmittag lang, um mehr über den Boden zu lernen und sich auszutauschen. Zwei Drittel der Teilnehmenden waren ausgebildete oder angehende Winzer*innen, manche anderweitig mit der Weinbranche verknüpft, z.B. Studierende der Hochschule Geisenheim University (HGU).

Das Organisationsteam sendete live aus dem Geisenheimer Hochschulkeller, Anne Meyer von ECOVIN und Mathias Scheidweiler von der HGU moderierten die Veranstaltung, die den Boden in den Mittelpunkt stellte. „Jeder Weinbau beginnt mit dem Boden. Ein gesunder und lebendiger Boden bildet die Grundlage für gesunde Reben und gesunde Trauben“, sagte Anne Meyer. „Jeder unserer drei Referenten bringt mit seinem Ansatz auf seine Art Schwung in das Bodenleben.“

Referent Dr. Manfred Schulte-Karring berichtete aus seiner Arbeit als Bodenberater im Weinbau, stellte dabei häufige Fehler bei der „Bodenverbesserung“ heraus und empfahl konkrete alternative Vorgehensweisen. ECOVIN Winzer Georg Forster von der Nahe hielt ein leidenschaftliches Plädoyer für die Nutzung eigener Komposte im Weinberg, um Bodenleben und Pflanzenwachstum zu verbessern. Klaus Rummel, ebenfalls ECOVIN Winzer, schilderte auf Pfälzisch, wie Weingüter mit einer betriebseigenen Kläranlage autarker werden und regte zur Reflektion des eigenen Wasserverbrauchs im Weingut an.

Nach den drei Impulsvorträgen diskutierten die Teilnehmer*innen in 6er-Gruppen ihre Eindrücke und Erkenntnisse. Dabei ging es weniger um einzelne naturwissenschaftliche Fakten, als um den Boden und seine Vitalität als Gesamtsystem. So war der Tenor der Bewertung unter den Teilnehmenden auch eher emotionaler als sachlicher Natur. „Die Tagung hat Mut gemacht“, „ich fühle mich inspiriert und zuversichtlich, wie ich Boden neu denken kann“ oder „ich habe Lust, das Thema Boden im Betrieb

anzupacken“ waren einige Stimmen.

Die Tagung schloss mit einer Verkostung von drei ECOVIN Weinen. Referent Georg Forster steuerte einen Riesling vom Kies 2019 bei, Klaus Rummel seinen California trocken 2019, hinter dem sich die PIWI-Rebsorte Sauvignac verbarg. Der dritte Wein war ein Pinot Noir Pilgerstein trocken 2018 von Hanneke Schönhals, die die Tagung lange organisatorisch begleitet hatte.

„Dank professioneller Technik, kurzweiligen Vorträgen, Austausch in Kleingruppen und der Weinprobe konnten wir den Spirit der vergangenen Jungwinzer*innentagung aufflackern lassen. Besonders das Feedback in den Kleingruppen hat mir gezeigt, dass uns gelungen ist, neben den fachlichen Inhalten auch Emotionen und Begeisterung zu transportieren“, sagte Moderator Mathias Scheidweiler nach der Veranstaltung.

Anne Meyer von ECOVIN dankte besonders allen Sponsoren, die die Tagung durch ihre Geld- und Sachspenden zum Erfolg werden ließen. „Ohne das Sponsoring der Unternehmen wäre eine solche Veranstaltung nicht möglich. Genauso danke ich dem achtköpfigen Orga-Team, das viele unbezahlte Stunden in die Vorbereitung gesteckt hat, und natürlich allen Teilnehmenden, die sich auf die digitale Jungwinzer*innentagung eingelassen haben. Wir waren digital erfolgreich, trotzdem hoffen wir auf ein Wiedersehen.“

Für 2022 plant ECOVIN eine weitere Jungwinzer*innentagung zum Thema Boden, dann als Präsenzveranstaltung, da praktische Anschauung beim Thema unerlässlich ist.

Das Organisationsteam der ECOVIN Jungwinzer*innentagung wurde unterstützt durch die Sponsoren:

Bohlsener Mühle GmbH & Co. KG, Braun Maschinenbau GmbH, Deutscher Kork-Verband e.V., Erbslöh Geisenheim GmbH, ERO GmbH, Ernst Moeschle Behälterbau GmbH, Fachverlag Dr. Fraund, Hochschule Geisenheim University, HUOBER BREZEL GmbH & Co.,

Lebensbaum, Richard Wagner GmbH + Co. KG, Scharfenberger GmbH & Co. KG, Verein Ehemaliger Rheinhessischer Fachschüler Oppenheim e.V. (VE0)

Zahl der Anschläge (inklusive Leerzeichen): 3.759

ECOVIN Bundesverband Ökologischer Weinbau e. V.

Ralph Dejas | Geschäftsführer

Wormser Straße 162

D-55276 Oppenheim

T +49 (61 33) 16 40

F +49 (61 33) 16 09

info@ecovin.de

Offene Konferenz „Ernährungsdemokratie zum Anpacken“ war ein voller Erfolg

geschrieben von stadtlandmarktbonn | 29. März 2022



Bonn – Am 29.02. und 01.03.2020 fand im Bonner Friedrich-Ebert-Gymnasium die Konferenz “Ernährungsdemokratie zum Anpacken – gemeinsam lernen, gemeinsam genießen, gemeinsam

gestalten“ statt, zu der der Stadt.Land.Markt. e. V. in Kooperation mit der Bio-Stadt Bonn und der Initiative zur Gründung eines Ernährungsrats für Bonn und Umgebung eingeladen hatte. Gekommen waren rund 120 Ernährungsengagierte aus dem gesamten deutschsprachigen Raum. In zahlreichen Workshops tauschten diese ihre Erfahrungen aus, wie sich die Lebensmittelversorgung auf kommunaler Ebene „von unten“ beeinflussen und so entlang der gesamten Wertschöpfungskette nachhaltiger gestalten lässt.

