

Themenheft 2010

Vielfalt ernährt natürlich die Welt!

Ökologische Lebensmittel-Hersteller zur Grünen Gentechnik



Der Wunsch nach Vielfalt



Verantwortung für menschengemäße Lebensmittel

Bis vor wenigen Jahren waren Produzenten von ökologischen Lebensmitteln noch eine Seltenheit und sehr klein. Dass sie heute beachtet werden, dass sie heute einen respektablen Marktanteil haben, verdanken sie den Kunden und einigen weitsichtigen Händlern, vor allen Dingen im Bio-Bereich. Obwohl dabei keine großen Marketing- und Werbebudgets zur Verfügung standen, haben die Kunden mit ihrem Wunsch nach Vielfalt und ökologischer Qualität bei Lebensmitteln gegen den Mainstream diesen Lebensmitteln ihren Markt bereitet.

In aller Munde ist heute das Wort Nachhaltigkeit und es steht für alles Mögliche. Viele suchen sich heute ihre eigenen Kriterien aus, unter denen sie etwas für nachhaltig bezeichnen. Die sich um ökologische Lebensmittel kümmernde Wirtschaft hat auf diesem Gebiet eine Vorreiterrolle eingenommen und dabei klare, wenn auch differenzierte Kriterien für Bio-Qualitäten geschaffen. Solche Kriterien brauchen wir auch für Nachhaltigkeit. Sonst kann auch ein Atomreaktor und die Grüne Gentechnik so genannt werden. Wir wissen nur zu gut um die irreversiblen Folgen, mit denen wir lange leben müssen. Wenn wir das Wort „Nachhaltigkeit“ durch „Tragfähigkeit“ ersetzen, haben wir ein griffigeres Kriterium. Tragfähig – das sehen wir immer wieder bestätigt an Voten der Bevölkerung – sind weder die Atom- noch die Grüne Gentechnik. Große Teile der Politik ignorieren das, wohl zugunsten anderer Vorteile, die sie sich davon versprechen. Für die ökologische Lebensmittelwirtschaft bedeutet dies bei der Grünen Gentechnik Erschwernisse und höhere Aufwendungen für die Produktion und Reinhaltung von ökologischen Qualitäten und einen Zwang zu größeren Betriebsformen. Der Wechsel aber von einer von freien Bauern getragenen Landkultur zu einer Agrarindustrie wird unsere Landschaften, die bodenständige Kultur und damit auch die Demokratie nachhaltig schädigen.

Die zunehmende Macht, mit der wir in die Natur eingreifen, erfordert auch größere Verantwortung und diese setzt eine Achtung vor und ein echtes Interesse an der Natur voraus. Nur wenn wir sie entsprechend kultivieren, wird sie uns menschengemäße Lebensmittel geben können.



Wolfgang Gutberlet

Vorstand der tegut... Gutberlet Stiftung & Co.
Vorstand der Aoel

Vielfalt ernährt natürlich die Welt

Die Lebensmittelbranche steht vor schwierigen Herausforderungen für die Zukunft. Die Natur als Quelle aller Nahrungsmittel ist gefährdet, da ihre Artenvielfalt bedroht ist, die Ressourcen wie Boden und Wasser immer knapper werden und die Klimaerwärmung ihre fragile Balance aus dem Gleichgewicht bringt.

Die wirtschaftlichen Strukturen haben sich als instabil erwiesen, weil wenige Akteure den Markt beherrschen. Eine zunehmende Monopolisierung auf dem Lebensmittelsektor droht neue Abhängigkeiten zu schaffen. Darüber hinaus werden Lebensmittel ungleich verteilt. Während auf der einen Seite Gesellschaften sich mit den Folgen der Überernährung belasten, wütet auf der anderen Seite der Hunger. Dem stehen das Menschenrecht auf Nahrung, unbedenkliche Lebensmittel sowie das Recht auf freie Auswahl von Lebensmitteln entgegen.

Kann die Grüne Gentechnik darauf Antworten geben?

Was ist „Grüne Gentechnik“?

Nachdem in den 1950er Jahren das Doppelhelix-Modell der DNA vorgestellt wurde, war es nur ein kleiner Schritt: Erstmals gelang es 1983 Wissenschaftlern in den USA, in die DNA einzugreifen und fremde Erbsubstanz in ein Bakterium einzuschleusen. Heute bezeichnet man als Gentechnik alle Verfahren, welche das Erbgut analysieren und Eingriffe in das Erbgut und damit in die biochemischen Steuerungsvorgänge von Lebewesen durchführen – und zwar über Artgrenzen hinweg.

Dabei unterscheidet man zwischen Roter, Weißer und Grüner Gentechnik: Während die Rote Gentechnik alle medizinischen Analysen (z.B. in der Pränataldiagnostik) und Therapien (v.a. bei der Herstellung von Impfstoffen und Insulin) umfasst, dient die Weiße Gentechnik der Herstellung von Enzymen und Hilfsstoffen für die Industrie – eben auch für Vitamine in der Lebensmittel-Herstellung. Im Unterschied dazu kommt die Grüne Gentechnik nicht im geschlossenen Kreislauf des Labors, sondern bei Pflanzen und Tieren im Freiland zur Anwendung. Daher wird sie auch Agro-Gentechnik genannt. In das Erbgut dieser gentechnisch veränderten Organismen (GVO) wurden gezielt einzelne Gene eingeschleust, die spezifische Eigenschaften in der Pflanze hervorrufen (z.B. Resistenz gegen ein Herbizid). Diese Technik unterscheidet sich von der herkömmlichen Züchtung, die im Wesentlichen auf Kreuzung und Selektion beruht, weil sie Veränderungen im Genom vornimmt, wie sie in der Natur nicht vorkommen¹ und Artgrenzen überschreitet.



Fragen und Antworten zu „Grüner Gentechnik“

Wer stellt transgenes Saatgut her?

Der weltweite Markt für Saatgut wird insgesamt auf 36,5 Mrd. Dollar geschätzt, wobei der Anteil von GVO-Saatgut stark wächst und im Jahr 2009 bei etwa 8,3 Milliarden Dollar lag. Es sind weniger als zehn Konzerne, die den Weltmarkt an Saatgut und Pestiziden beherrschen. Mit großem Abstand führt das US-amerikanische Unternehmen Monsanto: Seine Patente sind in 90 bis 95 Prozent aller genmanipulierten Pflanzen enthalten. An zweiter und dritter Stelle folgen auf dem Saatgut-Sektor Pioneer Hi-Bred/DuPont (USA) und Syngenta (CH).² Das Schweizer Unternehmen gehört neben Bayer aus Leverkusen mit jeweils rund 22 Prozent zu den Weltmarktführern bei der Herstellung von Pestiziden, gefolgt von BASF, Dow und wiederum Monsanto.³

Wo kommt heute Agro-Gentechnik zum Einsatz?

Gentechnisch konstruierte RoundupReady-Sojabohnen mit einer Resistenz gegen Herbizide werden vor allem in Nord- und Südamerika seit mehreren Jahren großflächig angebaut. Auf sie entfallen etwa 75 Prozent der Welt-Sojaproduktion. Gentechnisch veränderter Bt-Mais bildet einen insektiziden Wirkstoff, der sehr spezifisch gegen bestimmte Fraßfeinde (den Maiszünsler) wirkt. Außerdem spielen gentechnisch veränderte Sorten bei Baumwolle und Raps eine erhebliche Rolle.⁴ In Deutschland wurden 2009 keine gentechnisch veränderten Organismen (GVO) angebaut. Im Februar 2010 wurde jedoch die gentechnisch veränderte Kartoffelsorte Amflora zum Anbau in der EU und Deutschland freigegeben.

Warum kommt Agro-Gentechnik zum Einsatz?

Zum überwiegenden Teil wird Gentechnik in Nutzpflanzen derzeit zur Bekämpfung von Schädlingen und sogenannten Unkräutern eingesetzt. Um eine Resistenz gegen Schädlinge zu schaffen, produziert die gentechnisch veränderte Pflanze das Gift des bacillus thuringiensis (Bt) welches gegen Insekten wirkt. Um sich gegen Unkräuter durchzusetzen, wird die Pflanze mittels Gentechnik resistent gegen Glyphosat gemacht, dem Wirkstoff aus dem bekannten Herbizid RoundupReady, das dann „schadlos“ für die genveränderte Nutzpflanze auf dem Acker angewendet werden kann.

Am Beispiel der Tomate lässt sich sehen, wie Wissenschaftler mittels Gentechnik weitere Eigenschaften im Anbau, der Verarbeitung und der Produktqualität optimieren wollen: So forscht man an Resistenzen gegen Krankheitserreger, u.a. gegen die Tomatenfleckkrankheit und den Gurkenmosaikvirus, gegen Pilze, Bakterien und Nematoden und versucht die Tomate an Klima- und Standortfaktoren wie Dürre, Salz und Kälte anzupassen.



Vielfalt ernährt natürlich die Welt

Für die leichtere Verarbeitung sollen die Tomaten länger am Strauch ausreifen und dennoch längere Lager- und Transportzeiten überstehen können, indem mittels Gentechnik der Abbau bestimmter Substanzen in den Zellwänden verzögert wird. Geforscht wird auch an der gentechnischen Erhöhung des Stärkegehalts und eine gleichzeitige Senkung des Wassergehalts, um das Trockengewicht zu erhöhen und bei der Verarbeitung von Tomatenprodukten Kosten zu senken.

Die erste als Lebensmittel erhältliche gentechnisch veränderte Pflanze, die FlavrSavr-Tomate („Anti-Matsch-Tomate“) hat die Erwartung der Hersteller allerdings nicht erfüllt und wird heute nicht mehr angebaut.

Löst die Gentechnik das Problem der Mangelernährung?

Zahlreiche Forschungsprojekte beschäftigen sich damit, Inhaltsstoffe von Pflanzen zu optimieren, zu ändern oder neu einzuführen. Sie wollen Geschmack, Gesundheit und Verträglichkeit verbessern.⁵ In Laborversuchen ist es gelungen, eine Tomate gentechnisch so zu verändern, dass sie 25-mal mehr Folsäure enthält als herkömmliche Tomaten. Geforscht wird auch an Pflanzen mit erhöhtem Vitamin-, Fruchtzucker oder Ballaststoffgehalt, speziellen Fettsäuren oder sekundären Pflanzenstoffen, die als gesundheitsfördernd angesehen werden (Anthocyane, Carotinoide, Lycopin, Omega-3-Fettsäuren und Flavonoide).⁶ Damit will man einerseits die Fehlernährung in Überflussgesellschaften kompensieren, andererseits das Problem der Mangelernährung in „armen Ländern“ lösen. Unter diesem Aspekt wurde auch der Golden Rice entwickelt: Ziel der Veränderung war laut der beteiligten Forscher ein Mittel gegen den in Entwicklungsländern Asiens häufigen Vitamin-A-Mangel zu finden. Da die Nahrungsgrundlage dieser Völker größtenteils aus Reis besteht, sollte dieses Lebensmittel mit dem zusätzlichen Nährstoff gentechnisch „aufgeladen“ werden.⁷

Nährstoffdefizite entstehen jedoch nur dadurch, dass Menschen auch aus ökonomischen Gründen eine falsche Auswahl treffen. Es gibt keinen Mangel an bestimmten Nährstoffen in Lebensmitteln selbst. Die Mangelsituation in einigen Entwicklungsländern liegt daran, dass die Menschen häufig nur Zugang zu wenigen Lebensmitteln haben und sie sich eine ausgewogene Kost finanziell nicht leisten können. In den sogenannten Überflussgesellschaften ergeben sich die Mangelerscheinungen mehrheitlich aus einer selbst gewählten einseitigen Kost. Eine Anreicherung einzelner Lebensmittel ist aus ernährungswissenschaftlicher Sicht nicht notwendig, vielmehr fehlt den Menschen ein gesunder Ernährungsstil. Dieser besteht für die einen darin, Junkfood zu meiden, für die anderen in der Verbesserung ihrer ökonomischen Situation.

Fragen und Antworten zu „Grüner Gentechnik“

Dient Gentechnik der Ernährungssicherheit?

Mittels gentechnischer Verfahren könnten heute einzelne vorteilhafte Eigenschaften gezielt in einen Organismus eingebaut oder unerwünschte Eigenschaften daraus entfernt werden. (...) Insbesondere in ärmeren Ländern könnten solche Pflanzen dazu beitragen, dass Ernten gesichert werden, hoffen Forscher.⁸ Doch bisher ist es nicht gelungen, das Ertragspotenzial von Pflanzen unter besonderen Stressbedingungen zu steigern.

Allerdings hungern Menschen nicht, weil es insgesamt zu wenige Lebensmittel gibt. Weltweit ernten Landwirte (in Kalorien) ein Drittel mehr als nötig wäre, um alle Menschen ausreichend zu versorgen. Auch Lebensmittel unterliegen den ökonomischen Gesetzen und werden dort verkauft und vermarktet, wo sie bezahlt werden und nicht dort wo sie dringend benötigt werden, um den Hunger zu beseitigen. Gentechnik löst dieses Problem nicht und macht deshalb nicht satt. Im Gegenteil: Sie verschlimmert den Hunger, da sie zu einer industriellen Landwirtschaft und damit zu einer Monopolisierung führt. Weil GVO besonders kapital- und forschungsintensiv sind, wird die Gen-Technologie nach Einschätzung des Weltagrarberichtes in absehbarer Zeit für Kleinbauern in Entwicklungsländern und bei der Bekämpfung des Hungers keine besondere Rolle spielen.⁹ Die Zukunft der Landwirtschaft und damit der Menschheit liegt nach der Erkenntnis der über 500 internationalen Wissenschaftler in der kleinräumigen und regional verankerten Produktion und in der damit verbundenen demokratischen Organisation der Landwirtschaft.¹⁰

Bringt die Gentechnik der Umwelt einen Nutzen?

Es wurde angestrebt, mit der Gentechnik den Einsatz von Pestiziden zu reduzieren. Es liegen bislang aber keine Langzeitversuche vor. Die Risikobetrachtungen basieren in der Regel auf kurzfristigen toxikologischen oder allergenen Beurteilungen.

Doch schon jetzt zeigt sich: Freigesetzte gentechnisch veränderte Organismen schaden der Umwelt. Der Anbau von GVOs führt zu Artenrückgang und neue resistente „Super-Unkräuter“ entstehen, die noch mehr Herbizideinsatz erfordern. So liegen mittlerweile die Ausbringungsmengen der Herbizide bei GV-Soja durch Resistenzbildung bei Unkräutern höher als bei vergleichbarem Anbau ohne GVO. Auch der Einsatz von Pestiziden steigt. Von Gen-Pflanzen produzierte Gifte reichern sich im Boden und in Gewässern an.¹¹ Das eigentliche Problem der Anwendung der Agro-Gentechnik im Freiland ist die Nicht-Beherrschbarkeit des Risikos.



Vielfalt ernährt natürlich die Welt

Werden genveränderte Pflanzen im Freiland angebaut, kommt es durch verschiedene Mechanismen automatisch zu Verbreitung dieser Pflanzen und deren genetischer Informationen in der Umwelt. Diese sind dann praktisch nicht mehr rückholbar. Sollte sich eine solche gentechnisch veränderte Pflanze als besonders invasiv herausstellen, wird eine Rückholung dieser Pflanze (oder ihrer spezifischen Eigenschaft in natürlichen Artverwandten) nicht mehr möglich sein. Die Gentechnik lässt als künstliches System der natürlichen Natur und damit der biologischen wie gentechnikfreien Landwirtschaft keinen Raum für Unberührtheit, denn die Gentechnik-Pflanzen sind Kontaminanten mit Streuwirkung.

Kann es ein Nebeneinander von Landwirtschaft mit und ohne Gentechnik geben?

Der Gesetzgeber geht davon aus, dass ein Nebeneinander von Landwirtschaft mit und ohne Gentechnik grundsätzlich erwünscht ist. Dieses Nebeneinander ist durch Mindestabstände und Schwellenwerte definiert.¹² Seit 2004 ist in der EU als Schwellenwert gesetzlich vorgegeben: Zufällige, technisch unvermeidbare GVO-Einträge bis zu 0,9 Prozent sind ohne Kennzeichnung der jeweiligen Ernteprodukte erlaubt. Das gilt jedoch nur für in der EU zugelassene und damit als sicher eingestufte gentechnisch veränderten Pflanzen.¹³ Eine Positivkennzeichnung ist nicht vorgeschrieben (siehe Kasten).

Aber die Natur ist ein offenes System: Es ist unmöglich, dass zwei Welten - eine mit, eine ohne Gentechnik - vollständig getrennt nebeneinander existieren. Pollenflug, Auskreuzung und vegetative Vermehrung kennen keine Grenzen. Eine Trennung im Saatgut, auf dem Feld, während Lagerung, Transport und Verarbeitung ist äußerst schwierig. So ist am Beispiel des Rapsanbaus in Kanada und den USA zu sehen, dass der Bio-Anbau dieser Pflanzen dort praktisch nicht mehr möglich ist. Eine Wahlfreiheit ist damit faktisch nicht gegeben.

Außerdem gelangen GVO illegal dahin, wo sie nicht erwünscht sind. Jüngstes Beispiel sind Funde von nicht zugelassener Gen-Leinsaat in Brot und Müsli. In 30 Ländern mussten Lebensmittel aus dem Verkehr gezogen werden. Ökonomische Schäden in Milliarden-Höhe gab es auch bei Reis und jetzt erneut wieder bei Mais. Die Folge: Der Aufwand, die eigenen ökologischen oder konventionellen Produkte genfrei zu halten, steigt.