In Ihrer Begrüßungsrede betonte Brigitta Poppe-Reiners, Bürgermeisterin des Stadtbezirks Bonn, die Bedeutung einer nachhaltigen Ernährungsversorgung für die Stadt und hatte einen prominenten Gast dabei: den Oxforder Bürgermeister Craig Simmons. Dieser tourt gerade mit seiner Frau von Partnerstadt zu Partnerstadt, um deutlich zu machen, dass die Mehrheit der Oxforder nicht für den Brexit gestimmt hat. Simmons' Besuch passte auch insofern sehr gut, da Oxford uns in Sachen Ernährungsdemokratie einen großen Schritt voraus ist. So hat die Initiative „Good Food Oxford“ in den sechs Jahren ihres Bestehens zwei öffentlich geförderte Stellen geschaffen, jährlich mindestens eine Großveranstaltung mit mehr als 1.000 Teilnehmer*innen auf die Beine gestellt sowie zahlreiche Informations- und Veranstaltungsformate umgesetzt, die der Bevölkerung das Thema nachhaltige Landwirtschaft und Ernährung näher bringen. Ein Blick in die Bonner Partnerstadt lohnt also auf jeden Fall.

Immer mehr Ernährungsräte im deutschsprachigen Raum

Dass es in Deutschland, Österreich und in der Schweiz eine immer größer werdende Anzahl an Ernährungsräten und an Initiativen zur Gründung ebensolcher gibt, zeigte die „Aufstellung“, zu der Konferenz-Moderator Heinrich Dürscheid beim Startplenum zur Konferenz aufrief: Vertreter der Initiativen stellten sich im Saal auf und anschließend reihum vor, bevor viele von ihnen – wie bei einem Barcamp üblich – auf der Bühne ihre Workshop-Angebote präsentierten. Über 30

Themen kamen zusammen, vom Austausch über geeignete Veranstaltungsformate für Ernährungsinitiativen über die Förder- und Vermarktungsmöglichkeiten von regionalen und ökologisch erzeugten Lebensmitteln bis zu politischen Strategien für die Ernährungswende und Finanzierungsmöglichkeiten für Ernährungsräte. Außerdem gab es ein Preview von „Foodrevolution – Stadt trifft Land“, einem Dokumentationsfilm über Ernährungsräte in Deutschland und Brasilien, den das Bundeszentrum für Ernährung (BZfE) gerade in Zusammenarbeit mit MISEREOR produziert.

Bio-regionale Wertschöpfung fördern

Auf reges Interesse der Teilnehmer*innen stieß auch die Vorstellung der Regionalwert-Nachhaltigkeitsanalyse, einem Online-Tool, das nachhaltige Leistungen von landwirtschaftlichen Betrieben – z. B. Bodenfruchtbarkeit, Biodiversität, Klima, Tierwohl, und regionale Wertschöpfung – sichtbar machen kann. Um regionale und nachhaltige Wertschöpfungsketten ging es beispielsweise auch in der Session zum Projekt „Food Strips“, bei dem ein ehemaliges Braunkohlerevier zu einer Region der stadtnahen Lebensmittelproduktion weiterentwickelt werden soll. Darya Hirsch, Koordinatorin der Bio-Stadt Bonn, informierte über das Netzwerk der Bio-Städte, -Gemeinden und -Landkreise und gab Einblicke in ihre Tätigkeit. Die Arbeitskreise „Bio in Bonn“ und „Direktvermarktung“ der Bonner Initiative für einen Ernährungsrat brachten wertvollen Input ein, mit welchen Maßnahmen sie schon seit zwei Jahren dafür sorgen, dass bio-regionale Lebensmittelerzeuger ihre Produkte in Bonn vermarkten können – von der Bio-Gastro-Messe über die Marktschwärmerei und den Bauernmarkt bis zur Foodcoop. Eine Dokumentation aller Workshops ist geplant, um die großartigen Impulse und Best-Practice-Beispiele anderen Akteuren zugänglich zu machen. Denn, wie zahlreiche Gespräche zeigten, ist vor allem für ehrenamtlich organisierte Initiativen der Austausch von Wissen und Erfahrungen ein hoch geschätztes Gut.

Ernährungsräte können Einfluss auf die Kommunalpolitik nehmen

Das Ziel aller Ernährungsräte ist es, durch ihre Arbeit das eigene, lokale Ernährungssystem zu verändern. Dabei sind die Organisationsformen in den verschiedenen Städten so unterschiedlich wie die Kontakte zur Politik. Weil es in den meisten Kommunal-verwaltungen keinen Ansprechpartner für Themen der Ernährungspolitik gibt, stehen Fragen rund um eine nachhaltige Versorgung mit Lebensmitteln, wenn überhaupt, weit unten auf der Agenda. Ernährungsräte können das ändern. Sie können ihre Forderungen in die (kommunal-) politischen Entscheidungsgremien tragen und auf diese Weise zum Beispiel dazu beitragen, wie Ausschreibungen für die Gemeinschaftsverpflegung in Kitas, Schulen und Seniorenheimen ausgestaltet werden. Die Voraussetzung dafür ist, dass die Verwaltungen die Expertise und die Innovationskraft der Ernährungsräte anerkennen und zu einer Zusammenarbeit bereit sind. In einigen Städten ist dies zum Glück schon der Fall.

Ernährungsrat Bonn ist in der Kommunalpolitik angekommen

In Bonn ist das Thema Ernährungsrat mittlerweile in der Kommunalpolitik angekommen, wie sich bei der Podiumsdiskussion am Vorabend der Konferenz zeigte. Die Oberbürgermeister-Kandidat*innen Lissi von Bülow (SPD), Katja Dörner (Die Grünen) und Michael Faber (Die Linke) signalisierten unisono, „dass das Thema wichtig ist und insbesondere auf kommunaler Ebene bearbeitet werden muss, um Veränderungen vor Ort zu erreichen.“, so Lissi von Bülow auf Facebook. Die Idee, einen Ernährungsrat in Bonn zu etablieren, unterstützen alle drei Kandidat*innen. Und auch aus den anderen Fraktionen ist zu hören, dass die vor Kurzem noch unbekannte Idee eines Ernährungsrats für Bonn und Umgebung auf Interesse und Zustimmung stößt. Zahlreiche Best-Practice-Beispiele aus anderen Städten zeigen eindrucksvoll, wie sich verschiedene Herausforderung in der Organisation der städtischen Ernährungsversorgung meistern lassen. Und so dürfte es auch für die kommunalen Entscheider von unschätzbarem Wert sein,

vom Wissenstransfer zwischen den Ernährungsräten und weiteren Initiativen, die sich für eine nachhaltige Versorgung mit Lebensmitteln einsetzen, zu profitieren. Veranstalter*innen und Teilnehmer*innen der Konferenz „Ernährungsdemokratie zum Anpacken“ sind sich jedenfalls einig, dass die Vernetzung untereinander so lebhaft weitergeführt werden und durch einen noch zu gründenden Netzwerk-Verein weiter gestärkt werden sollte.

Für Foto-Anfragen und weitere Informationen wenden Sie sich bitte per Mail an stadtlandmarkt@gmx.de. Wir freuen uns auf Ihre Nachricht sowie über Belege bei Veröffentlichung!

Die Veranstalter*innen



Der Stadt.Land.Markt. e. V. wurde im Sommer 2018 gegründet, um Verbraucher aus der Stadt mit Erzeugern aus dem Umland zusammenzubringen. Neben dem Betreiben eines Bauernmarktes in der Bonner Altstadt

verfolgt der Verein das übergeordnete Ziel, Bonner*innen über geeignete Veranstaltungs- und Bildungsformate für eine nachhaltige Ernährung zu sensibilisieren und über verantwortungsvoll erzeugte Lebensmittel zu informieren.

www.stadtlandmarktbonn.de



Die Stadt Bonn ist im Frühjahr 2019 als erste Stadt aus NRW dem Netzwerk Bio-Städte beigetreten. Ziel der Mitgliedschaft in der kommunalen Arbeitsgemeinschaft ist es, den

Ökolandbau, die Weiterverarbeitung und die Nachfrage nach Bio-Lebensmitteln mit kurzen Transportwegen und regionaler Wertschöpfung verstärkt zu fördern. Die Stadt will dazu Projekte und Maßnahmen initiieren, Öffentlichkeitsarbeit machen und die weitere Einführung von Bio-Lebensmitteln in

ihren Gemeinschaftseinrichtungen unterstützen.

www.bonn.de/bio-stadt

Gefördert durch:



Bundesministerium
für Ernährung
und Landwirtschaft

BÖLN

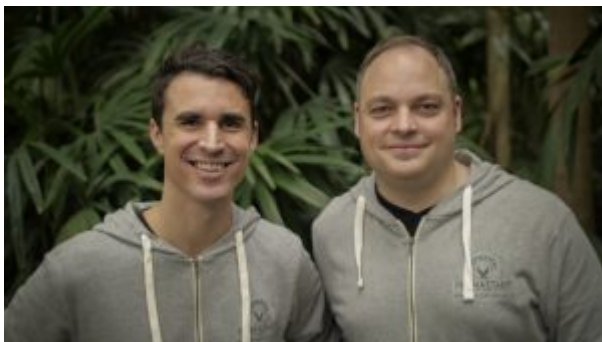
Bundesprogramm Ökologischer Landbau
und andere Formen nachhaltiger
Landwirtschaft

aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

Das Projekt wird gefördert vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft aufgrund eines Beschlusses des Deutschen Bundestages im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft (BÖLN).

Permakultur für Alle – E-Learning-Startup startet Crowdfunding

geschrieben von Andreas | 29. März 2022



PRESSEMITTEILUNG

Hamburg, 20.02.2020 – Mit weniger Aufwand und ohne künstlichen Dünger und Spritzmittel seinen Garten nachhaltig bewirtschaften. PermaStart hat sich zum Ziel gesetzt mit seiner neuen, einzigartigen Plattform Interessierte, Hobbygärtner und „Urban Gardeners“ in Online-Kursen für die Permakultur zu gewinnen. Im zugehörigen Online-Shop sollen

notwendige, nachhaltig und fair produzierte Gartengeräte angeboten werden. Mit den Einnahmen werden weitere Kurse finanziert. Zur Realisierung des Vorhabens starten die Hamburger jetzt eine Crowdfunding-Kampagne auf Startnext.

PermaStart schafft eine einzigartige Plattform für Permakultur, die in dieser Form noch nicht existiert – eine Kombination aus E-Learning-Plattform und angebundenem zielgerichteten Online-Shop. Das Vorhaben wollen die Hamburger über die Crowdfunding-Plattform Startnext finanzieren. Mit Hilfe der Unterstützer sollen die ersten interaktiven Lernvideos gedreht und der dazu passende Online-Shop aufgebaut werden. Im PermaStart Blog bleiben die Nutzer mit Neuigkeiten rund um das Thema Permakultur und Selbstversorgung informiert. „Mit dieser Idee starten wir die neue landwirtschaftliche Revolution“, sagt Co-Gründer Wolfgang Reuter, „Und was passt da besser als mit einer Crowdfunding-Kampagne zu starten?“.

Permakultur allen zugänglich machen

Zentraler Baustein der zukünftigen Plattform sind Online-Kurse für permakulturelle Gestaltung. Bisher sind Permakultur-Kurse nur als Präsenzkurse für eine Nische zugänglich. Das Hamburger Startup setzt hier an und will preiswerte E-Learning-Kurse für Permakultur der breiten Gesellschaft zugänglich machen und so die Anbauweise in Gärten, auf Balkonen und Terrassen nachhaltiger gestalten – „Permakultur für Alle“. Im zugehörigen Online-Shop können die dafür benötigte Ausrüstung sowie Saatgut und Gartengeräte direkt bezogen werden, natürlich alles aus fairer und nachhaltiger Produktion. Die Erlöse aus dem Shop fließen dann in die Erstellung weiterer Kurse. Mit den zwei Kernelementen soll dann aber nicht Schluss sein. „Ideen wie wir die Permakultur einfach, digital unterstützt und wissenschaftlich fundiert fördern können, haben wir mehr als genug.“ erklärt Philipp Pagendarm, einer der Gründer von PermaStart. Zunächst wolle man sich aber auf Online-Kurse und Shop fokussieren.