Wer haftet für die Folgen?

Zu den Folgekosten für die Trennung nehmen die Saatgut-Unternehmen selbst keine Stellung. Der Gesetzgeber hat eine Regelung geschaffen, die allein die Nicht-Verwender von GVO in die Pflicht nimmt.¹⁴



Derzeit müssen alle Lebensmittel, die GVO sind oder direkt aus gentechnisch veränderten Pflanzen und Tieren hergestellt wurden, nach europäischem Recht gekennzeichnet werden. Bislang nicht kennzeichnungspflichtig sind allerdings z.B. Produkte wie Milch, Eier oder Fleisch von Tieren, die mit gentechnisch veränderten Futtermitteln gefüttert wurden.

Daher gibt es in Deutschland seit Mai 2008 eine neue Kennzeichnungsregel „Ohne Gentechnik“, insbesondere um tierische Erzeugnisse zu kennzeichnen, wenn für ihre Gewinnung auf gentechnisch veränderte Futtermittel verzichtet wurde.

Um das Logo zu verwalten, hat sich im März 2010 ein Verband gegründet, der „Verband Lebensmittel ohne Gentechnik“. Unter den Gründungsmitgliedern sind zahlreiche AoEL-Unternehmen.

Fragen und Antworten zu „Grüner Gentechnik“

In der Konsequenz müssen die Landwirte und Verarbeiter, die ohne Gentechnik arbeiten wollen, die erheblichen zusätzlichen Kosten für Reinhaltung und Schadensabwehr tragen.¹⁵ So sind die Haftungszusammenhänge auf dem Acker in Deutschland im Wesentlichen durch die GVO-Koexistenzregeln geklärt. Viel schwieriger wird es aber, wenn es zu Kontaminationen in der Lieferkette oder bei Importen kommt. Hier müssen sich Kunde und Lieferant über die Übernahme der Kosten streiten. Bislang bleibt der Inhaber oder Kommerzialisierer des GVO-Patents von diesem Konflikt unberührt. Er hat zwar das Recht, Patentgebühren entlang der ganzen Verarbeitungskette einzufordern, wo „seine“ GVO aufgefunden wird, aber nicht die Pflicht, den Weg seines Produkts zu beobachten. Der Gesetzgeber hat die Folgekosten externalisiert – und den „Vermeidern“ sowie den Verbrauchern aufgebürdet.

Schafft die Gentechnik Arbeitsplätze und Einkommen in der Landwirtschaft?

Laut der Industrievereinigung Biotechnologie schaffen Innovationen in der Biotechnologie wettbewerbsfähige Produkte und zukunftssichere Arbeitsplätze.¹⁶

Dies scheint jedoch ein kurzfristiger Effekt, denn die Agro-Gentechnik ist eine Rationalisierungstechnologie und wird langfristig Arbeitsplätze vernichten. Der Wettbewerbsdruck auf die mittelständischen Saatgutunternehmen wird Zusammenschlüsse und Übernahmen begünstigen, nur wenige Saatguthersteller werden den Markt beherrschen. Die Folge ist eine Monopolisierung der Welternährung über die Kontrolle des Saatguts.

Warum braucht Gentechnik-Hersteller eine Patentierung?

„Insbesondere für Großunternehmen stellen Patente einen überlebenswichtigen Schutz vor Nachahmung dar und gewährleisten, dass die sehr hohen Kosten für Forschung und Entwicklung wieder erwirtschaftet werden können. (...) Auch ein neuartiger, sequenzierter und klonierter DNA-Abschnitt ist eine Erfindung – bei schlüssigem Nachweis seiner Funktion und gewerblicher Anwendbarkeit“, argumentiert die Biotechnologie-Lobby.¹⁷

Aber: Es geht um das gemeinsame Erbe der Menschheit, was die Saatgut-Unternehmen privatisieren wollen. Die Natur mit ihrem Wissen gehört allen gemeinsam. Mit dem Patentrecht wird dieses Wissen privatisiert. Sinn des Patenten ist Wissen für sich zu behalten, um sich daraus ökonomische Vorteile zu verschaffen.



Vielfalt ernährt natürlich die Welt

Das Überleben der Menschheit hängt aber davon ab, dass Wissen nicht als individuelles Gut, sondern als Allgemeingut verstanden wird und an die Nachkommen weitergegeben wird.

Patente auf Pflanzen und Saatgut widersprechen dem Sinn des Artenschutzabkommens von Rio de Janeiro. Sie schränken langfristig die Diversität angepasster Sorten an Standorte ein und vernichten die Arbeit von jahrhundertelangen züchterischen Erfolgen. Patente vergrößern die Abhängigkeit der Bauern von multinationalen Konzernen und machen sie zu neuen Leibeigenen. In letzter Konsequenz würde die Patentierung bedeuten, dass bei jeder Verarbeitung und Verfütterung von GVO Lizenzgebühren fällig würden.

Schlussendlich: Wem nützt die Gentechnik?

„Welches Gentechnik-Labor wird erst Millionen investieren, um nachher das Produkt zu verschenken? [...] Somit steht zu befürchten, dass die Marktdurchsetzung des gentechnisch erzeugten Saatgutes den Trend zur Landnahme durch die Großfarmen weiter verstärkt und ungewollt das Hungerproblem zusätzlich verschärft [...]“, sagt Prof. Dr. Ernst Ulrich von Weizsäcker von der University of California.

Wie aggressiv die Biotechnologie-Industrie ihre Interessen durchsetzt, hat das jüngste Beispiel der Genkartoffel „Amflora“ gezeigt, die trotz Bedenken der europäischen Gesundheitsbehörde EFSA zugelassen wurde. Die Mehrheit der VerbraucherInnen will jedoch keine gentechnisch veränderten Lebensmittel. (...) Volkswirtschaftlich verursachen gentechnisch veränderte Pflanzen bisher höhere Kosten, als sie Gewinne liefern.¹⁸ Von diesen Gewinnen profitieren nur sehr wenige Unternehmen, und zwar auf dem Rücken ihrer Mitbewerber. Aber wem gehört die Schöpfung eigentlich?

Quellenhinweise:

- ¹ So ist es auch im Gentechnikgesetz (GenTG, § 3, Abs.3) definiert.
- ² http://www.worldseed.org/isf/evolution_seed_trade.html, <http://phx.corporate-ir.net/phoenix.zhtml?c=73320&p=irol-fundsnapshot>; <http://phx.corporate-ir.net/phoenix.zhtml?c=73320&p=irol-geographic>; <http://monsanto.mediaroom.com/index.php?s=43&item=650>; http://www2.syngenta.com/en/media/pdf/mediareleases/en/20090206_ENGLISH_Syngenta_Full_Year_Results_2008.pdf
- ³ <http://de.statista.com/statistik/daten/studie/36327/umfrage/die-groessten-in-der-gentechnik-aktiven-agrar-konzerne%3A-umsatz-2007/>
- ⁴ <http://www.isaaa.org/resources/publications/briefs/41/highlights/pdf/Brief%2041%20-%20Highlights%20-%20German.pdf>: „Zum ersten Mal erreichten GV Sojabohnen mehr als drei Viertel der weltweit 90 Millionen ha Anbaufläche dieser Kulturart, GV Baumwolle fast die Hälfte der weltweit 33 Millionen Hektar, GV Mais mehr als ein Viertel der globalen Maisanbaufläche von 158 Millionen ha, und GV Raps kam auf über 20 % der globalen Rapsanbaufläche von 31 Millionen ha.“
- ⁵ <http://www.transgen.de/pflanzenforschung/produkteigenschaften/>
- ⁶ Allerdings haben nur wenige Projekte das Stadium von Labor- und Gewächshausexperimenten verlassen, da die meisten Vorgänge der Natur bislang unerforscht sind. <http://www.transgen.de/pflanzenforschung/produkteigenschaften/769.doku.html>.
- ⁷ <http://www.goldenrice.org/>; auch: Ye X, Al-Babili S, Klöti A, Zhang J, Lucca P, Beyer P, Potrykus I (2000) Engineering the provitamin A (beta-carotene) biosynthetic pathway into (carotenoid-free) rice endosperm. Science 287:303-305. Abstract (englisch); auch: <http://www.spiegel.de/media/0,4906,19439,00.pdf>
- ⁸ siehe Interview mit Prof. Dr. Matin Qaim, Leiter des Arbeitsbereichs Welternährung und Rurale Entwicklung an der Fakultät für Agrarwissenschaften der Universität Göttingen, in: <http://www.biosicherheit.de/de/debatte/721.doku.html>
- ⁹ Noch im Jahr 2004 war der Weltagrarrat anderer Auffassung. Doch die Erfahrungen haben zu gegenteiligen Ergebnissen geführt.

Ausblick

Genau hinschauen

Mit wichtigen Themen will ich unvoreingenommen umgehen. Daher muss ich mich hin und wieder fragen, ob die kategorische Ablehnung der Agro-Gentechnik weiterhin gerechtfertigt ist. Denn ich will Positionen nicht nur deshalb vertreten, weil sie „zu meinem Profil“ gehören, sondern ich will in meine Bewertung neue Erkenntnisse einbeziehen. Genau diese bringen mich aber wieder zu den alten Schlussfolgerungen: Die Hinweise auf mögliche Schädigungen häufen sich, obwohl die mit Agro-Gentechnik Forschenden und Wirtschaftenden alles tun, um zu diskreditieren, wer Kritisches zu Tage bringt. Die wirtschaftlichen Folgen zeigen schon jetzt, dass Koexistenz nicht funktioniert. Die Heilserwartungen bleiben weiterhin unerfüllt. Und die Konzentration der Verfügung über Saatgut durch Patente und Monopolisierung schreitet voran.

Die wirtschaftliche Macht und der politischer Einfluss der Gentechnik-Protagonisten macht die Aufgabe derer, die die Anwendung der Agro-Gentechnik ablehnen und folglich kein Geld damit verdienen, ebenso wichtig wie schwer zu erfüllen. Die Einbindung der Verbraucher und ihre Mobilisierung als Wähler muss daher erste Priorität bleiben. Das hat die Gegenseite verstanden und fordert jetzt unschuldig, undifferenziert alles zu kennzeichnen, was je mit Gentechnik in Verbindung getreten ist – und wenn's das Tierarzneimittel oder die Handwaschpaste des Melkers ist. Wir müssen deshalb klar machen, dass es uns um Agro-Gentechnik, also um Gentechnik bei lebenden und vermehrungsfähigen Organismen in der offenen Natur geht. Und wir müssen verhindern, dass das Zukunftsthema „Welternährung“ immer wieder zugunsten dieser Sackgassen-Technologie missbraucht wird.

Felix Prinz zu Löwenstein

Vorstandsvorsitzender des Bunds ökologischer Lebensmittelwirtschaft



- ¹⁰ Zur Ernährungssouveränität siehe auch: http://www.gmo-free-regions.org/fileadmin/files/gmo-free-regions/Food_and_Democracy/Ernaehrungssouveraenitaet_Postion_Debatte_CH.pdf
- ¹¹ Siehe u.a. Charles Benbrook, Ph.D. Chief Scientist of The Organic Center: „Impacts of Genetically Engineered Crops on Pesticide Use: The First Thirteen Years“, Boulder (Colorado, USA) Nov 2009: http://www.organic-center.org/science.pest.php?action=view&report_id=159, auch Steffi Ober, Nabu: „Agrogentechnik und Naturschutz“, <http://www.nabu.de/imperia/md/content/nabude/gentechnik/agrogentechnik-naturschutz.pdf>, „Gift aus Genmais in Gewässern“ <http://www.nabu.de/themen/gentechnik/hintergrund/11817.html>. Chief Scientist of The Organic Center: „Impacts of Genetically Engineered Crops on Pesticide Use: The First Thirteen Years“, Boulder (Colorado, USA) Nov 2009: http://www.organic-center.org/science.pest.php?action=view&report_id=159
- ¹² http://ec.europa.eu/agriculture/coexistence/com2009_153_de.pdf
- ¹³ <http://www.umweltbundesamt.at/umweltschutz/gentechnik/koexistenz/>
- ¹⁴ Laut EG-VO 1829/2003, Art. 12 und 24
- ¹⁵ Siehe „Schadensbericht Gentechnik“, erstellt auf Anregung der AoEL, hrsg. vom Bund ökologischer Lebensmittelwirtschaft (BÖLW) herausgegeben, März 2009. http://www.boelw.de/uploads/media/BOELW_Schadensbericht_Gentechnik090318.pdf
- ¹⁶ Siehe „Vielfalt fördern – Innovationspotenzial wahren. Thesenpapier zur Grünen Gentechnik“, hrsg. vom Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde (BLL), 01/2003, S. 6
- ¹⁷ http://www.biolab-bw.de/Patentierung_in_der.39.0.html
- ¹⁸ Dies wurde in der Studie „Schadensbericht Gentechnik“ nachgewiesen.

Aktives Engagement von Mitgliedsunternehmen

Standpunkte • Maßnahmen • Aktionen



Alb-Gold	14
Allos	16
Andechser Molkerei	18
Bioland	20
Bionade	22
Chiemgauer Naturfleisch	24
Freiland Puten Fahrenzhausen	26
Haus Rabenhorst	28
Hipp	30
Hofpfisterei	32
Lebensbaum	34
Maintal	36
Märkisches Landbrot	38
Naturata	40
Naturland-Markt	42
Neumarkter Lammsbräu	44
Rack & Rüther	46
Rapunzel	48
Salus	50
Spielberger	52
Tegut	54
Teutoburger Ölmühle	56
Tofu & Mehr	58
Forderungen der AoEL	60
Entwicklung der AoEL	62
Übersicht der Mitgliedsunternehmen	64
Impressum	67

Höchste Teigwarenkompetenz – natürlich, ohne Gentechnik

Alb-Gold

NATÜRLICHE LEBENSMITTEL TRANSPARENT HERGESTELLT

ALB-GOLD produziert natürliche und gesunde Lebensmittel auf der Basis nachhaltig erzeugter Rohstoffe. Das Unternehmen setzt sich für den Erhalt der Artenvielfalt und den Schutz der natürlichen Ressourcen für nachfolgende Generationen ein. Dieser Grundgedanke wird bei dem Familienunternehmen schon seit der Gründung des Betriebes gelebt.

Ernährung hat viel mit Vertrauen zu tun. Daher fertigt ALB-GOLD absolut transparent. In der Gläsernen Produktion kann sich jedermann von der Rohstoffanlieferung bis zur fertig verpackten Nudel den gesamten Produktionsprozess ansehen. „Transparente Herstellung, vom Saatgut bis zum Teller“, so lautet die Maxime von Firmenchef Klaus Freidler.

AUSSCHLIESSLICH NATÜRLICH ROHSTOFFE GARANTIEREN BESTE QUALITÄT

Die Wurzeln des Unternehmens in die Landwirtschaft prägen die Qualitätsphilosophie. Beste Rohstoffe, so Natur belassen wie möglich, sind die Grundlage unserer hochwertigen Spitzenprodukte. Durch den regen Welthandel mit gentechnisch manipulierten Pflanzen verschärft sich die Problematik der Verunreinigung unserer Zutaten immer weiter.

Zudem werden jetzt erste Freilandversuche mit Gen-Weizen gemeldet. Ein besonders gefährliches Spiel, denn als Grasart kann sich der Gen-Weizen mit heimischen Gräsern kreuzen und unkontrollierbar ausbreiten. Dies ist besonders tragisch, denn zurückholen lassen sich diese GVO dann nicht mehr. Agro-Gentechnik hat daher nichts in der Landwirtschaft und in natürlichen Lebensmitteln verloren.



DIE SPÄTZLE-CONNECTION FÜR NUDELN OHNE GENTECHNIK

Bereits Anfang 2008 lobt das Unternehmen mit einem eigenen Label die besondere Qualität ohne Gentechnik aus. Im August 2009 war ALB-GOLD einer der ersten Nutzer des neuen „Ohne Gentechnik“-Logos. Durch die langjährige Zusammenarbeit mit unseren Lieferanten, unser Wissen aus der Zeit als landwirtschaftlicher Betrieb und durch die Weitsicht, mit der wir Lebensmittelherstellung betreiben, kann das Unternehmen heute eine beispielhafte gentechnikfreie Erzeugerkette vorweisen. Mit unserem Hühnerfutterlieferanten, der sich bereits seit 1997 auf den Vertrieb von gentechnikfreiem Futter spezialisiert hat, hat man einen starken Partner am Anfang der Kette stehen. Von einem regionalen Hühnerhof werden wöchentlich mehrere hunderttausend Eier geliefert. Ein Teil des Getreides stammt direkt von der Alb. Und in Trochtelfingen werden diese Rohwaren zu bester „Nudelqualität“ verarbeitet. Mit der Kennzeichnung als Lebensmittel ohne Gentechnik gibt es ein wirkungsvolles Aushängeschild, das dem Verbraucher Vertrauen und Orientierung gibt. Um die Bekanntheit des neuen Labels zu steigern, Bedarf es aber noch einiger Aufklärung – vor allem auch der Unterstützung aus der Politik in Bezug auf Verbraucherschutz und -aufklärung.

BEI „TROCHTELFINGER“ TAFELRUNDEN INFORMIEREN UND AUFLÄREN

Seit 2008 veranstaltet ALB-GOLD regelmäßig so genannte Tafelrunden. Bei diesen Veranstaltungen soll die breite Bevölkerung über das Thema Grüne Gentechnik und ihre Folgen informiert und aufgeklärt werden. In Fachrunden, die vor den öffentlichen Veranstaltungen stattfinden, wird eine Plattform zum Erfahrungsaustausch mit Landwirten und Fachleuten aus Wirtschaft und Forschung gegeben.