Der Zeitpunkt könnte nicht passender sein

Insektensterben, erhöhter CO₂-Ausstoss, Nitrat im Grundwasser, Bodenerosion – der Zeitpunkt für die Plattform könnte nicht passender sein. Die Permakultur bietet einen immer bekannter werdenden Gestaltungsansatz für die Landwirtschaft, der all diese Probleme lösen kann. Wer das Projekt unterstützen möchte, kann über die Kampagne die ersten Einführungskurse buchen, ökologisches Saatgut bestellen oder ein professionelles Permakultur-Design für den eigenen Garten in Auftrag geben.

Weitere Informationen

<https://www.permastart.de/presse>

<https://www.startnext.com/permastart>

<https://www.permastart.de/blog>

<https://www.facebook.com/permastart/>

https://www.instagram.com/_permastart_/

Über PermaStart

Die Gründer von PermaStart, Wolfgang Reuter und Philipp Pagendarm, haben sich zum Ziel gesetzt die Landwirtschaft zum Umdenken zu bewegen. PermaStart ist eine junge Organisation aus Hamburg die jedem ermöglichen will auf einfache Weise, mit digitaler Unterstützung und auf wissenschaftlich fundierte Art die Möglichkeiten der Permakultur kennenzulernen – „Permakultur für Alle!“

Permakultur

Die Permakultur ist ein Gestaltungsansatz der regenerativen Landwirtschaft. Der zentrale Gedanke der Permakultur ist es ressourcenschonend zu arbeiten, auf umweltbelastende und energieintensive Technologien zu verzichten und den Boden zu verbessern. Nutzflächen werden nach dem Vorbild der Natur gestaltet. Dabei wird ein Fokus auf Kreisläufe zwischen verschiedenen Systemen gelegt. Insbesondere wird auf Herbizide, Pestizide und künstliche Dünger gänzlich verzichtet.

Pressekontakt

PermaStart UG (haftungsbeschränkt)
Wolfgang Reuter / Philipp Pagendarm
c/o Regus Business Center
Millerntorplatz 1, 20359 Hamburg
Telefon: +49 176 848 233 29
E-Mail: presse@permastart.de

Bio Bullsh*t Bingo – Eosta räumt spielend mit Vorurteilen gegenüber Bio auf

geschrieben von organic | 29. März 2022



Waddinxveen, 19. April 2018 – Eosta adaptiert das bekannte Bingo-Spiel, um mit gängigen Vorurteilen gegenüber Bio aufzuräumen. Das von Eosta kreierte „Bio Bullsh*t Bingo“ gleicht normalen Bingo-Karten, aber anstatt der Zahlen ist es mit kritischen Aussagen gegenüber Bio versehen. Das Ziel des Unternehmens: Auf spielerische Art und Weise mit falschen

Annahmen und Spekulationen in Bezug auf Bio-Produkte und den ökologischen Landbau aufzuräumen. „Let's play Bio Bullsh*t Bingo!“

Viele, die die Werte von Bio vertreten und sich beruflich oder auch privat damit beschäftigen, sehen sich häufig mit Vorurteilen konfrontiert: „Nur mit Bio kann man die Weltbevölkerung gar nicht ernähren“, „Bio, das kann sich doch kein Normalverdiener leisten“ oder „Das ist doch alles nur eine Marketing-Lüge“. Solche Vorurteile lassen sich widerlegen – vorausgesetzt, die passenden Argumente sind zur Hand.

Für alle, die sich immer mal wieder zum Thema Bio rechtfertigen müssen, hat Eosta – natürlich mit einem Augenzwinkern – ein eigenes Spiel entwickelt: „Bio Bullsh*t Bingo“. Anstelle von Zahlen beinhalten die Bingo-Karten kritische Aussagen gegenüber Bio. Die Spielweise ist dieselbe: Beim nächsten Essen mit Freunden, Bekannten oder Verwandten, beim Info-Abend der Stadt oder bei einer politischen Diskussion nehmen Sie einfach Ihre „Bio Bullsh*t Bingo“-Karte zur Hand. Sie streichen alle Phrasen, die während des Gesprächs fallen. Sind alle Aussagen in einer Reihe, Spalte oder Diagonale gestrichen, stehen Sie auf und rufen laut „Bullsh*t!“ Um die Fragen in den Gesichtern aller Anwesenden zu klären, liefert Eosta entsprechend fachlich fundierte Gegenargumente mit. So hofft das Unternehmen, auf spielerische Art und Weise mit falschen Annahmen und Spekulationen in Bezug auf Bio-Produkte und den ökologischen Landbau aufräumen zu können.

Das Beispiel: „Bio, das kann sich doch kein Normalverdiener leisten“

Eine Aussage, die wir sehr oft zu hören bekommen, ist: „Bio, das kann sich doch kein Normalverdiener leisten“. Wie können wir diese entkräften? Hier gilt es, Kosten und Nutzen von biologischen und konventionellen Produkten in Relation zueinander zu setzen, so wie es Volkert Engelsman,

Geschäftsführer von Eosta, im Rahmen der Kampagne "True Cost – Was unser Essen wirklich kostet" erklärt: „Bio ist nicht zu teuer, sondern konventionelle Lebensmittel sind einfach zu billig! Was wir mit Schnäppchen und Sonderangeboten sparen, bezahlen wir als Steuerzahler z.B. über höhere Abwasser- oder Müllentsorgungsgebühren zurück. Auch unsere Enkel oder Menschen am anderen Ende der Welt werden zur Kassen gebeten. Denn die negativen Auswirkungen der konventionellen Landwirtschaft auf Umwelt und Gesellschaft sind in diesen Angeboten nicht enthalten. Der Mehraufwand zum Schutz der Ressourcen sowie zum verantwortungsvollen Umgang mit Mensch und Umwelt spiegelt sich nur im Preis der Bio-Lebensmittel wider. Und ganz ehrlich, eine lebenswerte Landschaft mit Bienen, Vögeln, heimischer Flora und Fauna, sauberes Trinkwasser und fruchtbare Böden, auf denen gesunde Nahrungsmittel wachsen, das sollte uns doch ein paar Cent mehr wert sein!“