UNTERNEHMENSGRÜNDUNG:

1968 als landwirtschaftlicher Betrieb (Hühnerhof)
seit 1977 Teigwarenproduktion

ANZAHL MITARBEITER/INNEN:

320 (160 Trochtelfingen/ 160 Riesa)

PRODUKTE:

Frische und getrocknete Teigwaren in unterschiedlichsten Formen und großer Vielfalt. Hergestellt aus Hartweizen, Gelbweizen, Dinkel, Emmer, Einkorn, wahlweise mit oder ohne Zugabe von Eiern.

ZERTIFIZIERUNGEN/PREISE:

DIN ISO 9001:2000, IFS 5 (Higher Level), DIN ISO 14001 (Umweltzertifizierung), Bio-Zertifizierung durch namhafte Bioverbände wie Bioland und Demeter. Von unabhängiger Kontrollbehörde kontrollierte und bestätigte Produktion von Lebensmitteln ohne Gentechnik. 2006 – Finalist Entrepreneur des Jahres, 2005 – Preisträger im Wettbewerb „natürlich regional“

ANSCHRIFT:

ALB-GOLD Teigwaren GmbH
Im Grindel 1
72818 Trochtelfingen
www.alb-gold.de

KONTAKT:

Matthias Klumpp
(Marketing und PR)
Tel. 0 71 24 / 92 91-1 13
m.klumpp@alb-gold.de

Michael Schoser
(Umweltmanagement)
Tel. 0 71 24 / 9 291-1 24
m.schoser@alb-gold.de

Pollen fliegen jenseits von Staatsgrenzen

Allos

BEWAHRUNG NATÜRLICHER QUALITÄT AM BEISPIEL VON BIO-HONIG

Die Honigqualität besonders zu schützen ist begründet in dem hohen Ansehen, das Honig seit jeher genießt. Seine Unverfälschtheit wurde gesetzlich unter einen besonderen Schutz gestellt. Als Naturprodukt gehört Honig zu den wenigen Lebensmitteln, die über die Jahrtausende hinweg unverändert geblieben sind.



TRANSGENER POLLEN BREITET SICH AUS

Wir können für Honig aus den meisten Herkunftsländern - inklusive Deutschland - nicht mehr ausschließen, dass er mit transgenen Pollen kontaminiert sein könnte, denn gv-Pflanzen können sich bereits überall in der Natur verbreitet haben. Weltweit existieren bereits mehr als 100 Millionen Hektar GVO-Anbauflächen. Ob ein Honig mit gv-Substanzen kontaminiert ist, kann nur über die enthaltenen Pollen festgestellt werden, da der Nektar selbst keine DNA enthält. Im Honig befinden sich allerdings nur maximal 0,1% Pollen. Aus diesem Grund wird beim Honig logischerweise niemals der Schwellenwert von 0,9% erreicht. Allerdings sind die Nachweisgrenzen wesentlich niedriger, so dass durchaus Anteile von weniger als 0,1% transgener Pollen nachgewiesen werden können. Doch geben die Analysen keine Sicherheit, da Blütenpollen im Honig nicht homogen verteilt sind. In der jetzigen Situation geben wir unseren Kunden aus den oben genannten Gründen keine Zusicherung über Gentechnikfreiheit des Honigs, obwohl Bio-Honig natürlich ohne Einsatz von GVO erzeugt wird.

NICHT MEHR ZURÜCKZUHOLEN

Für das Produkt Honig, das in einer gentechnisch verunreinigten Umwelt entsteht, gibt es keine Lösung, es sei denn, man filtert die Pollen heraus, wodurch der Honig seine Echtheit verlieren würde. Wie eine Belastung mit in der EU nicht zugelassenen GVO zu bewerten ist, ist selbst aus juristischer Sicht noch ein ungelöstes Problem. Abgesehen davon ist noch immer nicht geklärt, inwieweit die Bienen selbst Schaden



nehmen durch die Aufnahme von gv-Substanzen. Über unsere Mitgliedschaft im AoEL versuchen wir aktiv auf die Gesetzgebung Einfluss zu nehmen. Wir haben bereits mit erheblichen finanziellen Beträgen Imkerklagen unterstützt und uns an verschiedenen Aktionen gegen Gentechnik beteiligt.

WELTWEITE ANTWORT GEFRAGT

Der ökologische Landbau ist entstanden aus Achtung vor unserer Natur. Wie wichtig dies den Konsumenten ist, lässt die zunehmende Bio-Nachfrage erkennen. Allos produziert aus Bio-Rohstoffen ein breites Sortiment an Bio-Produkten. Damit helfen wir, dass ökologischer Landbau generell gefördert wird, zur Schonung der Umwelt in Deutschland und auf unserem gesamten Planeten. Als einer der Pioniere, der bereits vor über 25 Jahren die Richtlinien für ökologische Bienenhaltung mitgestaltet hat, wissen wir, dass es sich lohnt, sich für eine wesentliche Sache gemeinsam einzusetzen, auch wenn es Jahre braucht, bis die Bedeutung öffentlich erkannt wird. Daher reicht es nicht aus, das eigene Land vor GVO-Anbau zu schützen, wenn man gleichzeitig stillschweigend hinnimmt, dass ein Großteil der weltweit angebauten gv-Pflanzen in die EU importiert wird, um vermeintlich günstige tierische Nahrungsmittel zu erzeugen. Aus unserer Sicht müsste der Verbraucher mehr aufgeklärt werden. Wo Verbraucher Informationen nicht mehr verarbeiten können, da muss die Politik zielgerichtete Regeln etablieren. Zum Schutz der Menschen. Zum Schutz der Natur.

UMWELTSCHUTZ AUS SELBSTVERSTÄNDNIS

Umweltschutz wurde bei Allos schon von jeher aus dem Selbstverständnis heraus betrieben. Dies zeigt sich an dem bereits 1989 vom Firmengründer Walter Lang aufgestellten Windrad, mit dem immer noch ein kleiner Teil des benötigten Stroms produziert wird. Seit 2004 wird 100% Ökostrom bezogen. Weitere Projekte hinsichtlich Umweltschutz und Nachhaltigkeit waren die Einführung der Abwasservorbehandlung mit effektiven Mikroorganismen und die Einführung eines Energiesparzirkels, um sich dem Thema Energieeffizienz zu widmen.



UNTERNEHMENSGRÜNDUNG:
1974

ANZAHL MITARBEITER/INNEN:
130

PRODUKTE:
Honig, Fruchtaufstriche, Cerealien, Gebäck, Riegel

ZERTIFIZIERUNGEN/PREISE:
EG Öko-Verordnung,
DIN EN ISO 9001:2008,
DIN EN ISO 14001:2005,
IFS

ANSCHRIFT:
Allos GmbH
Imkerhof
49457 Mariendrebber
www.allos.de

KONTAKT:
Alice Fridum
Tel. 0 54 45 / 98 99 -1 19
alice.fridum@allos.de

Natürliches natürlich belassen!

Andechser Molkerei Scheitz

NATÜRLICHKEIT MIT TRADITION

Die Andechser Molkerei Scheitz, die einst als erste Molkerei in Deutschland mit allen ihren Milchlieferanten Verträge abgeschlossen hatte mit der Verpflichtung „Ohne genmanipuliertes Futter“, wirtschaftet seit über 14 Jahren nach den Auflagen des EG-Öko-Audits.

Alle ihre 570 Andechser Bio-Vertragsbauern arbeiten nach den strengen Vorgaben anerkannter ökologischer Agrarverbände wie Demeter, Bioland, Naturland, Biokreis. Für die Andechser Molkerei Scheitz zählen Regionalität der Bio-Vertragsbauern, stete Kontrollen von Zulieferern, eine lückenlose Transportkontrolle sowie eigene und Fremd-Labor-Stichproben zur Qualitätssicherung. Sie unternimmt alles, damit mit neuesten Analysemethoden die völlige „Produktsicherheit Bio!“ gegeben ist.

Der Verpflichtung gentechnikfrei zu wirtschaften, hat sich die Andechser Molkerei Scheitz als erste Molkerei in Deutschland verschrieben. Sie ist eine logische Konsequenz aus der Philosophie der Andechser Molkerei Scheitz, die Mitarbeitern, Rohstoff-Lieferanten, Kunden und Verbrauchern faire Partnerschaften mit der Achtung von Wünschen, Vorschlägen und Kritik bieten möchte. Das betrifft auch den Wunsch des kritischen Verbrauchers nach gesunden, nicht genmanipulierten Milchprodukten.



OHNE GENTECHNIK – VERBRIEFT!

Als Unternehmensleitsatz verbrieft: das Bekenntnis der Andechser Molkerei Scheitz für die ökologische Landwirtschaft und beste Bio-Produkte. Denn Ergebnis allen Wirtschaftens der Andechser Molkerei Scheitz sind qualitativ erstrangige, vertrauenswürdige und gesunde Bio-Molkereiprodukte. Für diese gilt: Es werden nur beste Rohstoffe von biologisch wirtschaftenden Partner-Betrieben verwendet, die natürlich erzeugt sind und naturerhaltend und schonend mit handwerklicher Meisterschaft veredelt werden.

Mit der Forderung nach gentechnikfreiem Landbau steht die oberbayerische Molkerei an der Seite ihrer Bio-Milchbauern. Darüber hinaus hat sie sich für Verbraucherinnen und Verbraucher festgelegt: Sie unternimmt alles ihr Mögliche, um ihr Versprechen einzuhalten: „Natürliches natürlich belassen“. Dafür steht sie mit einer 100 %igen Produktqualität ein: Gentechnikfrei, da Bio; ohne Aromen; ohne künstliche Zusatzstoffe.

ANDECHSER MOLKEREI

UNTERNEHMENSGRÜNDUNG:
1908

ANZAHL MITARBEITER/INNEN:
185

PRODUKTE:
Bio-Molkereiprodukte

ZERTIFIZIERUNGEN/PREISE:
Biomarke des Jahres 2009,
World Cheese Award 2009,
DLG Auszeichnungen für diverse Produkte

ANSCHRIFT:
Andechser Molkerei Scheitz GmbH
Biomilchstr. 1
82346 Andechs
www.andechser-molkerei.de

KONTAKT:
Stefanie Miller
Tel. 0 81 52 / 37 93 45
stefanie.miller@andechser-molkerei.de

Bioland Markt – Gemeinsam stark für sichere Rohstoffe

Bioland Markt

UNSERE PHILOSOPHIE

Wir wollen die Lebensgrundlagen unserer Erde erhalten. Als Bindeglied zwischen ökologisch wirtschaftenden Erzeugern und ökologischer Lebensmittelwirtschaft verstehen wir unsere Aufgabe in der Entwicklung eines fairen, sozialen und effizienten Handels.

Damit aus den Rohstoffen, die unsere Landwirte erzeugen, gesunde, unverfälschte Lebensmittel werden, sehen wir unsere besondere Verantwortung im Erhalt und der Sicherung der Qualität entlang der Wertschöpfungskette.

SICHERHEIT MIT SYSTEM

Unsere zertifizierte Qualitätssicherung umfasst die Erfassung, den Transport und die Lagerhaltung der von uns gehandelten Rohwaren. Basis für hohe Herkunfts- und Produktsicherheit sind transparente Herkünfte und enge Handelsbeziehungen in der Rohstoffbeschaffung: Beliefert werden wir von unseren Gesellschaftern oder langfristig durch Anbauprojekte oder Vertragsanbau an uns gebundene Erzeuger.

Unsere Dienstleister sind nahezu ausschließlich Bio- bzw. GMP+ zertifizierte Lagerhäuser und Speditionen, regelmäßige Audits und enger Austausch gewährleisten auch in diesen Bereichen die hohe Sicherheit unserer Rohstoffe.

FUTTER - DIE BESONDERE VERANTWORTUNG!

Die Bioland Richtlinien fordern eine 100%ige Bio-Fütterung in der Tierhaltung. Um eine ausgeglichene Eiweißversorgung der Bioland Tiere zu gewährleisten, organisiert die Bioland Markt im Auftrag des Bioland e.V. zentral die Beschaffung von Soja aus europäischer Herkunft. Um GVO-Kontaminationen soweit wie möglich auszuschließen, engagieren wir uns seit vielen Jahren durch Anbauprojekte für den biologischen Soja-Anbau in Deutschland, Österreich, Ungarn, der Slowakei und Italien.



Auch andere risikobehaftete Futterrohstoffe wie Ölpflanzen und Mais beziehen wir von europäischen Projektbetrieben.

Sämtliche Lieferungen werden standardmäßig auf GVO untersucht, durch strenge Vorfrachregeln und das hartnäckige Einfordern von sauberen, rückstandsfreien Lagerräumen und Transportbehältern versuchen wir, Verunreinigungen zu vermeiden.

UNSERE FORDERUNGEN UND KÜNFTIGE PROJEKTE

Konstant steigende Kosten für Rückstandsanalytik und die Bereitstellung „sauberer“ Logistik burden der Öko- Branche insgesamt und uns als Einzelunternehmen Kosten für die Unachtsamkeit (oder Mutwilligkeit) anderer auf. Das ist dauerhaft politisch nicht hinnehmbar! Auch im Vergleich zu weniger strengen Akteuren aus dem Umfeld der EU-Bio-Anbieter nehmen wir wesentlich höhere Systemkosten in Kauf.

Wir als Bioland Markt sehen uns in der Pflicht, Standards zu setzen und Werte zu leben. Wir fördern die Zusammenarbeit mit sensiblen und qualitätsbewussten Partnern auf allen Stufen der Wertschöpfung. Durch Regionalität und den Einsatz spezieller, auf den ökologischen Landbau angepasster Sorten und Züchtungen versuchen wir, die Abhängigkeit von der GVO-lastigen Agrarindustrie zu senken.

Unser kontinuierlicher Einsatz für Bio-Soja aus europäischen Anbauprojekten und die Förderung des Einsatzes von Hochprotein-Sorten tragen dazu bei, eine der wesentlichen Zukunftsfragen, die GVO-freie Versorgung der Tiere im Ökolandbau mit Eiweißträgern, sicherzustellen. Über die Jahre und gemeinsam mit gleichgesinnten Marktpartnern und Mitbewerbern haben unsere Bemühungen schon zu einer deutlichen Sensibilisierung im Dienstleistungsbereich geführt.

Werte wie nachhaltige ökologische Landwirtschaft, gentechnikfreie Rohstoffe und sichere Wertschöpfungsketten können nur in einem breiten und verantwortungsbewussten Netzwerk gelebt werden, dafür müssen wir gemeinsam aktiv bleiben.

BIOLAND MARKT
WIR FÜHREN BIO

UNTERNEHMENSGRÜNDUNG:

01.01.2009 Gründung der Bioland Markt GmbH & Co. KG, entstanden aus der Zusammenführung der Bioland Markt GmbH, Augsburg, und der EZG Biokontakt GmbH & Co. KG, Berlin.

ANZAHL MITARBEITER/INNEN:

21

PRODUKTE:

Erzeugergemeinschaft und Handelsunternehmen für überwiegend pflanzliche Rohstoffe wie Getreide, Leguminosen, Ölsaaten, Hopfen, Kartoffeln und Feldgemüse sowie Saat- und Pflanzgut. Am Standort Augsburg werden außerdem für den süddeutschen Raum Vieh und Fleisch (Rind, Schwein, Kalb, Lamm, und Geflügel) erfasst und vermarktet. In Norddeutschland übernimmt diesen Bereich die Bio Fleisch Nord Ost GmbH & Co. KG.

ZERTIFIZIERUNGEN/PREISE:

Bioland, EU-Bio, NOP – und Bio Suisse – Anerkennung, GMP+, ISO 9001, HACCP

ANSCHRIFT:

Bioland Markt GmbH & Co. KG
Gradestr. 92
12347 Berlin
www.bioland-markt.de

KONTAKT:

Amos Ramsauer
Tel. 0 30 / 53 02 37 32
amos.ramsauer@bioland-markt.de

Gentechnik - Nein Danke!

Bionade

NEUES AUS EWIGER QUELLE

Die BIONADE GmbH ist Hersteller des weltweit ersten alkoholfreien Erfrischungsgetränks, das im Brauverfahren, durch Fermentation natürlicher Rohstoffe, rein biologisch hergestellt wird. Sämtliche Rohstoffe kommen aus ökologischer Landwirtschaft. Ökologische Landwirtschaft und die Verwendung gentechnisch veränderter Organismen (GVO) sind nach Auffassung des Unternehmens nicht miteinander vereinbar. Peter Kowalsky, Geschäftsführer der BIONADE GmbH: „Den Einsatz von genmanipulierten Organismen in der Landwirtschaft und in der Herstellung von Lebensmitteln braucht kein Mensch!“

KLARE SACHE: GENTECHNIK IST RISKANT UND NUTZLOS

Die BIONADE GmbH spricht sich strikt gegen die Forschung von genmanipulierten Pflanzen auf Versuchsfeldern aus. Darüber hinaus lehnt das Unternehmen konsequent Forschung, Anbau und Verwendung von GVO ab: Es besteht keine Notwendigkeit für die Schaffung neuer, naturfremder Lebewesen, deren Auswirkungen auf Menschen und Tiere nicht geklärt sind. Im Sinne einer nachhaltigen Nutzung der Landwirtschaft und zum Schutz des Ökosystems und somit auch des Menschen sollte vielmehr der Anbau von pflanzlichen Rohstoffen nach ökologischen Standards forciert werden. Eine Aussaat von transgenen Pflanzen kann irreversible Schäden nach sich ziehen, deren Ausmaß nicht abzusehen ist. Die unkontrollierte Verbreitung von genmanipuliertem Saatgut durch Wind oder Insekten kann nicht ausgeschlossen werden, was die Thematik im schlimmsten Fall zu einem flächendeckenden Problem werden lässt.

Zudem ist ein höherer Nutzen von gentechnisch veränderten Pflanzen nicht nachgewiesen. Ganz im Gegenteil, in den Vereinigten Staaten und in Kanada kam es durch den Einsatz von genmanipuliertem Saatgut sogar zu einem Rückgang der Ernten und massiver Degradierung der Böden, was zur Folge hatte, dass Landwirte verstärkt Kunstdünger einsetzen mussten, um die Bodenfruchtbarkeit zu fördern.



KLARE VISION: RHÖN SOLL BIO WERDEN

Im Mittelpunkt des Nachhaltigkeitsverständnisses der BIONADE GmbH stehen vielmehr der Grundsatz der Regionalität, verbunden mit den Prinzipien des ökologischen Landbaus. Daher fördert das Unternehmen die Bio-Landwirtschaft in der Region, in der das Unternehmen ansässig ist, dem Biosphärenreservat Rhön. „Wir wollen die Landwirtschaft in der Rhön komplett auf Bio umstellen“, sagt Kowalsky. Nur auf diesem Weg könne das Ökosystem und die Biodiversität geschützt werden. „Außerdem können wir so am besten gentechnisch veränderte Organismen von uns fernhalten, denn diese sind nach dem Öko-Kennzeichnungsgesetz verboten.“

Mit dem Projekt „Bio-Landbau Rhön“ ist das Unternehmen eine Kooperation mit den heimischen Landwirten eingegangen: Durch langfristige Verträge und mit Preisen über Marktniveau bietet BIONADE den Landwirten langfristig die garantierte Abnahme der Rohstoffe Bio-Braugerste und Bio-Holunder an. Maßgeblich für die neue Sorte BIONADE Quitte war unter anderem die Tatsache, dass man die Quitte in der Rhön rekultivieren möchte. Hierfür werden bereits Anbautests durchgeführt.

DER NATUR EINE STIMME GEBEN

BIONADE unterstützt Veranstaltungen, die sich für eine gentechnikfreie Welt einsetzen. So förderte das Unternehmen beispielsweise das erste Öko-Musikfestival „Rock for Nature“ der bauerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall, das mit über 70.000 Besuchern der Natur eine Stimme gegen den Einsatz von Gentechnik gab.



UNTERNEHMENSGRÜNDUNG:

2002, hervorgegangen aus der 1827 gegründeten Privatbrauerei Peter

ANZAHL MITARBEITER/INNEN:

ca. 150

PRODUKTE:

Durch Fermentation hergestellte alkoholfreie Erfrischungsgetränke in den Sorten Holunder, Litschi, Kräuter, Ingwer-Orange und Quitte, sowie BIONADE Aktiv für sportlich Aktive

ZERTIFIZIERUNGEN/PREISE:

Strengere Richtlinien als EG-Bio-Siegel: Verwendung von Bio-Aromen und -Extrakten. Partner, die im Rahmen des Projektes „Bio-Landbau Rhön“ Holunder und Braugerste für BIONADE anbauen, sind Mitglied in einem deutschen Bio-Anbauverband. 2007 – 1. Preis Umweltpreis Stiftung Arbeit und Umwelt „Junge Unternehmen fördern Nachhaltigkeit“ 2007 – WWF-Capital Award – Ökomanager des Jahres 2007 – Horizont Award – Unternehmer des Jahres

ANSCHRIFT:

BIONADE GmbH
Nordheimer Straße 14
97645 Ostheim/Rhön
www.bionade.com

KONTAKT:

Dr. Nicola Schuldt-Baumgart
Tel. 0 97 77 / 9 10 19 99
nicola.schuldt-baumgart@bionade.de

Schönheit der Natur achten und erhalten

Chiemgauer Naturfleisch

BÄUERLICHE LANDWIRTSCHAFT IST ERHALTENSWERT

Wir leben in einer sehr schönen Gegend mit Bergen, Seen und Schlössern und in einer traditionsreichen Kulturlandschaft. Die Schönheit zu achten und zu erhalten ist Auftrag und Verpflichtung zugleich. Die ökologische Landwirtschaft ist für uns die zeitgemäße Form, die Fruchtbarkeit der Erde mit einer vielfältigen Pflanzengemeinschaft zu erhalten und einen ehrfurchtsvollen Umgang mit den anvertrauten Tieren zu pflegen. Die biologische Wirtschaftsweise ermöglicht ein Miteinander von Natur und Kulturlandschaft. Deshalb verarbeitet Chiemgauer Naturfleisch nur Tiere von anerkannten Bio-Bauern. Wir haben mit 100 Betrieben vertragliche Vereinbarungen und unterhalten zu weiteren 100 Höfen lockere Kooperationen.

BIO-FUTTER ALS PROBLEM

Es wird für die Landwirte immer schwieriger, die Eiweißversorgung der Tiere mit Bio-Futter sicherzustellen. Derzeit gilt zwar noch die Regel, dass im Futter auch ein Anteil von fünf Prozent konventionell angebauten Pflanzen enthalten sein darf. Allerdings ist das eine Übergangsregelung: In zwei Jahren soll das Futter zu 100 Prozent aus ökologischem Landbau stammen. Das bedeutet, dass dann das konventionelle Kartoffeleiweiß als hochwertiger Eiweißträger nicht mehr eingesetzt werden kann.

Die Alternative wäre Soja. Wäre, wenn es kein gentechnisch verändertes Soja gäbe. Dieses hat den Anbau weltweit bereits so durchdrungen, dass es selbst aus Bio-Beständen kaum noch herauszuhalten ist. De facto wird es also bald kein Bio-Soja mehr geben. Auch das Eiweiß aus Erbsen und Bohnen wird von den Tieren nur begrenzt aufgenommen. Das bedeutet für uns, dass die Wahl hochwertiger Eiweißträger extrem eingeschränkt wird.



LANGFRISTIGE LÖSUNG

Wir haben bereits vor acht Jahren unsere Vertragspartner, die Schweinemast betreiben, dazu bewegt, auf hundertprozentige Bio-Fütterung umzustellen.

Doch für die Allesfresser – also für Schweine und Geflügel – wäre aus unserer Sicht noch eine andere Lösung denkbar: Das hochwertige pflanzliche Eiweiß könnte durch tierisches Eiweiß ersetzt werden, indem Tiermehl aus Schlachtabfällen gewonnen wird. Tiermehl aber ist durch den Ausbruch von BSE als Futtermittel grundsätzlich verboten. Es steht nicht mehr zur Verfügung, obgleich es für Allesfresser eine naturnahe Ernährung ist. An diesem Punkt fordern wir eine Korrektur des Gesetzes, um die Eiweißversorgung mit gentechnikfreiem Futter sicherzustellen.

GEMEINSAM FÜR DIE VIELFALT

Die Agro-Gentechnik stellt für unsere bäuerliche Landwirtschaft eine Bedrohung dar. Sie schränkt die Vielfalt und die Wahlfreiheit für Lebensmittel extrem ein. Chiemgauer Naturfleisch unterstützt daher Aktivitäten vor Ort, um Verbraucher und Landwirte auf diese Gefahr aufmerksam zu machen. Wir müssen mit vereinten Kräften der Agro-Gentechnik entgegensteuern!



UNTERNEHMENSGRÜNDUNG:
1991

ANZAHL MITARBEITER/INNEN:
ca. 50

PRODUKTE:
Fleisch- und Wurstwaren vom Rind, Schwein, Lamm, Pute und Hähnchen; Halbkonserven, Bio-Tiernahrung, Tiefkühlprodukte

ZERTIFIZIERUNGEN/PREISE:
2003 Preisträger des Innovationspreises für Bio-Lebensmittelverarbeitung.
2007 Biokreis-Preis für „Regional & Fair“

ANSCHRIFT:
Chiemgauer Naturfleisch GmbH
Hagenau 13
83308 Trostberg
www.chiemgauer-naturfleisch.de

KONTAKT:
Tom Reiter
Tel. 0 86 21 / 64 92-20
tom.reiter@chiemgauer-naturfleisch.de

Auf die Kraft der Natur setzen

Freiland Puten Fahrenzhausen

AUF DIE KRAFT DER NATUR SETZEN

Von Anfang an ist es das Ziel von Freiland Puten Fahrenzhausen, eine Balance zwischen Menschen, Tieren und Umwelt herzustellen. Mit unserer Erzeugung nach den Vorgaben des ökologischen Anbaus setzen wir die Forderung nach Schonung der Böden, Respekt vor dem Tier und dem Angebot gesunder Lebensmittel erfolgreich um.

Den Anforderungen des biologischen Landbaus muss dabei durch die Wahl einer geeigneten Rasse, einer besonderen Tierhaltung sowie der geeigneten Fütterung Rechnung getragen werden.

Von Beginn an arbeiteten wir mit einem „genetischen Old-Timer“, der KellyBronze®-Pute. Mit ihren ursprünglichen Eigenschaften ist diese robuste Rasse besonders gut an die Erfordernisse der Öko-Betriebe angepasst.

DER MENSCH IST, WAS ER ISST – DAS GILT AUCH FÜRS GEFLÜGEL!

Wir möchten unseren Kunden gesunde und naturbelassene Lebensmittel anbieten. Für uns steht fest, dass sich die Verwendung von GVO, egal auf welcher Stufe der Erzeugung, ausschließt. Das Futtermittel spielt eine entscheidende Rolle. Das Fleisch kann eben nur so gut sein wie das Futter, welches das Tier bekommt. Aus diesem Grund haben wir uns 2006 an einer kleinen, exklusiven Bio-Futtermühle beteiligt, denn GVO-freie Futtermittel sind nur über geschlossene Lieferantenkette vom Futtermittelhersteller über die Futtermühle bis zum Mäster möglich.

Wir übernehmen Verantwortung in der vorgelagerten Qualitätssicherung, der Rohstoffsicherung sowie der Rezepturgestaltung. Alle Rohstoffe werden vor deren Verarbeitung einem umfangreichen Screening unterzogen. Besonders gilt das für das aus Italien stammende Bio-Soja, welches so lange in einem Zwischenlager verbleibt, bis der „GVO-frei“-Befund vorliegt.



Das gesamte Getreide kommt aus uns bekannten, deutschen Quellen. Viele Getreidelieferanten erzeugen gleichzeitig auch Geflügel für uns. So kommen wir dem Ideal der Öko-Landwirtschaft, der Kreislaufwirtschaft, sehr nahe.

Um schließlich den neuralgischen Punkt des Futtermitteltransports zu entschärfen, betreiben wir zwei eigene Silozüge. Sie fahren ausschließlich Ware, die in unserer Mühle verarbeitet wird, sowie das dort hergestellte Bio-Futter.

WEHRET DEN ANFÄNGEN!

Auch wenn man durch die Saatgutvermehrung zum Teil vor vollendete Tatsachen gestellt wurde: Noch ist nichts verloren! Deswegen setzen wir uns vehement für gentechnikfreie Regionen ein und unterstützen unseren Bioverband, den Biokreis e.V., in allen Bemühungen, ein endgültiges Freisetzungsverbot zu erlangen.

Darüber hinaus muss erreicht werden, dass in diesem Bereich intensiv geforscht wird, um GVO-freie Alternativen zu entwickeln. In unserem speziellen Bereich, der Geflügelerzeugung, haben wir die Erfahrung gemacht, dass „alte“ Rassen besonders gut für eine ökologisch nachhaltige Erzeugung geeignet sind. Der Rückgriff auf altbewährte, ursprüngliche Sorten und Rassen im pflanzlichen Bereich sollte aus unserer Sicht weiter fortschreiten. Der Traum von einem gentechnikfreien Europa ist noch nicht ausgeträumt, das haben uns die Österreicher und die Bulgaren vorgemacht. Jeder sollte sich in dieser Frage bald positionieren und aus dieser Stellung heraus klare Signale an Verbände, Forschung und die Politik senden.

Unsere Unternehmensauffassung, bei der Geflügelaufzucht auf die Kraft der Natur zu setzen und unseren langsam wachsenden Rassen Zeit zum Wachsen zu gewähren, widerspricht geradezu der Zielsetzung gentechnisch veränderter Formen, die einen Mehrnutzen zu Lasten natürlicher Vielfalt erreichen wollen.



UNTERNEHMENSGRÜNDUNG:
1997

ANZAHL MITARBEITER/INNEN:
12

PRODUKTE:
Bio-Putenfleisch-Erzeugnisse,
Bio-Puten-Wurst-Erzeugnisse,
Bio-Hähnchenfleisch-Erzeugnisse

ZERTIFIZIERUNGEN/PREISE:
Seit 2007 Halal Zertifikat und damit für den Konsum von Muslimen geeignet.
Pro Tier Förderpreis 2005

ANSCHRIFT:
Freiland Puten Fahrenzhausen GmbH
Gewerbering 4-6
85777 Fahrenzhausen
www.freiland-puten.de

KONTAKT:
Stefan Mutter
Tel. 0 81 33 / 99 62 12
stefan.mutter@freiland-puten.de

Ganzheitliches Denken für ganzheitliche Qualität

Haus Rabenhorst

EIN HAUS MIT STARKEN MARKEN & KLAREN WERTEN

Vor über 200 Jahren als Weingut gegründet ist das Haus Rabenhorst heute ein traditioneller Anbieter von hochwertigen Lebensmitteln. Unsere Kernkompetenz ist die Herstellung von hochqualitativen Säften. Ergänzt wird dieses Angebot durch den Vertrieb von Bio-Weinen, Bio-Gebäcken und allergenarmen Backwaren. Ganzheitliche Qualität, Kontinuität sowie Trend- und Innovationsbewusstsein – das sind unsere Stärken.

Aus dem Wissen um das Beste der Natur – und wie man daraus das Beste für den Menschen macht – entstand die besondere Kompetenz unseres Unternehmens. In den Produkten all unserer Marken spiegelt sich der Facettenreichtum der Natur wider und verspricht höchsten Genuss – den Verbraucher als unverfälscht loben. Diese Wertschätzung, die wir bei unseren Kunden genießen, ist uns eine Verpflichtung für alle unsere Warengruppen.

Wie ein roter Faden zieht sich das Konzept der Nachhaltigkeit durch das ganze Unternehmen Haus Rabenhorst. Die Rechnung ist denkbar einfach: Durch eine nachhaltige Wirtschaftsweise sollen Umwelt und Ressourcen so umfassend wie möglich geschützt werden. Denn nur gesunde Böden, reines Wasser und saubere Luft können unsere selbstgesetzten Standards sichern.



URSPRÜNGLICHE ROHSTOFFE

Haus Rabenhorst setzt auf eine enge und höchst vertrauensvolle Zusammenarbeit mit langjährigen, bewährten Lieferanten. So erfolgt der Einkauf von Rohwaren ausschließlich gemäß festgelegter Spezifikationen, die häufig strenger als geltendes Recht sind, und nach vertraglichen Vereinbarungen. Zudem gewährleisten persönliche Besuche vor Ort mit Betriebsbegehungen die geforderte naturbelassene Qualität.

Die Verwendung von gentechnisch veränderten Organismen lehnen wir grundsätzlich ab. Seit über 200 Jahren verwenden wir nur solche Rohstoffe, wie sie uns die Natur in ihrer Ursprünglichkeit bietet. Veränderungen durch Gentechnik sind nicht kontrollierbar, die Spätfolgen nicht einschätzbar. Wir achten die Natur, da wir uns unserer Verantwortung gegenüber natürlichen Ressourcen bewusst sind. Noch besteht die Chance, den Weg der Gentechnik aufzuhalten und etwas zu verändern. In diesem Sinne setzen wir uns für eine nachhaltige Wirtschaftsweise ohne jegliche GVO ein.

BLICK IN DIE ZUKUNFT

Wir sind permanent bestrebt, die Ressourcen der Natur schonend einzusetzen. Aus diesem Grund gehört es zu unserem Selbstverständnis in allen Unternehmensbereichen, wie beispielsweise Abfallwirtschaft, Energie und Produktion auf Einsparpotentiale und Nachhaltigkeit zu achten – zum Wohle eines immer besser werdenden Umweltmanagements.

Wir wünschen uns ein genfreies Europa, in dem die Vielfalt und die Ressourcen der Natur genutzt und nicht verändert werden.



UNTERNEHMENSGRÜNDUNG:
1805

ANZAHL MITARBEITER/INNEN:
100

PRODUKTE:
Hochwertige Frucht- und Gemüsesäfte, allergenarme Lebensmittel wie z.B. Gebäcke, Teig- & Brotwaren, Snacks, etc. Bio-Gebäcke, Bio-Weine und natürliches Mineralwasser.