Das „Bio Bullsh*t Bingo“ sowie eine Zusammenstellung passender Gegenargumente sind ab heute auf der Website des Unternehmens zu finden: www.natureandmore.de

Hintergrundinformationen:

Eosta wurde 1990 in den Niederlanden mit dem Ziel gegründet, ein Unternehmen zu schaffen, das Ökonomie und Ökologie verbindet. Heute zählt Eosta zu den größten Handelsunternehmen für Bio-Obst und -Gemüse weltweit. Für das eigens entwickelte Transparenzsystem Nature & More, mit dem die Herkunft der Produkte bis zum Erzeuger zurückverfolgt werden kann, ist Eosta bereits mehrfach mit internationalen Nachhaltigkeitspreisen ausgezeichnet worden. Gemeinsam mit verschiedenen Handelskunden in ganz Europa trägt Eosta / Nature & More seit 2016 die True Cost-Debatte direkt in den Handel und macht die wahren Kosten konventioneller Lebensmittel für den Verbraucher transparent. Volkert

Engelsman, CEO von Eosta, führt aktuell das Nachhaltigkeitsranking der renommierten Zeitschrift TROUW in den Niederlanden an.

Mehr Informationen finden Sie unter: www.eosta.com und www.natureandmore.de

Naturland dreimal neu auf der BIOFACH – Gemeinschaftsstand Naturland & Partner unter dem Motto „Öko fürs Wir“

geschrieben von Andreas | 29. März 2022
Pressemitteilung, 07.02.2018

Nürnberg – Naturland präsentiert sich 2018 gleich dreimal neu auf der BIOFACH: an neuem Standort, in neuem Erscheinungsbild und mit vielen neuen Partnerbetrieben. Unter dem Motto „Öko fürs Wir“ zeigt Naturland sich als wichtiger Impulsgeber für die Weiterentwicklung des Öko-Landbaus.

Dazu gehört auch, dass Naturland die aktive Auseinandersetzung mit der **UN-Agenda 2030** auf der diesjährigen BIOFACH fortsetzt. „Dem Klimawandel begegnen“ lautet etwa der Titel einer von Naturland und GEPA organisierten Podiumsdiskussion, an der auch der Generalsekretär des Rats für Nachhaltige Entwicklung, Prof. Dr. Günther Bachmann, teilnimmt.

Die Agenda 2030 ist gerade für Naturland als internationaler Verband ein wichtiges Thema. Aktuell gibt es Naturland

Mitgliedsbetriebe in 52 Ländern der Erde – fünf Länder mehr als vor einem Jahr. Die genauen Zahlen werden zum Auftakt der Messe bekannt gegeben. Das **überdurchschnittliche Wachstum** bei Fläche und Mitgliedern spiegelt sich auch in der Entwicklung der Ausstellerzahlen auf der Messe wider.

Neuer Standort, neues Erscheinungsbild, neue Partnerbetriebe

Am Naturland Gemeinschaftsstand in Halle 6 nehmen 61 Aussteller teil, rund 25 Prozent mehr als vor einem Jahr. Insgesamt sind mehr als 200 Naturland Partner auf der Messe vertreten. Erfahrene BIOFACH-Besucher werden aber nicht nur viele neue Partner am Naturland Gemeinschaftsstand entdecken, sondern auch so manches andere kaum wiedererkennen.

Zum einen ist der Gemeinschaftsstand innerhalb der Messehalle 6 umgezogen und ist nun in der westlichen Hälfte der Halle zu finden, direkt am Übergang zu den Hallen 7-9 bzw. zu Halle 5. Zum anderen wurde der **Naturland Auftritt komplett überarbeitet** – vom Standbaukonzept und der Flächengestaltung bis hin zum Erscheinungsbild des Verbands insgesamt. Das Herz des Auftritts bildet die neue **Naturland Themenwelt** auf einer gemeinsamen, zentralen Fläche. Dort lädt Naturland die Messebesucher ein zum Dialog und präsentiert sich erstmals im neuen Corporate Design.

Naturland Restaurant mit Bio-Spitzenkoch Konrad Geiger

Beliebter Treffpunkt im Messetreiben wird auch wieder die große **Naturland Fairwöhn-Bar** sein, wo erneut **Bio-Spitzenkoch Konrad Geiger (Bio-Kontor 7)** die Messebesucher bekochen wird. Zusätzlich bietet das kleinere **Naturland Fairwöhn-Bistro** neben öko-fairen Kaffee-Spezialitäten auch herzhaftes Snacks sowie verschiedene Kuchen.

Besuchen Sie uns an der **Naturland Infotheke in Halle 6, Stand 211**, täglich von 09.00 bis 18.00 Uhr (Samstag bis 17.00 Uhr). Außerdem finden im Laufe der vier Messetage folgende Termine und Veranstaltungen von Naturland oder mit Naturland

Beteiligung statt:

Naturland Veranstaltungen auf der BIOFACH, 14. bis 17. Februar 2018:

Mittwoch, 14. Februar

- **Podiumsdiskussion:** „Local markets versus export markets: Organic farming holds great potential for smallholders in Africa.“ Mit Mareike Brandt (Naturland), Mareike Hahr (GIZ), Florian Berendt (MorgenLand), Irene Kadzere (FiBL), Moderation: Andrea Richert (IFOAM). 12.00 – 13.00 Uhr, Raum Prag, NCC Ost
- **Pressekonferenz:** „Öko und Fair wächst immer mehr auch im Norden. Öko-Fair-Pionier Naturland zu aktuellen Entwicklungen.“ Mit Steffen Reese (Naturland), Thomas Hoyer (dwp) sowie Naturland Erzeugern aus Italien und Deutschland. 14.00 – 15.00 Uhr, Raum Stockholm, NCC Ost
- **Empfang:** „Give credit to organic and fair.“ Internationaler Empfang von Naturland, Oikocredit und Transfair. Ab 19.00 Uhr, Nürnberg, Literaturhaus (nur auf Einladung).

Donnerstag, 15. Februar

- **Naturland am Karrieretreff.** 11.00 – 13.00 Uhr, Sonderfläche „Generation Zukunft“, Halle 9-565
- **Prämierung:** „Schönste Veranstaltung der bayerischen Öko-Erlebnistage“. 13.00 – 14.00 Uhr, Naturland Themenfläche, Halle 6, Stand 211
- **Vortrag:** „Futterpflanzenzüchtungsprojekt an einem Praxisbeispiel (dt/engl).“ Mit Werner Vogt-Kaute (Naturland). 15.15 – 15.45 Uhr, Treffpunkt „Bio von Anfang an“, Eingang Mitte
- **Podiumsdiskussion:** „Dem Klimawandel begegnen – Mit Öko-Landbau und Fairem Handel Konsum- und Produktionsmuster nachhaltig gestalten.“ Mit Prof. Dr. Günther Bachmann (Rat für Nachhaltige Entwicklung), Steffen Reese (Naturland), Dr. Peter Schaumberger (GEPA), Dr. Manon Haccius (Alnatura), Moderation:

Carsten Veller (FiBL. 16.00 – 17.30, Raum Riga, NCC Ost

• **Blue Night Stand Party.** Ab 18.00 Uhr, Naturland Stand Halle 6, Naturland Bühne

Freitag, 16. Februar

• **Podiumsdiskussion:** „Rückenwind von UN-Nachhaltigkeitszielen (SDGs) und UN-Programmen: pro Bio, Fairer Handel und Naturkost.“ Mit Steffen Reese (Naturland), Dr. Karl von Koerber (Arbeitsgruppe Nachhaltige Ernährung e.V.), Karin Romeder (ECO-PLUS), Elke Röder (BNN). 10.00 – 10.45 Uhr, Saal Shanghai, NCC Ost

• **Podiumsdiskussion:** „More Eaters, Fewer Farmers. Big Problem.“ Mit Steffen Reese (Naturland), Julia Lernoud (FiBL), Sundeep Kamath (Bio-Dynamic Association of India), Christopher Stopes (IFOAM EU Group), Jennifer Vidal (ECOCERT SA), Moderation: Konrad Hauptfleisch (IFOAM). 11.00 – 12.30 Uhr, Raum Kiew, NCC Ost

• **Vortragsveranstaltung:** „Ökologisch und Sozial erfolgreich: Zehn Jahre Naturland Wildfisch am Viktoriasee.“ Mit Dr. Stefan Bergleiter (Naturland), Jacob Maiseli (Supreme Perch Limited). 12.00 – 12.45 Uhr, Raum Athen, NCC Mitte

• **Vortragsveranstaltung:** „Herausforderung Wasser. Welche Wege geht der Ökolandbau um die nachhaltige Nutzung von Wasser voranzubringen?“ Mit Alexander Koch (Naturland), Philipp Wagnitz (WWF Deutschland), Paul van den Berge (BIO SUISSE). 13.00 – 13.45 Uhr, Raum Budapest, NCC Ost

Naturland

Kontakt

Markus Fadl

Pressesprecher

Naturland – Verband für ökologischen Landbau e.V.

Kleinhaderner Weg 1, 82166 Gräfelfing

Tel. +49 (0) 89 – 89 80 82 31, Mobil: +49 (0) 172 – 65 98 389

www.naturland.de, www.oekobauer-gesucht.de

Nachhaltig genießen mit Naturland: Öko-sozial plus Fair | Internationale Grüne Woche in Berlin: Naturland erstmals in zwei Messehallen vertreten

geschrieben von Andreas | 29. März 2022
Pressemitteilung, 16.01.2018

Berlin – Naturland steht seit jeher für die Verbindung von Öko-Landbau und Fairem Handel. Dass diese Verbindung mehr ist als nur ein Trend, wird auf der Internationalen Grünen Woche in Berlin in diesem Jahr in besonderer Weise deutlich. Vom 19. bis 28. Januar ist Naturland erstmals gleich in zwei Hallen der Messe vertreten: zum einen in der Bio-Halle (1.2b), wo ein Höhepunkt wieder das Kinder- und Jugendprogramm mit Lern- und Mitmachspielen rund um den Öko-Landbau sein wird. Zugleich wird Naturland aber auch in der Halle „EINEWELT ohne Hunger ist möglich“ (5.2) präsent sein, die vom Bundesministerium für wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung (BMZ) organisiert wird.

Insgesamt 23 Partner aus Zivilgesellschaft, Wirtschaft und Wissenschaft präsentieren in der EINEWELT-Halle des BMZ (5.2) Informationen rund um die Themen Nahrungsmittelanbau, Hunger und Ernährungssicherung. Unter dem Motto „Öko & Fair in Nord & Süd“ dreht sich am gemeinsamen Stand von Naturland e.V. und dem Fairhandelshaus GEPA (Stand 105) alles um das Thema Schokolade. Ein Schokoladen-Quiz lädt die Messebesucher ein,

sich Gedanken darüber zu machen, was Ökologischer Landbau und Fairer Handel im Fall von Kakao, Zucker und Milch bedeuten.

Spannendes Schülerprogramm bei Naturland in der Bio-Halle

In der Bio-Halle (1.2b) wird derzeit auf der Aktionsfläche von Naturland e.V. (Stand 220) vor allem für Kinder und Jugendliche wieder viel geboten. Unter der Leitung des Kooperationspartners „Wissenschaft für Kids mit Tüftelfaktor“ wird es in diesem Jahr um Produkte aus unserer globalisierten Küche gehen. Mit einfachen Versuchen können Schülergruppen Grundnahrungsmittel und Gewürze dieser Welt unter die Lupe nehmen und beispielsweise Farbstoffe, Stärke und Vitamine extrahieren. Ein Welt-Klimazonen-Spiel verdeutlicht die Zusammenhänge zwischen Herkunft und Produktion der Lebensmittel sowie dem damit verbundenen Verbrauch von Ressourcen wie Wasser und Boden. Zu gewinnen gibt es einen Ausflug für die ganze Klasse zum Naturland Betrieb SpeiseGut, einem Berliner Gemüsebaubetrieb, der nach dem Prinzip der Solidarischen Landwirtschaft arbeitet.