ZERTIFIZIERUNGEN/PREISE:
Nicht zertifiziertes internes QM System nach den Anforderungen der DIN EN ISO 9001, 2009 – Bundesehrenpreis für Fruchtgetränke 2009 – Beverage innovation award, „highly recommended“ Kategorie „best adult or gourmet drink“
2008 – „Ausgewählter Ort“ von der Initiative „Deutschland – Land der Ideen“

ANSCHRIFT:
Haus Rabenhorst
O. Lauffs GmbH & Co. KG
Scheurener Str. 4
53572 Unkel / Rhein
www.haus-rabenhorst.de

KONTAKT:
Pressestelle Haus Rabenhorst
Saskia Kenntemich / Anke Müller
Tel. 0 22 24 / 1 80 50
info@haus-rabenhorst.de

Plädoyer gegen grüne Gentechnik

HiPP

VERANTWORTUNG FÜR DIE KINDER

Für HiPP als einem der weltweit größten Verarbeiter ökologisch erzeugter Rohstoffe ist das klare „Nein“ zur grünen Gentechnik eine besondere Verpflichtung. Als führender Babynahrungshersteller tragen wir in besonderem Maße die Verantwortung für die kommenden Generationen. HiPP lehnt deshalb die Freisetzung von gentechnisch veränderten Organismen in die Umwelt aus ökologischen und ethischen Gründen ab.

Die HiPP-Qualität garantiert, dass in dem Prozess „von Acker und Weide ins Gläschen“ auf den Einsatz von Gentechnik verzichtet wird. Sämtliche von HiPP eingesetzten pflanzlichen und tierischen Lebensmittel, die die Vertragspartner erzeugen, sind frei von gentechnisch veränderten Organismen.

Um die Wichtigkeit des Themas Agro-Gentechnik auch den kommenden Generationen nahe zu bringen, hat HiPP gemeinsam mit dem Bund Naturschutz und dem Bayerischen Lehrer- und Lehrerinnenverband eine DVD mit umfassendem Lehrmaterial zu diesem Thema herausgegeben.

GENTECHNIK ZERSTÖRT DIE BALANCE DER NATUR

Aus Sicht der ökologischen Landwirtschaft steht die generelle technische „Machbarkeit“ nicht im Einklang mit den natürlichen Prinzipien, die als Basis für die landwirtschaftliche Produktion gelten. HiPP ist der Überzeugung, dass landwirtschaftliche Produktion unter Berücksichtigung der selbstregulierenden Balance der Natur erfolgen sollte. Nur auf diese Weise kann die überlebensnotwendige Nachhaltigkeit sichergestellt werden. Die Erschaffung „neuer“ Lebewesen durch gentechnische Veränderung gehorcht dagegen einem mechanistischen Weltbild, das die Natur als modulares beziehungsloses Baukastensystem betrachtet. Es werden dabei nur pekuniäre Aspekte aus der Sicht des Eigentümers der gentechnisch veränderten Sorten betrachtet. In der Folge wird nicht berücksichtigt, dass die Natur ein höchst komplexes Kommunikationssystem mit eigenen Gesetzmäßigkeiten ist.



Gentechnik führt darüber hinaus zu einer extremen Verarmung von Arten und Sorten und gefährdet damit die biologische Vielfalt, die Grundlage allen Lebens auf unserem Planeten ist. Ein Miteinander von Bio-Landwirtschaft und Gentechnik ist daher grundsätzlich ausgeschlossen und ein Nebeneinander nicht vorstellbar.

RECHT AUF UNBEDENKLICHE LEBENSMITTEL

Im „Internationalen Menschenrechtspakt“ wird jedem Menschen das Recht auf gesundheitlich unbedenkliche und sichere Nahrungsmittel zugesichert. Aus dieser Sicht gefährdet Agro-Gentechnik auch das Recht auf Selbstbestimmung der Völker (und der Einwohner eines jeden Landes), Nahrungsmittel nachhaltig und Ressourcen schonend herzustellen. Durch Patente auf Saatgut und sogar Gensequenzen dominieren internationale Konzerne den Nahrungsmittelmarkt und schaffen unfreiwillige Abhängigkeiten mit existenzgefährdenden Folgen. Angepriesen als Allheilmittel gegen den Welthunger, hungern ganze Kontinente rund zehn Jahre nach der Einführung transgener Pflanzen trotz oder vielleicht sogar wegen dieser Technologie.

Nicht unerwähnt sollte bleiben, dass gentechnisch veränderte Pflanzen bisher volkswirtschaftlich höhere Kosten verursachen als sie Gewinne liefern. Dies wurde in der Studie „Schadensbericht Gentechnik“, die der Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft (BÖLW) in 2009 vorgelegt hat, nachgewiesen.

WIDERSTAND GEGEN SCHLEICHENDE AUSBREITUNG

HiPP wird auch in Zukunft alles unternehmen, um seinen Beitrag zur Verhinderung der schleichenden und oft verheimlichten Ausbreitung von Gentechnik in der Herstellung von Lebensmitteln zu leisten.



UNTERNEHMENSGRÜNDUNG:
1932

ANZAHL MITARBEITER/INNEN:
ca. 2.000

PRODUKTE:
u.a. Baby- und Kindernahrung; Säuglings-Milchnahrung, -Breie, -Tees, Babykost und Babypflege, Trink- und Sondennahrung

ZERTIFIZIERUNGEN/PREISE:
EMAS-Zertifizierung,
2000 Millenium Business Award
for Enviromental Archievement,
2006 B.A.U.M. Umweltpreis
für Prof. Dr. Claus Hipp,
2009 Deutscher Nachhaltigkeitspreis in der
Kategorie „ Nachhaltigster Einkauf“

ANSCHRIFT:
HiPP GmbH & Co. Vertrieb KG
Georg-Hipp-Straße 7
85276 Pfaffenhofen (Ilm)
www.hipp.de

KONTAKT:
Sandra v. Hohenlohe
Pressestelle
Tel. 0 84 41 / 757-368
Fax: 0 84 41 / 897-074
Sandra.Hohenlohe@hipp.de

Genuss und Natürlichkeit – für eine nachhaltige, lebenswerte Umwelt

Hopfisterei

URSPRÜNGLICHES BROT FÜR DIE MENSCHEN

Bereits 1978 formulierte Siegfried Stocker das auch noch heute für sein Unternehmen gültige Leitbild: „Ziel der Hopfisterei ist es, immer mehr Menschen, die dies schätzen, mit immer natürlicherem und ursprünglicherem, schmackhaftem Brot zu versorgen.“

Der Wunsch, das Brot so natürlich wie möglich zu backen, führte dazu, dass die Hopfisterei vor 25 Jahren die Gesamtumstellung des Betriebes auf ökologische Herstellung der Pfister Brote vornahm. Durch die intensive Zusammenarbeit mit dem Ökologischen Landbauverband Naturland gelang es bereits 1993, alle Pfister-Natursauerteigbrote ausschließlich aus ökologischen Rohstoffen zu backen.

Bei der Frage Agro-Gentechnik Ja oder Nein geht es um sehr viel – um die Gesundheit der Menschen, die Sicherung von Arbeitsplätzen in Landwirtschaft und Mittelstand, die Freiheit von Erzeugern und Verbrauchern. Weltweit operierende Biotechnik- und Agrarkonzerne haben das Interesse, ihre gentechnisch veränderten Saaten und Pflanzen patentieren zu lassen und sich in marktbeherrschende Positionen zu bringen. Diese Monopolisierung der Landwirtschaft, die nicht von der Sorge um die Bauern oder gar um die Hungernden dieser Erde getragen ist, widerspricht dem Unternehmensleitbild der Hopfisterei.

„GRÜNE GENTECHNIK“ GEFÄHRDET DEN ÖKOLANDBAU

Genmanipulierte Pflanzen kreuzen sich in andere Felder aus. In Genen ballen sich die mächtigsten Triebkräfte der Natur, konditioniert in Millionen von Jahren – Abstandsflächen sind ein ungenügender „Schutz“. Gentechnik setzt auf kurzfristige Erfolge: Man dreht an Genen wie an Stellschrauben, übersieht, dass Gene nicht nur einzelne Eigenschaften auslösen, sondern in einem Beziehungsgeflecht mehrere Aufgaben steuern. Umgekehrt werden Lebensfunktionen durch eine Vielzahl von Genen gesteuert.



Das unterscheidet u.a. die Zuchtwahl, die der Mensch seit Jahrhunderten betreibt, von der Gentechnik. Eine Kontaminierung ökologischer Anbauflächen durch GVO wäre kaum zu verhindern. GVO-Aussaaten begünstigen in hohem Maß Monokulturen – und schaden dem ökologischen Landbau mit all seinen Vorteilen, wie z.B. seine Schonung der Böden und des Grundwassers, seine Erhaltung der Artenvielfalt und sein Beitrag zum Klimaschutz.

GENTECHNIK SCHADET DEM LÄNDLICHEN RAUM

In Bayern lehnten – im April 2009 – 72 Prozent der Verbraucher die Aussaat von Gen-Mais der Sorte Mon(santo) 810 ab. Immer mehr Menschen wollen natürlich erzeugte Produkte und beim Essen keine möglichen Risiken eingehen. Patente auf Saatgut und Pflanzen würden Monopole begünstigen, wo bislang Wettbewerb und relative Freiheit herrscht.

Wenige Konzerne würden bestimmen, was die Menschen zu essen und unter Lebensmittelqualität zu verstehen hätten. In dieser „schönen neuen Welt“ wäre immer weniger Platz für bäuerliche Familienbetriebe, wie sie in Bayern vorherrschen. Die Folgen: Landflucht, Verödung des ländlichen Raums und massiver Arbeitsplatzabbau.

Bayern ist ein Hochttechnik-Land – die Region steht für gesunde Umwelt, hervorragende, spezielle Agrarprodukte und landwirtschaftliche Vielfalt. Also für alles, was durch Gentechnik gefährdet werden würde.

Vor dem Hintergrund solcher Fakten hat der Welt-Agrarrat im Jahr 2008 dringend empfohlen, von der Monopolisierung der Landwirtschaft Abschied zu nehmen und wieder auf die Erfahrungen und die Traditionen der angestammten Landwirte zurückzugreifen.

Die Hopfisterei fördert mit ihren Produkten den anerkannt ökologischen Landbau in Bayern.



UNTERNEHMENSGRÜNDUNG:
urkundlich seit 1331

ANZAHL MITARBEITER/INNEN:
ca. 900

PRODUKTE:
Pfister Öko-Natursauerteigbrote

ZERTIFIZIERUNGEN/PREISE:
Zertifizierung des anerkannt Ökologischen Landbauverbandes NATURLAND, Bio-Siegel nach EG-Öko-Verordnung, Validierung nach EMAS, Verordnung (EG) Nr. 1221/2009, 1994 - Öko-Manager des Jahres von der Umweltorganisation WWF und des Wirtschaftsmagazins „CAPITAL“, 1996 - Europäischer Umweltpreis für nachhaltiges Wirtschaften, 2008 - Bayerischer Verdienstorden für Siegfried Stocker

ANSCHRIFT:
Ludwig Stocker Hopfisterei GmbH
Kreittmayrstraße 5
80335 München
www.hopfisterei.de

KONTAKT:
Public Relations
Dr. Caroline H. Ebertshäuser
Tel. 0 89 / 36 00 64 40
Fax 0 89 / 3 61 77 21
ebertshaeuser@indras-netz.de

Mit Ökolandbau Vielfalt schützen

Lebensbaum

IN DER TAT NACHHALTIG

Lebensbaum ist im Naturkost-Fachhandel führender Hersteller für Kaffee, Tee und Gewürze aus ökologischem Anbau. Der Bio-Pionier überzeugt seit über 30 Jahren durch seine nachhaltige Firmenpolitik: Ökonomie, Ökologie und Soziales sollen sich im Gleichgewicht entwickeln. Aus diesem Grund wendet sich das Unternehmen bereits seit Jahren gegen den Einsatz von Gentechnik in der Landwirtschaft. „Gentechnik macht Bauern von Saatgutkonzernen wirtschaftlich abhängig und forciert zugleich die Monopolbildung im Saatgut-Markt. Darüber hinaus bedroht Gentechnik das fragile Gleichgewicht der Ökosysteme. Die Folgen für Lebensräume und Artenvielfalt sind nicht abzusehen“, erklärt Ulrich Walter, Eigentümer und Geschäftsführer von Lebensbaum.

IN DER TAT WACHSAM

Auch wenn Lebensbaum Produkte von Gentechnik nicht betroffen sind, unterstützt der Mittelständler Aktionen gegen Gentechnik. Zum Beispiel wird das deutsche Informationsportal www.keine-gentechnik.de seit Jahren finanziell unterstützt. Das Portal klärt sehr fundiert über das Thema Gentechnik auf und liefert tagesaktuelle Informationen zu nationalen und internationalen Aktionen, Studienergebnissen und Entwicklungen in Sachen Gentechnik. „Aufklärung durch fundierte Informationen ist der effektivste Hebel im Kampf gegen Gentechnik“, macht Ulrich Walter deutlich.



IN DER TAT NAHRHAFT

Befürworter preisen Gentechnik als Wunderwaffe gegen den weltweiten Hunger. Nennenswerte Ertragssteigerungen auf breiter Ebene sind bisher ausgeblieben und lassen vermuten, dass Anspruch und Wirklichkeit hier weit auseinander liegen. Darüber hinaus ist Gentechnik für Kleinbauern weltweit kaum erschwinglich.

Lebensbaum weiß durch seine jahrelangen Kooperationen mit den Vertragspartnern aus Übersee: Der ökologische Landbau bietet hier Ansätze, die unspektakulär daherkommen, aber umso effektiver sind. Landwirte nutzen die vor Ort verfügbaren Mittel, um den optimalen Ernährungsertrag einer Fläche bei minimalem Ressourcenverbrauch zu erreichen. Das ist weit weniger kapitalintensiv und schützt vor Verschuldung und Abhängigkeiten.

IN DER TAT FREIGEBIG

Lebensbaum weiß: Die Natur ist freigebig, wenn man ihr Freiheit lässt. Dies wird beim Anbau von Kaffee, Tee, Kräutern und Gewürzen offensichtlich. Diese Lebensmittel werden im ökologischen Landbau in der Regel in Mischkulturen angebaut. Das Beispiel Pfeffer macht es deutlich: Die Pflanze schlingt sich an Bäumen hoch, Bäume schaffen wiederum Lebensraum für zahlreiche Säugetiere, Vögel oder Insekten. Auch die Schattenbäume, unter denen Tee- oder Kaffeepflanzen wachsen, bieten vielen Tieren einen wichtigen Lebensraum und vernetzen natürliche Biotop weit über die Plantagen hinweg. Auf diese Weise fördert der ökologische Landbau die biologische Vielfalt – im Gegensatz zur Gentechnik, die Lebensräume und ihre Arten vernichtet.



UNTERNEHMENSGRÜNDUNG:
1979

ANZAHL MITARBEITER/INNEN:
100

PRODUKTE:
Kaffee, Tee und Gewürze
aus ökologischem Anbau

ZERTIFIZIERUNGEN/PREISE:
EMASII, Bio-Siegel nach EG-Öko-Verordnung,
demeter, IFS.
Innovationspreis des Bundesverbraucher-
schutzministeriums (2003),
B.A.U.M.-Umweltpreis (2004),
Bremer Umweltpreis Nordwest –
Partnerschaftspreis (2006)

ANSCHRIFT:
Lebensbaum / Ulrich Walter GmbH
Dr.-Jürgen-Ulderup-Straße 12
49356 Diepholz
www.lebensbaum.de

KONTAKT:
Jan Kühn
Tel. 0 54 41 / 98 56-1 82
jk@lebensbaum.de

Seit 1886 Omnium cum Deo, darum Hände weg von GVO

Maintal

MARMELADE FÜR DIE ENKEL

Das Unternehmen Maintal wurde vor 124 Jahren unter dem Leitspruch „Omnium cum Deo – Alles mit Gott“ gegründet. Es befindet sich seitdem in Familienbesitz und stellt seine Konfitüren seit dieser Zeit ausschließlich an seinem Firmensitz in Haßfurt her. Als Familienunternehmen sichern wir nicht nur Arbeitsplätze in der Region, sondern fühlen uns darüber hinaus den Menschen verpflichtet. So unterstützen wir die örtliche Tafel, die Lebenshilfe für geistig behinderte Menschen und internationale Hilfsorganisationen. Unsere familienorientierte Personalpolitik umfasst Teilzeitarbeitsplätze, flexible Arbeitszeiten, gemeinsame Aktivitäten bis hin zu einem Kindertag. Wir haben in unseren Zielen festgelegt, dass unser Unternehmen auch in den nächsten Generationen in Familienbesitz bleiben soll. Wir denken und handeln deshalb mit größter Verantwortung für die Umwelt. Aus diesem Grund wird der Anteil der Bio-Produktion stetig ausgebaut.

HINTERTÜRCHEN SIRUP?

Die Maintal-Geschäftsführung spricht sich gegen Gentechnik aus. Wir sehen die Gentechnik als generelle Gefahr für die heimische Landwirtschaft, aber auch als internationales Problem vor allem in Nord- und Südamerika. Wir legen größten Wert auf die Qualität der Rohstoffe, damit keine gentechnisch veränderten Pflanzen, zum Beispiel für die Herstellung von Glucosesirup, verwendet werden. Zur Herstellung von Glukosesirup wird entweder Mais oder Weizen herangezogen. Hier ist es für uns wichtig, nur Glukosesirup zu beziehen, der garantiert nicht aus modifizierten Mais hergestellt wurde.

Darüber hinaus haben wir in unseren Rohstoffspezifikationen festgelegt, dass wir ausschließlich gentechnikfreie Früchte für alle unsere Konfitüren und Fruchtaufstrichen einsetzen und auch in Zukunft einkaufen werden. Durch ein gezieltes Lieferantenmanagement stellen wir sicher, dass diese Vorgaben eingehalten werden.



HOCH LEBE DIE HAGEBUTTE!

Wir tragen zum Arterhalt von alten Nutzpflanzen bei. Unser Hauptprodukt ist die Hagebuttenkonfitüre. Um zum einen den Rohstoff aus der Natur zu sichern und zum anderen aktiven Umweltschutz vor Ort zu betreiben, haben wir den ökologischen Anbau von Hagebuttensträuchern in Deutschland initiiert. Momentan befinden sich etwa vier Hektar unter Vertragsanbau und 2010 wird mit der ersten Ernte gerechnet. Sollte sich der Versuch als erfolgreich erweisen, werden die Anbauflächen Zug um Zug vergrößert.

AUFGETISCHT!

Maintal unterstützt Organisationen und Verbände bei der Aufklärung über die Gefahren der Grünen Gentechnik sowohl auf regionaler als auch auf nationaler Ebene. Wir sind neben unserem eigenen Engagement auch Schnittstelle zwischen Interessenvertretern und politischen Entscheidungsträgern. So konnten wir im September 2009 – kurz vor den Bundestagswahlen – den Vorstand der AoEL, den bayerischen Landwirtschaftsminister Helmut Brunner sowie die Bundestagsabgeordnete Dorothee Bär (beide CSU) in den Geschäftsräumen von Maintal zu Tisch bitten. In einer regen Diskussion bekräftigte der Minister, dass sich die CSU gegen den Anbau von gentechnisch verändertem Mais ausgesprochen habe und auf EU-Ebene die regionale Selbstbestimmung verankern möchte.

SORGEN FÜR DIE ZUKUNFT

Um Nachhaltigkeit zu leben, bezieht Maintal ab 2010 zu 100% Grünen Strom, demnächst sogar von Windkraftanlagen aus der Region. Geeignete Dächer der Maintal Produktionsstätte wurden bereits mit Photovoltaikanlagen ausgestattet. Schon seit Jahren wird der Wasserbedarf bei steigender Produktionsmenge durch Investitionen sukzessive gesenkt. Aktuell laufen Projekte zur Wärmerückgewinnung und der Umstellung der Energieversorgung von fossilen Brennstoffen auf nachwachsende Rohstoffe.



UNTERNEHMENSGRÜNDUNG:
1886

ANZAHL MITARBEITER/INNEN:
65, davon 7 Auszubildende

PRODUKTE:
Konfitüren, Gelees und Fruchtaufstriche

ZERTIFIZIERUNGEN/PREISE:
IFS Zertifizierung auf higher level

ANSCHRIFT:
Maintal Konfitüren GmbH
Industriestr. 11
97437 Haßfurt
Tel. 0 95 21 / 94 95-0
Fax 0 95 21 / 94 95-30
www.maintal-konfitueren.de

KONTAKT:
Heike Mühlfelder-Streit
Tel. 0 95 21 / 94 95-0
muehlfelder-streit@maintal-konfitueren.de

Es gibt immer einen Anfang für das Bessere

Märkisches Landbrot

ES GIBT IMMER EINEN ANFANG FÜR DAS BESSERE

MÄRKISCHES LANDBROT trägt durch seine konsequent ökologische Produktion mit biologischen Rohstoffen zur Gesundung der Erde und zum Wohlbefinden der Menschen bei. Es werden 100% ökologisch zertifizierte Rohstoffe zu 100% ökologischen Produkten verarbeitet. Dabei ruhen wir uns nicht auf Erreichtem aus, sondern verbessern kontinuierlich die Nachhaltigkeit unserer Produktionsabläufe.



GENTECHNIK ZERSTÖRT VIELFALT

Die Agro-Gentechnik gefährdet die biologische Vielfalt. Sie führt zu einer weiteren Intensivierung der Landwirtschaft, zu einer Monopolisierung von Saatgut und zu einer weiteren Einengung des Spektrums der zur Ernährung genutzten Kulturpflanzenarten und -sorten.

MÄRKISCHES LANDBROT setzt sich auf vielfältigste Art und Weise für eine gentechnikfreie Landwirtschaft ein. Wir stehen für ein Wirtschaftssystem, das auf Biodiversität sowie auf Selbstständigkeit und Unabhängigkeit der Züchter und Landwirte gründet.

Ein Bestandteil dieser Strategie ist die Aktionsgemeinschaft fair & regional Bio Berlin Brandenburg (www.fair-regional.de). Ziel aller Teilnehmer und Unterzeichner der Charta ist die gemeinsame Weiterentwicklung einer sozialen und umweltverträglichen Bio-Branche in der Region Berlin-Brandenburg.

GENTECHNIK VERHINDERN ...

MÄRKISCHES LANDBROT garantiert mit der Einhaltung der Demeter-Richtlinien die Gentechnikfreiheit seiner Produkte (www.demeter.de). Gentechnikfreier Anbau in Deutschland ist eine Grundvoraussetzung für uns. Darum und zum Schutz unserer biologischen Vielfalt unterstützen wir den gesellschaftlichen Widerstand gegen die Agro-Gentechnik.



Wir beteiligen uns an bundesweiten Aktionen wie „Bantam Mais“ (www.bantam-mais.de) oder „Genfrei Gehen“ (www.genfrei-gehen.de). Auch bei den von den ökologischen Anbauverbänden getragenen Kampagnen „Wir arbeiten ohne Gentechnik“ oder der Campact-Aktion „Gentechnik stoppen“ (www.campact.de) engagieren wir uns. In Brandenburg unterstützen wir die „Gentechnikfreie Region Uckermark-Barnim“, seit 2004 die größte gentechnikfreie Region Deutschlands (www.gentechnikfreie-regionen.de).

... UND VIELFALT FÖRDERN

Zu unseren Firmenzielen gehört auch, die biologische Vielfalt auf dem Acker zu erhalten und zu fördern. MÄRKISCHES LANDBROT testet und verwendet sowohl alte Getreidesorten als auch biologisch-dynamische Neuzüchtungen aus alten, längst verschwundenen Sorten. Dabei wird eine enge Zusammenarbeit mit dem Verein zur Erhaltung und Rekultivierung von Nutzpflanzen in Brandenburg (VERN e.V., www.vern.de), dem Verein für Kulturpflanzenentwicklung (www.peterkunuz.ch) und verschiedenen Züchtern gepflegt. So werden Getreidesorten rekultiviert, die den sandigen Böden der Mark Brandenburg besser angepasst sind. Zudem unterstützen wir die Zukunftsstiftung Landwirtschaft (www.zs-l.de) bei der Förderung biologisch-dynamischer Züchtungsinitiativen.

All das ginge nicht ohne eine enge Kooperation mit unseren Landwirten, die die alten und neuen Getreidesorten anbauen. Der „Runde Tisch“, an dem wir uns jährlich gemeinsam treffen und über die erwarteten Erntemengen und -qualitäten diskutieren, ist das zentrale Steuerungselement. Hier wurden 2009 per Handschlag Preise wesentlich über den derzeit marktüblichen Demeter-Preisen unbefristet festgelegt. So wird langfristige Planungssicherheit auch als nötige Voraussetzung für die weniger wirtschaftlichen Anbauprojekte geschaffen.



UNTERNEHMENSGRÜNDUNG:
1930

ANZAHL MITARBEITER/INNEN:
40, davon 4 Auszubildende

PRODUKTE:
Brot und Brötchen

ZERTIFIZIERUNGEN/PREISE:
Rohstoffe und Produktion nach Demeter, Umweltmanagement nach EMAS, 2007 Verleihung des Innovationspreises Bio-Lebensmittel-Verarbeitung (1. Preis Mittelstand) der Schweisfurth-Stiftung in Kooperation mit der Koelnmesse, 2009 Verleihung des Deutschen Nachhaltigkeitspreises für die Top 3 in der Kategorie der nachhaltigsten Produktion Deutschlands anlässlich des Deutschen Nachhaltigkeitstages in Düsseldorf, 2010 Förderpreis der Bäckermeister-Alfred-Kühn-Stiftung für Ressourcen schonenden Backwarenproduktion.

ANSCHRIFT:
Märkisches Landbrot GmbH
Bergiusstr. 36, 12057 Berlin
www.landbrot.de

KONTAKT:
Joachim Weckmann
Tel. 0 30 / 61 39 12 - 0
weckmann@landbrot.de,

NATURATA setzt auf demeter-Qualität

Naturata

MIT DER NATUR VON ANFANG AN

Der Leitgedanke der NATURATA AG ist es, Erhalt und Ausbau eines gesunden Miteinanders von Mensch und Umwelt zu fördern. Aus diesem Grund setzt sich NATURATA schon beim Einkauf der Rohstoffe dafür ein, dass alle Produkte soweit möglich in bio-dynamischer Qualität hergestellt sind. Denn die sehr strengen Richtlinien des demeter-Verbands garantieren gentechnikfreie Rohstoffe.

BEISPIEL SCHOKOLADEN

Bei Produkten mit Rohstoffen aus kontrolliert biologischem Anbau achten wir stark darauf, eventuell gentechnisch veränderte Rohstoffe von vornherein zu vermeiden. So verzichten wir bei den NATURATA Schokoladen auf den Zusatz von Sojalecithin, um mögliche gentechnisch veränderte Zutaten komplett ausschließen zu können. Dieser Verzicht geht aber nicht zu Lasten der Qualität und des Geschmacks: Die Schokoladen werden dafür extra lange – nämlich bis zu 72 Stunden – conchiert, das heißt mit einem speziellen Rührwerk durchgeknetet. Das kommt dem zarten Schmelz der Schokolade sehr zugute.

BEISPIEL SPEISEÖLE

Für alle Produkte haben wir sehr strenge Qualitätskriterien definiert. Diese werden entlang des gesamten Herstellungsprozesses überprüft. Mitunter fängt die Prüfung aber schon eine Stufe früher, nämlich schon beim Einkauf an: Wir verwenden für unser Leinöl zum Beispiel keine Saat aus Kanada, um eine Kontaminierung von vornherein auszuschließen. Das hat zur Folge, dass wir in der Verfügbarkeit des demeter-Rohstoffs Lein stark einschränkt sind.



Dann erfolgen bei NATURATA Speiseölen mehrere Analysen für ein und dieselbe Saat. Erst durch den Lieferanten, der aufgrund vorab definierter Produktspezifikationen eine GVO-Freiheit garantieren muss, und dann noch einmal durch unser Unternehmen selbst. Wir wollen 100-prozentig sichergehen, bevor wir die Saat verarbeiten.

BEISPIEL TEIGWAREN

Um es gar nicht erst bis zu einem gentechnikbelasteten Rohstoff kommen zu lassen, bauen wir zu den Landwirten eine starke Bindung auf und betreuen diese über lange Zeit hinweg. Der Rohstoff für unsere Dinkel-Teigwaren kommt zum Beispiel direkt von einer Erzeugergemeinschaft aus Baden-Württemberg. Dort haben sich etwa 25 Landwirte zusammengeschlossen, um demeter-Dinkel anzubauen und zu vermarkten. Wir arbeiten mit dieser Gemeinschaft seit über 20 Jahren zusammen. Wir setzen auf alte Dinkel-Sorten wie Oberkulmer, Schwabenkorn und Bauländer Spelz. Nur diese Sorten können den NATURATA Teigwaren den unvergleichlichen Geschmack geben. Durch die Förderung dieser Dinkel-Sorten und die garantierte Abnahme vorab vereinbarter Mengen haben die Landwirte eine Planungssicherheit und faire Preise – die Aussaat von GVO-Saaten ist somit hinfällig.

IN DER ZUKUNFT

Ein klares Verbot seitens der deutschen Regierung würde für die Zukunft einiges vereinfachen. Wir machen uns in Organisationen wie der AoEL stark dafür, dieses Verbot durchzusetzen. Auf dem Weg dorthin werden wir kritische Rohstoffe und Zutaten gar nicht erst in unseren Produkten verwenden und die Qualitätsprüfungen weiterhin rigide handhaben. Und wir werden weiter direkt mit den Erzeugern eigene Projekte aufbauen. Eine vollständige GVO-Freiheit (0,00%) in allen Produkten ist für NATURATA daher aktueller denn je.

NATURATA
BIOKULT SEIT 1976

UNTERNEHMENSGRÜNDUNG:
1976

ANZAHL MITARBEITER/INNEN:
33

PRODUKTE:
Vielzahl an Produkten in den Bereichen Teigwaren, Öle & Essig, Würzmittel und Tuben, Süßmittel, Schokoladen, Trockenfrüchte & Nüsse, Tomatenprodukte, Kaffee & Kakaogetränke sowie Backwaren.

ZERTIFIZIERUNGEN/PREISE:
Bio-Zertifizierung,
demeter-Zertifizierung,
Leindotteröl: demeter Produkt des Jahres 2009
Praliné Nougat (Schokolade), DLG Preis in Gold 2008
Olivenöl Bio-Creta, Öko-Test „gut“ 2009

ANSCHRIFT:
Naturata AG
Rudolf-Diesel-Str. 19
71711 Murr
www.naturata.de

KONTAKT:
Liane Maxon
Tel. 0 71 44 / 89 61 62
l.maxon@naturata.de

Zusammenarbeit in Netzwerken ist der wirksamste Schutz gegen Agro-Gentechnik

Naturland-Markt

LANGFRISTIGE UND FAIRE ZUSAMMENARBEIT

Ziel unserer Arbeit ist eine hohe Produkt- und Prozess-Qualität ökologischer Erzeugnisse von und mit unseren Erzeugerbetrieben und Verarbeitungspartnern. Ökologische Qualität und Vielfalt sind langfristig nur in einem Netzwerk mit Systempartnern zu sichern und weiterzuentwickeln. Wir betrachten unsere Kunden und Lieferanten als Partner, mit denen wir langfristig, fair und partnerschaftlich zusammenarbeiten. Das dadurch entstehende Netz schafft Vertrauen, Synergien und Sicherheit in einem sich dynamisch verändernden Markt. Dieser Aufgabe fühlen wir uns verbunden.

EXPONENTIELL STEIGENDE KOSTEN FÜR „GVO-VERMEIDER“

Aufgrund steigender GVO-Zulassungen müssen wir „Vermeider“ immer umfangreichere Stichproben mit exponentiell steigenden Analysekosten untersuchen. Aus aktuellen GVO-Schadensfällen wie bei Reis oder jüngst bei Leinsaat sind schon erhebliche Kosten für die „Vermeider“ durch Chargensperrungen, Rückrufe und Warenvernichtung entstanden.

Landwirte und Verarbeiter, die ohne GVO arbeiten, können trotz besonderer Sorgfalt keine 100-prozentige Gentechnikfreiheit mehr garantieren. Durch die Rechtslage und die Vorgehensweise der GVO-Inhaber und -Anwender ist eine echte Koexistenz nicht möglich. Bereits jetzt ist trotz höchster Sorgfalt nur noch Anwendungs- und weitgehende Rückstandsfreiheit im Anbau zu gewährleisten.

ÜBER 90% LANGJÄHRIGER VERTRAGSANBAU ALS BASIS

Wir sichern zu, dass sämtliche von uns gelieferten Erzeugnisse ohne Anwendung von GVO und aus GVO-freiem Saat- oder Pflanzgut erzeugt werden. Auch unsere Tierfütterung erfolgt unter Ausschluss gentechnischer Verfahren. Unsere Erzeugerbetriebe sind vertraglich verpflichtet, einen Anbau von GVO im Umkreis von einem Kilometer zu ihren Flächen zu melden. Die Maßnahmen zur Vermeidung von GVO-Kontamination bei Lagerung und Transport müssen von



unseren Dienstleistungspartnern nach unseren Vorgaben schriftlich dokumentiert und garantiert werden. Der größte Teil unserer Lagerbetriebe arbeitet ausschließlich ökologisch. Der Anteil des Vertragsanbaus am Handelsvolumen unseres Unternehmens beläuft sich auf über 90 Prozent. Es besteht eine langjährige Zusammenarbeit mit den Erzeugerbetrieben, die auch durch ihre direkte Beteiligung am Unternehmen über die qualifizierte Unternehmens-Produkthaftpflichtversicherung hinaus Verantwortung tragen. Zusätzliche Sicherheit schafft auch die größtenteils eigene Saatguterzeugung, die ebenfalls auf GVO untersucht wird.

VERURSACHERPRINZIP FÜR SCHÄDEN UND ZUSATZAUFWAND

Es müssen die GVO-Patentinhaber für Folgekosten der Inverkehrbringung von GVO haften. Dazu zählen alle zusätzlichen Aufwendungen bei der Qualitätssicherung sowie alle Schäden, die anderen Unternehmen durch Kontamination entstehen. Ergänzend fordern wir im GVO-Schadensfall die Umkehr der Beweislast. Da ökologischer Anbau Nichtanwendung voraussetzt, müsste zumindest bei Kontaminationen der GVO-Verwender oder -Inhaber seinen Verursachungsausschluss nachweisen.

BÜNDNISSE ZUR GVO VORSORGE UND SCHADENSBEGRENZUNG

Die Naturland Marktgemeinschaft ist Mitglied im Aktionsbündnis gentechnikfreie Landwirtschaft Berlin-Brandenburg sowie Unterstützer der Aktion Bantam-Mais. Das Unternehmen gehört zu den Initiatoren stufenübergreifender, elektronischer Rückverfolgbarkeit und arbeitet im Verbund mit Unternehmen wie dem FiBL weiter an einer transparenten und hohen Qualität ökologischer Produkte. Weitere Kooperationen mit GVO-freien Anbauprojekten inner- und außerhalb des Ökolandbaus sind eine wichtige Voraussetzung für den langfristigen Erfolg. Die Naturland Marktgemeinschaft unterstützt den BÖLW und die AoEL im Engagement gegen die Agro-Gentechnik. Für Musterprozesse bieten wir unsere Unterstützung an.