Der große Maulwurfstisch lädt darüber hinaus auch am Wochenende zum Spielen ein: „Schafft der Maulwurf alle Aufgaben?“ Und im großen Regenwurmschaukasten zeigen 500 Regenwürmer, welche Bedeutung Tiere für das Erdreich haben.

Öko-faire Spezialitäten am Stand „Naturland & Partner“

Direkt nebenan, am Gemeinschaftsstand „Naturland & Partner“ (Stand 221), haben Besucher an der Naturland Fairwöhn-Bar die Möglichkeit, Gespräche zu vertiefen und sich dabei von Geschmack und Qualität Naturland und Naturland Fair zertifizierter Produkte zu überzeugen. Es gibt verschiedene Tee- und Kaffeespezialitäten, Kaltgetränke, und Schokoriegel – natürlich alles in Öko-Qualität.

Außerdem zeigen verschiedene Naturland Partnerunternehmen, wie aus öko-sozialem Engagement genussvolle Bio-Produkte werden. Beim Weingut Seck können die Besucher rheinhessische

Spitzenweine verkosten, bei der Hopffisterei Ludwig Stocker GmbH kann man erfahren, was ein traditionelles Natursauerteigbrot ausmacht. SpeiseGut, ein ebenfalls Naturland Fair zertifizierter Landwirtschafts- und Gemüsebaubetrieb aus Berlin, präsentiert Säfte und kaltgepresste Öle aus seiner Schauölmühle am Kladower Damm. Und die Milchwerke Berchtesgadener Land Chiemgau eG präsentieren ihre Naturland Fair zertifizierten Milch- und Molkereiprodukte. Die dm drogeriemarkt GmbH & Co. KG präsentiert verschiedene Naturland zertifizierte Produkte aus ihrem dmBio-Sortiment, die z.T. ebenfalls verkostet werden können.

Naturland auf der Internationalen Grünen Woche Berlin, 19. bis 28. Januar 2018:

- Täglich von 10.00 bis 18.00 Uhr. Verlängerte Öffnungszeiten am Freitag, 26. Januar von 10.00 bis 20.00 Uhr. Naturland in der Bio-Halle 1.2b/Stand 220+221 (Messegelände Eingang Süd) sowie in der BMZ-Halle „EINEWELT ohne Hunger“ (5.2) an Stand 105.
- 19. Januar, 18.00 Uhr: Bio-Empfang des Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft (BÖLW) auf der Grünen Woche. Messegelände, Marshall-Haus.
- 20. Januar, 11.00 Uhr: Großdemonstration des Bündnisses „Wir haben es satt!“, Auftaktkundgebung auf dem Washingtonplatz (Hauptbahnhof). Die Naturland Demo-Teilnehmer treffen sich am großen Fahnenmast auf dem Washingtonplatz.
- 20. Januar, 11.30 Uhr: Preisverleihung „Bayerns beste Bioprodukte 2018“ durch Landwirtschaftsminister Helmut Brunner. Bayernhalle (22b), Bühne.
- 20. Januar, 14.00 Uhr: Verkostungsshow „Bayerns beste Bio-Produkte 2018“ mit allen Gewinner-Produkten und der ersten bayerischen Bio-Königin, Eva I. Bio-Halle (1.2b), Bühne.
- 22. Januar, 13.30 und 16.00 Uhr: Vortrag „Wie wirkt Fairer Handel vor Ort.“ Anhand eines Naturland Fair zertifizierten GEPA-Schokoriegels werden die Wirkungen des Fairen Handels vor

Ort für die verschiedenen Öko-Erzeuger von Kakao, Zucker, Kokos, Milch erläutert. Mit Andrea Fütterer (GEPA) und Agnes Bergmeister (Naturland e.V.). Halle 5.2, BMZ-Bühne.

– 25. Januar, 09.30 Uhr: Tag des Ökologischen Landbaus mit Verleihung Bundespreis Ökologischer Landbau (12.30 Uhr). Halle 7.3, Saal Berlin.

– 25. Januar, 15.00 Uhr: Podiumsdiskussion „Ökologisch – mehr Öko-Landbau in der Aus- und Weiterbildung für Landwirt/innen, Gärtner/innen und Winzer/innen“. Veranstaltet vom Kompetenzzentrum Ökolandbau Niedersachsen und Naturland e.V. CityCube Berlin, Ebene 3, Raum R13.

Diese Messeauftritte (außer in der BMZ-Halle) werden gefördert vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft. Weitere Informationen unter: www.bundesprogramm.de.

Kontakt

Markus Fadl

Pressesprecher

Naturland – Verband für ökologischen Landbau e.V.

Kleinhaderner Weg 1, 82166 Gräfelfing

Tel. +49 (0) 89 – 89 80 82 31, Mobil: +49 (0) 172 – 65 98 389

www.naturland.de, www.oekobauer-gesucht.de

**foodwatch fordert gesetzliche
Vorgaben für Gesundheit von**

Nutztierenen – massive Probleme in allen Haltungsformen – jedes vierte Tierprodukt stammt von einem kranken Tier

geschrieben von Andreas | 29. März 2022

Pressemitteilung – Thema: Tierhaltung / Grüne Woche

Berlin, 17. Januar 2018. Im Vorfeld der Grünen Woche hat die Verbraucherorganisation foodwatch eine echte Tier-gesundhaltungswende gefordert: Viele Nutztiere litten unter schweren, vermeidbaren Krankheiten – egal ob in großen oder kleinen Ställen, in der Bio-Tierhaltung teilweise genauso wie in konventionellen Betrieben. foodwatch forderte die nächste Bundesregierung daher auf, gesetzliche Vorgaben für die Gesundheit von allen Nutztieren zu machen. Ziel müsse es sein, dass nur noch Lebensmittel von nachweislich gesunden Tieren in den Handel kommen. Die bisher diskutierten Vorschläge wie etwa ein freiwilliges Tierwohl-Label oder eine 0-1-2-3-Kennzeichnung der Haltungsform wären hingegen keine Lösung. Verbesserungen würden damit höchstens für einen kleinen Teil der Tiere erreicht, Fragen nach der Tiergesundheit würden nur eine untergeordnete Rolle spielen, so foodwatch.