UNTERNEHMENSGRÜNDUNG:
1991

ANZAHL MITARBEITER/INNEN:
26

PRODUKTE:
Getreide, Leguminosen, Ölfrüchte, Gemüse, Obst, Hopfen, Rinder, Schweine, Lämmer, Milch, teilverarbeitete Produkte, TK-Produkte

ZERTIFIZIERUNGEN/PREISE:
Naturland oder andere heimische Anbauverbände, NOP, Bio Suisse, EU-Bio als Mindeststandard, GMP, Global GAP

ANSCHRIFT:
Marktgemeinschaft mbH
der Naturland Betriebe
Eichthof 4
85411 Hohenkammer
www.naturland-markt.de

Büro Berlin
Gradestr. 94
12347 Berlin

KONTAKT:
Jörg Große-Lochtman
(Geschäftsführer)
Tel. 0 81 37 / 93 18 - 20
info@naturland-markt.de

Bier ohne Gentechnik

Neumarkter Lammsbräu

UNSERE BIERKULTUR IST EIN SCHATZ

Trotz des seit Jahren sinkenden Pro-Kopf-Bierverbrauchs gehört Bier in Deutschland immer noch zu den populärsten Produkten schlechthin. Insbesondere in Süddeutschland sind die Menschen stolz auf ihre lange, regionale Biertradition. Der Rest der Welt definiert Deutschland unter anderem auch als Land der Biertrinker, mit der schönsten Bierkultur und der größten Biervielfalt. Diesen Schatz gilt es zu bewahren! Die Gentechnik macht jedoch nicht einmal vor der tief verwurzelten Bierkultur Halt. Ganz im Gegenteil – die für die Bierherstellung benötigten Braurohstoffe Braugerste, Hopfen und Hefe sind längst molekularbiologisch aufgeschlüsselt und könnten bei Bedarf in „GVO-Qualität“ angebaut werden.

WIR LASSEN UNS NICHT VERSUCHEN

In den letzten Jahren machten insbesondere Versuchsanbauten mit gentechnisch veränderter (Brau)Gerste der Universität Gießen von sich reden. Unter anderem begründet die Universität Gießen den Anbau von GVO-Gerste mit der besseren Verwertbarkeit der Gerste im Mälzungsprozess. Während die ersten Versuchsfelder in Gießen von Feldbefreiern zerstört wurden bzw. die Aussaat durch Feldbesetzung verhindert werden konnte, verlegten die Forscher ihre Versuche mit gentechnisch veränderter Gerste 2009 in das vermeintlich eher pro-GVO-gestimmte Bundesland Mecklenburg-Vorpommern. Aber auch dort regte sich enormer Widerstand gegen den Versuchsanbau.

UNSER BRAUER-MANIFEST

Für Neumarkter Lammsbräu, die weltgrößte Bio-Bierbrauerei, steht seit vielen Jahren fest, dass nur Bier, das ohne jegliche gentechnische Veränderungen hergestellt wird, Bier im Sinne des Reinheitsgebots ist.



Im Jahr 2006 veröffentlichte Neumarkter Lammsbräu deshalb zusammen mit der Stralsunder Brauerei und dem Augsburger Brauhaus Riegele ein „Manifest zur dauerhaften Sicherung des Bayerischen Reinheitsgebots“. In kürzester Zeit schlossen sich ein Drittel der deutschen Privatbrauereien sowie die wichtigsten Brauerverbände diesem Manifest an. Damit verpflichtet sich die Deutsche Brauwirtschaft, auch künftig keinerlei gentechnisch veränderter Braurohstoffe einzusetzen. Dies wiederum bedeutet, dass Tausende von Landwirten in ganz Deutschland dazu angehalten sind, gentechnikfreie Braurohstoffe anzubauen und zu erzeugen. Somit trägt das „Manifest zur dauerhaften Sicherung des Bayerischen Reinheitsgebots“ direkt dazu bei, dass der Anbau gentechnisch veränderter Pflanzen in Deutschland weiter verhindert wird, denn auch hier gilt: „Was der Verbraucher nicht will, baut der Bauer nicht an!“ Gemäß dem Sprichwort: „Vertrauen ist gut, Kontrolle ist besser“ lässt Neumarkter Lammsbräu jede an unsere hauseigene Bio-Mälzerei angelieferte Partie Braurohstoffe von einem unabhängigen Labor auf gentechnisch veränderte Konstrukte untersuchen. So stellen wir sicher, dass wir nur gentechnikfreie Ware verarbeiten.

WEITER MIT ZIVILCOURAGE

Des Weiteren engagiert sich Neumarkter Lammsbräu seit mehreren Jahren aktiv im Verein „Zivilcourage Neumarkt e.V. – Bündnis für einen agrogentechnikfreien Landkreis Neumarkt“. Ziel des Vereins ist die Weitergabe und Vermittlung von Informationen über die Agrogentechnik an Erzeuger, Lebensmittelverarbeiter und Verbraucher. In der Vermarktung unserer ökologischen Getränkespezialitäten versuchen wir die Konsumenten darauf hinzuweisen, dass jede Kaufentscheidung eine politische Entscheidung ist. Die Produkte der Neumarkter Lammsbräu stehen dabei für eine nachhaltige, zukunftsfähige, agrogentechnikfreie Land- und Lebensmittelwirtschaft, in der (biologische) Vielfalt eine zentrale Rolle spielt.



**Neumarkter
Lammsbräu**

DAS FEINE ÖKOLOGISCHE BIER

UNTERNEHMENSGRÜNDUNG:
1628

ANZAHL MITARBEITER/INNEN:
84

PRODUKTE:
Bio-Bier, Bio-Limonaden und Bio-Säfte,
Mineralwasser, Bio-Hefeprodukte

ZERTIFIZIERUNGEN/PREISE:
DIN ISO 9001 (seit 1994),
EMAS (seit 1995) inkl. DIN ISO 14000
Öko-Manager des Jahres 1990, Deutscher
Umweltpreis (DBU) 2001, Umweltpreis des
Bundesdeutschen Arbeitskreises für Umwelt-
bewusstes Management e.V. (B.A.U.M.)

ANSCHRIFT:
Neumarkter Lammsbräu
Gebr. Ehrnsperger e.K.
Amberger Straße 1
92318 Neumarkt
www.lammsbraeu.de

KONTAKT:
Kathrin Moosburger, Marketing
Tel. 0 91 81 / 4 04-27
k.moosburger@lammsbraeu.de

Thomas Weiß, Nachhaltigkeitsmanagement
Tel. 0 91 81 / 4 04-71
t.weiss@lammsbraeu.de

Mengt und dreht das Wurstbrät nur, rührt nicht an der Wurstnatur

Rack & Rüter

LEITGEDANKEN

Wurst ist eine der ältesten und beliebtesten Speisen der Menschheit – ein Genuss- und Nahrungsmittel seit Jahrtausenden. Und ebenso alt sind die Ehrfurcht und Demut vor der Kreatur, die das Metzgerhandwerk begleiten. In der Antike stellt das Schlachten eine Kulthandlung dar, die ersten Metzger sind auch Priester, das Schlachtvieh ist Opfertier. Dieser Respekt hat sich bis heute symbolisch im Wappentier der Metzger erhalten: dem Lamm. Es steht für das Osterlamm, ein Hinweis auf den heiligen Ernst, der hier waltet. Nun haben wir heute nicht mehr die Verhältnisse und Wertmaßstäbe vergangener Zeiten, und auch in der Landwirtschaft hat modernste Technik längst Einzug gehalten. Wie uns die aktuelle Debatte um die Gentechnik zeigt, scheint es aber eine Grenze zu geben, deren Überschreitung die Masse der Verbraucher nicht zu akzeptieren gewillt ist.

Bei der „grünen Gentechnik“ in der Landwirtschaft werden pflanzliche und tierische Organismen in einer Weise verändert, wie es in der Natur, unter natürlichen Bedingungen durch Zucht und Kreuzung, nicht möglich wäre. So ist bereits jetzt ein Großteil der Futterpflanzen für die Tiermast genetisch manipuliert, sprich: Das Fleisch für die Wurst wird mit Hilfe von Genfutter erzeugt.

Das kommt vielen Verbrauchern nicht geheuer vor. Ihnen ist die Wurst eben nicht „wurscht“. Dem trägt neuerdings das Label „ohne Gentechnik“ Rechnung.

Übrigens: Unser Wort Nahrung stammt vom altenglischen „nerian“, was „retten“ bedeutet. „Nahrung“ und „nerian“ sind ihrerseits verwandt mit dem Wort „genesen“, was ursprünglich „heimkommen, überstehen“ bedeutete. In diesem Sinne bleibt zu wünschen, dass wir die Anfechtungen durch die „grüne Gentechnik“ gut überstehen und das Metzgerhandwerk wieder zu den Werten heimkommen darf, die es groß gemacht haben.



WIE IST DIE HALTUNG VON RACK & RÜTHER?

Bei all unseren Bio-Produkten ist der Einsatz von Gentechnik tabu. Bei all unseren Zusatzstoffen ist Gentechnik tabu. Für unsere Nicht-Bio-Produkte verwenden wir zunehmend Fleisch ohne Gentechnikfütterung. Insgesamt sind derzeit rund 80 Prozent unseres Fleischankaufes von Tieren, die ohne Genfutter gemästet wurden. Wir arbeiten daran, auch die restlichen 20 Prozent umzustellen, nach und nach also alle Produkte mit dem Label „ohne Gentechnik“ auszeichnen zu können.

WELCHE VISION VERFOLGEN WIR?

Wir wollen unseren Beitrag leisten, dass sich die Gentechnik in der Welt-Landwirtschaft nicht weiter ausbreitet. Durch unsere Lieferantenauswahl „ohne Gentechnik“ und mit der Unterstützung der Projektgruppe „Nordhessen – natürlich ohne Gentechnik“ sind wir dabei auf einem guten Weg. Die Deklaration „ohne Gentechnik“ stellt hohe logistische und finanzielle Anforderungen an Landwirte, Hersteller und Verarbeiter, weil sich die Maßnahmen gegen Einträge aus gentechnisch veränderten Pflanzen über die gesamte Produktionskette hinweg erstrecken müssen. Wir bleiben unserem Grundsatz treu: Statt billige stellen wir wertige Produkte her! Dazu gehört auch der Verzicht auf den Einsatz der grünen Gentechnik.

WIE GEHT ES WEITER?

Durch unser Einkaufsverhalten beim Fleisch wollen wir auch regionale Erzeuger dazu bewegen, auf Gentechnikfütterung zu verzichten. Durch den Einsatz des „Ohne Gentechnik“-Logos wollen wir auf die Problematik auch an der Bedienungstheke aufmerksam machen. Wir fördern zudem alle Bestrebungen, auch im tierischen Bereich eine Kennzeichnung „mit Gentechnik“ durchzusetzen.



UNTERNEHMENSGRÜNDUNG:
1961

ANZAHL MITARBEITER/INNEN:
50

PRODUKTE:
Hessische Wurstspezialitäten

ZERTIFIZIERUNG / PREISE:
International Food Standard
Bio zertifiziert
Konformität Non GMO Standard

ANSCHRIFT:
Rack & Rüter GmbH
Steinbreite 14
34277 Fuldabrück
www.rackruether.de

KONTAKT:
Agentur Goldbeck-Hörz
Public Relations
Harthäuserstr. 7
70771 Leinfelden-Echterdingen
Tel. 07 11 / 9 02 10-0
pr@goldbeckhoerz.de

Das Bekenntnis „Wir machen Bio aus Liebe“

Rapunzel

RAPUNZEL BLEIBT SICH TREU

In 35 Jahren Unternehmensgeschichte besteht die größte Herausforderung darin, sich selbst treu zu bleiben. Das hat Joseph Wilhelm geschafft. Nach wie vor ist sein Handeln vom dem Grundgedanken geprägt, die biologische Landwirtschaft zu fördern – über die Grenzen von Deutschland und Europa hinaus. RAPUNZEL vereint unternehmerischen Erfolg und soziale Verantwortung für Kunden, Mitarbeiter und Lieferanten. Ein besonderes Augenmerk legt das Unternehmen dabei auf die Lieferbeziehungen mit Erzeugern aus den so genannten „Entwicklungsländern“. Denn hier zählen sowohl die Qualität der Lebensmittel als auch die Lebens- und Arbeitsbedingungen der Bio-Bauern. Heute bezieht RAPUNZEL Bio-Rohstoffe aus über 30 Ländern weltweit und in genauso vielen Ländern sind Bio-Produkte des Unternehmens erhältlich.

„GENFREI GEHEN“: EINE AKTION ZUR BEWUSSTSEINSBILDUNG

„Vor allem unseren Landwirtschaftspolitikern und der dahinter stehenden Gen-Lobby muss deutlich gemacht werden, dass die Grüne Gentechnik von der Mehrheit der Menschen aus gutem Grunde abgelehnt wird“, sagt Joseph Wilhelm. „Grundsätzlich hat sich an der Bedrohung der Landwirtschaft, der Lebensmittel und der Bio-Branche durch die Agro-Gentechnik nichts geändert. Die viel gepriesene Koexistenz von konventioneller, ökologischer und gentechnisch veränderter Landwirtschaft gibt es nicht. Die Agro-Gentechnik birgt die Gefahr, dass die Kunden auf Grund verunreinigter Bio-Lebensmittel dem Bio-Fachhandel fernbleiben. Wenn die Politik hier keinen Riegel vorschiebt, sind in naher Zukunft keine gentechnikfreien Lebensmittel mehr erhältlich.“

RAPUNZEL gilt in der Bio-Branche und darüber hinaus als Pionier und Vordenker. Joseph Wilhelm begeisterte 2007 und 2009 Tausende von Menschen, sich mit ihm gemeinsam für eine gentechnikfreie Welt einzusetzen. Mit „Genfrei Gehen“ – dem Marsch 2007 von Lübeck nach Lindau und 2009 von Berlin nach Brüssel setzte er ein Zeichen der Aktivität.



Öffentlichkeitswahrnehmung, Bewusstseinsbildung und Eigenverantwortung im Umgang mit der Agro-Gentechnik, das waren und sind die Ziele von „Genfrei Gehen“. Die Aktion erzielte insgesamt über 110.000 Unterschriften, die zum Ausdruck bringen, wie wichtig den Menschen gentechnikfreie Lebensmittel und eine gentechnikfreie Landwirtschaft sind.

Viel Unterstützung für „Genfrei Gehen“ erhielt der Bio-Unternehmer aus der Naturkostbranche und aus der Politik. Claudia Roth, Bundesvorsitzende und Renate Künast, Fraktionsvorsitzende von Bündnis 90/Die Grünen, bezeichneten „Genfrei Gehen“ als eine kreative Form von Protest gegen gefährliche Politik. Hannes Lorenzen, Berater im Ausschuss für Landwirtschaft und ländliche Entwicklung der EU, sagte dazu: „Das Thema Agro-Gentechnik muss unbedingt stärker in die EU eingebracht werden. Dazu braucht man Leute, die sich als Bürger in Bewegung setzen gegen Gentechnik.“ Auch Marco Schlüter, Geschäftsführer IFOAM EU Group, lobte die Aktion als die richtige Form, die Bedürfnisse der Gesellschaft und des Bio-Sektors zu kommunizieren. Dies sei unbedingt notwendig, da die EU ihre Verantwortung, eine gentechnikfreie Produktion zu gewährleisten, immer weniger wahrnimmt.

SICHTBAR EINFLUSS NEHMEN

Joseph Wilhelm legt die Hände nicht in den Schoß, er wird das Thema Gentechnik weiterhin sichtbar machen: „Wir in Europa können und müssen darauf Einfluss nehmen, unsere Ernährung, unsere Landwirtschaft, die Naturschutzgebiete und empfindlichen Öko-Systeme vor möglichen Beeinträchtigungen zu schützen, die von gentechnisch veränderten Pflanzen ausgehen können.“



UNTERNEHMENSGRÜNDUNG:
1974

ANZAHL MITARBEITER/INNEN:
300

PRODUKTE:
u.a. Brotaufstriche, Trockenfrüchte, Müsli und Cerealien, Reis, Speiseöle, Antipasti, Schokoladen, Kaffee, Kakao.

ZERTIFIZIERUNGEN/PREISE:
HACCP-VERIFICATE DIN EN ISO 2000:2005
Zertifikat für die korrekte HAND IN HAND-Arbeit, also Fairer Handel ausgestellt vom unabhängigen Institut für Marktökologie
2004 Bayerische Staatsmedaille für Verdienste um Umwelt, Gesundheit und Verbraucherschutz
2005 Ehrenbrief der Interessengemeinschaft für gesunde Lebensmittel
2005 „Preis für Wirtschaftsethik“ der Initiative Ethics in Business.
2008 Auszeichnung als Best Practice Unternehmen des Bayerischen Frauenförderpreises

ANSCHRIFT:
RAPUNZEL NATURKOST AG
Rapunzelstr. 1
87764 Legau
www.rapunzel.de

KONTAKT:
Heike Kirsten
Tel. 0 83 30 / 5 29 11 34
heike.kirsten@rapunzel.de

Die Vielfalt von Pflanzen und Tieren gehört zum Menschenerbe und nicht den Konzernen

Salus

DIE NATUR IST GRUNDLAGE DES LEBENS

Seit 1916 gibt es Salus und seit dieser Zeit sind Natur und Gesundheit die Basis des Unternehmens. Daran hat sich vom Gründer Dr. med. Otto Greither bis zum jetzigen Inhaber Otto Greither nichts verändert. Salus ist ein klassischer Naturarzneimittel-Hersteller und natürliche Rohstoffe sind die Grundlage der Arzneitees, Frischpflanzensäfte, Tonika, Tropfen und der Arzneipflanzenextrakte für Tabletten und Kapseln. Es gehören Nahrungsergänzungen dazu und auch dafür schöpfen wir aus dem Fundus der Natur.