“Angesichts massenhafter Erkrankungen, Schmerzen und Leiden kann von akzeptablem Tierschutz in Deutschlands Ställen keine Rede sein. Die Debatte um Tierhaltung kreist fast nur um formale Haltungsbedingungen wie etwa Platzbedarf oder Ausgestaltung der Ställe – obwohl wissenschaftlich längst erwiesen ist, dass die Tiergesundheit nicht allein von der Haltungsform beeinflusst wird, sondern entscheidend auch vom Stallmanagement. Es gibt auf manchen Höfen massive Gesundheitsprobleme und auf anderen so gut wie keine – und zwar unabhängig von der Haltungsform oder der Betriebsgröße”,

sagte Matthias Wolfschmidt, Internationaler Kampagnendirektor von foodwatch. "Die gesetzlichen Grundlagen reichen offenkundig nicht aus, um Millionen von Nutztieren vor krankmachenden Lebensbedingungen zu schützen. Der Gesetzgeber weigert sich seit Jahren, die betriebsgenaue Erfassung, Auswertung und Verbesserung des gesundheitlichen Tierschutzes anhand klarer Kriterien vorzuschreiben und voranzutreiben."

Wissenschaftliche Studien zeigen, dass Lebensmittel mit tierischen Zutaten zu einem großen Teil von kranken Nutztieren stammen. Demnach macht mindestens jede zweite Milchkuh einmal im Jahr haltungsbedingte Krankheiten durch, die größtenteils vermeidbar sind. Etwa jeder zehnte Liter Milch stammt von einer Kuh mit entzündetem Euter. Schlachthofbefunden zufolge litten etwa 40 Prozent aller Schweine an haltungsbedingten Krankheiten. Statistisch gesehen war zudem mindestens jedes vierte Hähnchen vorher ein kranker Hahn, wurden vier von zehn Eiern von einer Henne mit Knochenbrüchen gelegt. Als Faustregel müssen Verbraucherinnen und Verbraucher davon ausgehen, dass mindestens jedes vierte Tierprodukt von einem kranken Tier stammt, so foodwatch. Beim Einkauf ist dies allerdings nicht zu erkennen.

Die bisher diskutierten Ansätze kritisierte foodwatch als unzureichend für den im Grundgesetz vorgeschriebenen Tierschutz und als irreführend für die Verbraucherinnen und Verbraucher:

Das angekündigte staatliche **Tierwohl-Siegel** ist aus Sicht von foodwatch inakzeptabel. Nach Einschätzung des Wissenschaftlichen Beirats von Agrarminister Schmidt könnte ein solches rein freiwilliges Siegel vielleicht 20 Prozent des Marktes abdecken. Für die große Mehrheit aller Nutztiere würde es also keinerlei Verbesserungen geben. Die Bundesregierung habe gemäß Artikel 20a Grundgesetz aber den verfassungsmäßigen Auftrag, nicht nur für einige, sondern für alle Nutztiere tiergerechte Bedingungen durchzusetzen, so foodwatch.

Ebenso sei die zurzeit diskutierte, an die bekannten Eier-Stempel angelehnte **0-1-2-3-Kennzeichnung** für Fleisch völlig ungeeignet, um Leiden und Schmerzen der Nutztiere nachvollziehbar zu lindern oder zu verhindern, kritisierte foodwatch. Dieser Ansatz ignoriere den Stand der Wissenschaft, wonach es in allen Haltungsformen und allen Betriebsgrößen bisweilen massive tierschutzrelevante Versäumnisse gibt.

Die "Initiative Tierwohl", an der sich vor allem die großen Handelskonzerne um Edeka, Lidl, Rewe, Aldi und Metro beteiligen, bezeichnete Matthias Wolfschmidt als "schlechten PR-Gag", mit dem die Unternehmen von ihrer Verantwortung für die inakzeptablen Lebensbedingungen der Nutztiere ablenken wollten. Mit vorwiegend kosmetischen Maßnahmen könnten die Lebensbedingungen für die Tiere nicht substantiell verbessert werden. Den Bäuerinnen und Bauern werde nicht annähernd genügend Geld ausgezahlt, um eine nachweislich tiergerechte Haltung zu erreichen. Stattdessen werde den Verbraucherinnen und Verbrauchern vorgemacht, die Produkte aus den Supermärkten entstammten einer tiergerechten Haltung.

Matthias Wolfschmidt von foodwatch: "Es ist geradezu zynisch, den Eindruck zu erwecken, Siegel oder formale Haltungs-Kennzeichnungen könnten die teils dramatischen Zustände in den Ställen grundlegend verbessern. Das geplante Tierwohl-Label ist genauso wie eine Haltungs-kennzeichnung nur eine Pseudo-Lösung, die eine echte Verbesserung in der Nutztierhaltung eher verhindert. Wir brauchen klare gesetzliche Vorgaben für die Erfassung und Verbesserung der Gesundheit von allen Nutztieren. Es ist höchste Zeit für eine Tier-gesund-haltungswende!"

Matthias Wolfschmidt: "Das Schweinesystem – Wie Tiere gequält, Bauern in den Ruin getrieben und Verbraucher getäuscht werden", S. Fischer Verlag. 235 Seiten, 18 Euro.

Link:

E-Mail-Aktion von foodwatch für eine Tierhaltungswende:

www.tierhaltungswende.de

Quellen und weiterführende Informationen:

- Gutachten des Wissenschaftlichen Beirats für Agrarpolitik beim Bundeslandwirtschaftsministerium zum Thema Nutztierhaltung (März 2015): www.tinyurl.com/ztc8hwn
- Ausgewählte Studien zur Tiergesundheit: www.studien-tiergesundheit.foodwatch.de

Pressekontakt:

Andreas Winkler

E-Mail: presse@foodwatch.de

Tel.: +49 (0)30 / 24 04 76 290