Seit Gründung ist Salus der Ökologie verpflichtet. Zukunftsweisend ist für uns der Aufbau der ökologischen Kräuterfarm in Chile 1991 nach dem Reaktorunfall von Tschernobyl im Jahr 1986, weil wir radioaktiv unbelastete Kräuter als Rohstoffe für unsere Produkte verlangen. Genauso zukunftsweisend ist die Schaffung und Patenschaft für den Auwald Biotop in Bruckmühl, um Natur zu sichern und zu schützen.

Zukunftsweisend ist unsere Handlungsrichtung, weg von den Sackgassen des ungebremsten Verbrauchens von Natur und Energie, weg vom rein materiellen Wachstum hin zur Qualität des Lebens unter globalen Maßstäben. Dafür engagieren wir uns als mittelständisches Unternehmen in Deutschland mit den Produktionsstandorten Bruckmühl, Magstadt und in Chile.

DIE POSITION VON SALUS ZUR GRÜNEN GENTECHNIK

Im Gegensatz zur Roten oder Weißen Gentechnik findet die Agro-Gentechnik im offenen System statt. Das bedeutet: Die gentechnisch veränderten Pflanzen wildern aus und kontaminieren so die Natur auf unkontrollierbare und unkorrigierbare Weise. Nach der äußeren Verunreinigung der Natur durch Schadstoffe wird auch noch der innere Kern des Lebens verunreinigt – das Erbgut.



Durch die Patentierung der Pflanzen entstehen private Konzernrechte auf die Natur, sogar Rechte auf Folgeprodukte, beispielsweise auf Brot aus gentechnisch kontaminiertem Getreide.

Die Natur muss unteilbar allen Menschen gehören. Gerade Salus als Arzneimittel-Hersteller weiß: Die Natur ist für uns alle ein unschätzbare Fundus. Sie hält unbekanntes Wissen bereit, um auch in Zukunft Krankheiten zu heilen und Nahrung zu geben. Wir sind überzeugt vom hohen Wert der natürlichen Rohstoffe und der Sicherheit, die Pflanzen für die Menschen besitzen. Im Lauf der Evolution haben sie eine beeindruckende genetische Stabilität herausgebildet und große Anpassungsfähigkeit gezeigt. Sie sichern seit jeher Nahrung, Gesundheit und Leben. Dieser Fundus darf nicht von einzelnen Konzernen vereinnahmt werden. Er darf auf keinen Fall leichtfertig durch gentechnisch verunreinigte, also invasive und aggressive Arten zerstört werden. Zukunftsweisend ist die Agro-Gentechnik nicht, vielmehr gefährdet sie die Wahlfreiheit und den Frieden, weil sie abhängig macht. Salus lehnt die Agro-Gentechnik eindeutig ab!

UNSER BLICK IN DIE NÄCHSTE ZUKUNFT

In immer stärkerem Umfang beziehen wir pflanzliche Rohstoffe aus biologischem Anbau ein, aus Gründen der Nachhaltigkeit, der Umweltschonung, des Naturschutzes und der Vermeidung von Agro-Gentechnik. Wir suchen gezielt gentechnikfreie landwirtschaftliche Rohstoffe aus. Wir pflanzen Bantam-Mais am Standort, weil Bantam-Mais, im Standortregister gemeldet, Gen-Mais auf Abstand hält. Wir bekennen uns offen zur Ablehnung der Grünen Gentechnik und beziehen Stellung.

Ein Leben ohne Agro-Gentechnik verlangt nach der starken Allianz vieler Menschen aus Landwirtschaft, Herstellern und Verbrauchern. Wir machen mit, denn der Druck der Gentechnik-Befürworter wird zunehmen. Stark sein heißt Nein sagen!

Salus

UNTERNEHMENSGRÜNDUNG:
1916

ANZAHL MITARBEITER/INNEN:
250

PRODUKTE:
Arznei-, Kräuter- und Früchtetees, Naturarzneimittel, Tonika, Tropfen, Tabletten, Kapseln, Nahrungsergänzungsmittel

ZERTIFIZIERUNGEN/PREISE:
GMP-Arzneimittelherstellung, EMAS EG-Öko-Audit-VO seit 1996, DIN-EN-ISO 14001:2005, EG-Öko-VO, Öko-Manager 2003 - Otto Greither

ANSCHRIFT:
Salus Haus
Dr. med. Otto Greither
Bahnhofstraße 24
83052 Bruckmühl (Obb.)
www.salus.de

KONTAKT:
Dr. Ulrich Mautner
Tel. 0 80 62 / 90 12 19
ulrich.mautner@salus.de

Saatgut-Züchtung gegen den Vormarsch der Gentechnik

Spielberger

DIE ZUKUNFT LIEGT IM SAATGUT

Die SPIELBERGER-Mühle hat sich seit über 50 Jahren der Förderung der biologisch-dynamischen Landwirtschaft verschrieben. Damit steht schon immer die höchste Qualität des verarbeiteten Getreides im Mittelpunkt des Engagements. So ist auch die Unterstützung einer gentechnikfreien Landwirtschaft ein Anliegen der Familie Spielberger – so lange, wie es die Diskussion um gentechnisch veränderte Pflanzen gibt. „Unsere Getreide-Produkte sind nur so gut wie die Rohstoffe, aus denen sie produziert werden“, weiß Geschäftsführer Volkmar Spielberger. „Deshalb lehnen wir Gentechnik auf dem Acker strikt ab und engagieren uns für die Züchtung von bio-dynamischem Saatgut.“

BIO-DYNAMISCHE SORTEN WEITERENTWICKELN

Seit Jahren unterstützt die Mühle deshalb die Zukunftsstiftung Landwirtschaft, seit 2009 auch durch einen Saatgut-Cent für die bio-dynamische Getreide-Züchtung. „Auch im Bioanbau muss bislang noch häufig auf konventionell gezüchtetes Saatgut zurückgegriffen werden, das lediglich biologisch vermehrt wird“, erläutert Spielberger die Beweggründe. Aus diesem Grund müssen auch Demeter-Landwirte oftmals so genannte Hybridsorten verwenden, denen durch die Züchtung die Fortpflanzungsfähigkeit genommen wurde. Das heißt, aus dem geernteten Getreide kann kein neues Saatgut gewonnen werden. Dadurch entsteht eine Abhängigkeit von den Saatgut-Konzernen und für die Zukunft besteht darüber hinaus die Gefahr, dass gentechnische Labormethoden bei der Züchtung zum Einsatz kommen könnten. Die bio-dynamische Getreidezüchtung arbeitet nun daran, Sorten zu entwickeln, die an die jeweiligen Standorte angepasst sind und die resistent sind gegen Krankheiten.

Schon heute stammen zwischen zehn und zwanzig Prozent des Getreides, das die Spielberger-Mühle verarbeitet, aus biologisch gezüchtetem Demeter-Getreide.



In Zukunft soll das noch deutlich mehr werden. Deshalb arbeitet die Mühle eng mit den Landwirten der drei Demeter-Erzeugergemeinschaften zusammen, die die Mühle mit Getreide-Rohstoffen beliefern. „Wir werben für eine Ausweitung der Anbauflächen und unterstützen unsere Landwirte bei der Klärung der dabei entstehenden Probleme“, so Spielberger.

WIR PROBIEREN SIE AUS

So werden in Zusammenarbeit mit den Demeter-Erzeuger-Partnern verschiedene Projekte, vor allem beim Weizen, durchgeführt, die Fragen klären sollen wie: Welche Sorten sind für welche Region am besten geeignet? Wann sind die Erträge und die Qualitäten optimal? Bei der Weiterentwicklung der Sorten durch Getreidezüchter wie Peter Kunze in der Schweiz geht es auch darum, Getreide zu züchten, aus denen sich Mehle mit guten Backeigenschaften gewinnen lassen. Dies wird unter anderem mit Hilfe von Backversuchen in der eigenen Versuchsbäckerei der Mühle überprüft. Bäckermeister Hans-Georg Zauner testet die verschiedenen Mehle und kann dadurch nicht nur die Qualität beurteilen, sondern darüber hinaus Empfehlungen aussprechen, mit welchen Rezepturen sich die besten Backergebnisse erzielen lassen.

WIEDERBELEBEN ALTER SORTEN

Doch die Förderung der bio-dynamischen Saatgut-Züchtung ist nicht der einzige Weg, wie die SPIELBERGER-Mühle den Vormarsch gentechnisch-veränderter Ackerpflanzen aufhalten möchte. „Wir halten eine breite Artenvielfalt in der Landwirtschaft für sehr wichtig“, unterstreicht Volkmar Spielberger. „Deshalb bringen wir in diesem Frühjahr sechs Produkte aus Einkorn und Emmer auf den Markt, um den Anbau dieser alten Getreidesorten wiederzubeleben. Je größer die Vielfalt der Getreidearten, desto geringer ist das Risiko, dass wir aufgrund von Auskreuzungen gentechnischer Sorten irgendwann kein natürliches Getreidesaatgut mehr zur Verfügung haben.“



UNTERNEHMENSGRÜNDUNG:
1930

ANZAHL MITARBEITER/INNEN:
20

PRODUKTE:
Getreide, Mahlerzeugnisse, Reis, Teigwaren, Müslis, Backwaren

ANSCHRIFT:
Spielberger GmbH
Burgermühle
74336 Brackenheim
www.spielberger.de

KONTAKT:
Charlotte Ruck
Tel. 0 71 35 / 98 15-48
c.ruck@spielberger-muehle.de

Raum für traditionelle Lebensmittel

Tegut

TRANSPARENZ FÜR VERBRAUCHER

Von Beginn an setzt sich der Fuldaer Lebensmittelhändler tegut... für eine klare und eindeutige Gentechnik-Kennzeichnung ein. tegut... Befragungen unter Endverbrauchern zeigen, dass 96 % der Befragten gegen den Anbau gentechnisch veränderter Pflanzen sind und die grüne Gentechnik ablehnen. „Die Verbraucher erwarten von uns, dass wir ihren Willen berücksichtigen und bei unseren Produkten auf den Einsatz gentechnisch veränderter Organismen verzichten. Sie erwarten diesen Verzicht auch beim Einsatz von Futtermitteln und möchten erkennen können, bei welchen Produkten dies garantiert eingehalten wird“, so Thomas Gutberlet, tegut... Vorstandsvorsitzender.

Dieser Erwartung folgend schließt das eine für den Verbraucher nachvollziehbare Kennzeichnung auch der Lebensmittel ein, bei denen die grüne Gentechnik eben gerade nicht zur Anwendung kommt. Die Kennzeichnung von Lebensmitteln „Ohne Gentechnik“ ist daher aus Sicht von tegut... zur Aufklärung der Verbraucher wichtig und gleichzeitig eine notwendige Initiative im weltweiten Bestreben um Nachhaltigkeit. „Es ist eine Tatsache, dass die zunehmende Nachfrage von Lebensmitteln „Ohne Gentechnik“ die traditionell arbeitenden Betriebe stärkt und zugleich die Biodiversität und die Artenvielfalt für künftige Generationen erhält“, sagt Thomas Gutberlet.

ABSATZ VON TRADITIONELLEN PRODUKTEN

Auch bei Lebensmitteln aus ökologischer Landwirtschaft fördert tegut... den Absatz von Produkten, die aus traditioneller Fütterung oder Züchtung stammen. Wichtige Produkte sind in diesem Zusammenhang unter anderem

- die Demeter Heumilch, bei der auf die Fütterung von Silage verzichtet wird,



- samenfeste Gemüse-Sorten aus biologisch-dynamischer Züchtung wie die Rodelika-Möhren, die tegut... Märkte als Bio-Saatgut, frisch aus Bio-Anbau oder verarbeitet als Saft aus Bio-Möhren anbieten,
- Lichtkorn-Roggen, der in der tegut... eigenen herzberger Bio- Bäckerei zu einem entsprechend bezeichneten Brot verbacken wird.

Darüber hinaus bietet tegut... mit Milch und Milchprodukten sowie Eiernudeln und Tiefkühlgeflügel der tegut... Eigenmarke „Deutsche Küche“, Schweinefleisch der Marke „LandPrimus“ aus dem tegut... Fleischwerk Kff sowie Eiern aus Bodenhaltung bereits heute rund 40 Lebensmittel mit der Kennzeichnung „Ohne Gentechnik“ an.

„OHNE GENTECHNIK“ SICHERT EXISTENZ AM BEISPIEL MILCH

tegut... unterstützt Initiativen in der Milchwirtschaft, die faire Erzeugerpreise für Milchbauern zum Ziel haben. Aus dieser Haltung heraus hat tegut... als erster Lebensmitteleinzelhändler die „Die Faire Milch“ der MVS Milchvermarktungsgesellschaft mbH ins Sortiment aufgenommen. tegut... Kunden können sich so für eine weitere regionale und zugleich fair gehandelte Produkialternative entscheiden. Die Erzeugung der Milch ist nachhaltig ausgerichtet, unter anderem erfolgt die Fütterung der Kühe nachweislich mit Futtermitteln ohne Gentechnik, was an dem neuen Siegel „Ohne Gentechnik“ auf der Verpackung deutlich zu erkennen ist.

Die Besonderheit dieses Projekts liegt darin, dass es den fairen Milchpreis für die regionalen Milchviehhalter mit Mehrleistungen für die Verbraucher durch eine höhere Qualität der Milch verbindet (höherer Fettgehalt, mehr Omega-3-Fettsäuren, Ohne Gentechnik). Das hat tegut... dazu bewogen, den Ausbau dieser Erzeugergemeinschaft aus dem tegut... Milchfonds zu unterstützen und mit 30 000 Euro die Umstellung konventionell wirtschaftender Milchbauern auf die kontrollierte Wirtschaftsweise „Ohne Gentechnik“ zumindest finanziell zu erleichtern.



UNTERNEHMENSGRÜNDUNG:
1947

ANZAHL MITARBEITER/INNEN:
Über 6.500 (Stand April 2010)

PRODUKTE:
Lebensmittel

ZERTIFIZIERUNGEN/PREISE:
tegut... ist Bio zertifiziert (alle Bereiche: tegut... Handel, tegut... Produktionsbetriebe, tegut... Catering
2008 – „Deutscher Nachhaltigkeitspreis“
2009 – EHI Energiemanagement-Award
2009 – Silbermedaille der Verbraucher Initiative e.V. (Bundesverband) als „Nachhaltiges Einzelhandelsunternehmen“

ANSCHRIFT:
tegut...
Gerloser Weg 72
36039 Fulda
www.tegut.com

KONTAKT:
Andrea Rehnert
Tel. 06 61 / 10 44 35
Rehnert_A@tegut.com

Natur – gerade im Kern erstklassig

Teutoburger Ölmühle

VERANTWORTUNG FÜR MENSCH UND UMWELT

Nachhaltigkeit heißt für uns: langfristig erfolgreich – im ökologischen, ökonomischen und sozialen Sinne. Wir verzichten bewusst auf Refinement und die Verwendung von Lösemitteln und Chemikalien. Die vollständige Verwertung aller Saatbestandteile ist unser Grundprinzip. Nach der schonenden Erstpressung der Rapskerne für unsere hochwertigen Speiseöle werden die abgetrennten, schwarzen Schalen und der Presskuchen aus der ersten Pressung ein zweites Mal gepresst. Dieses Restöl dient als Energieträger für unser hauseigenes Blockheizkraftwerk und als umweltfreundlicher Kraftstoff. Damit sind wir Deutschlands erste energieautarke Raps-Ölmühle. Auch der Presskuchen geht als proteinhaltiges Tierfutter an die Landwirte zurück. So haben wir eine umweltfreundliche Kreislaufwirtschaft geschaffen, vom Anbau bis zur Verwertung aller Produkte.

DER GEFÄHRDETE ROHSTOFF

Raps ist eine der ersten Pflanzen, mit denen gentechnische Experimente durchgeführt wurden – mit weitreichenden Folgen. Eine Koexistenz von genmodifiziertem Raps und gentechnikfreiem Raps ist nachweislich nicht möglich, aus mehreren Gründen:

- Gentechnisch veränderte Rapssamen können jahrelang im Boden überdauern und nachfolgende Kulturen kontaminieren. Nach einem Fruchtwechsel tritt Raps in den Folgejahren oft als Durchwuchs auf.
- Auch die Auskreuzung von genmanipuliertem Samen wurde mehrfach wissenschaftlich nachgewiesen. Es konnte gezeigt werden, dass Genfluss sowohl zwischen angebauten Rapssorten und verwilderten Populationen als auch innerhalb der verwilderten Populationen stattfindet.
- Die Pollenübertragung und damit Auskreuzung des Herbizidtoleranz-Gens auf nicht-transgene Rapspflanzen ist möglich, das ist ebenfalls wissenschaftlich belegt.

In Kanada wird seit den 90er Jahren Gen-Raps angebaut. 2009 waren davon etwa 95 Prozent der Rapsanbauflächen betroffen. Der gentechnikfreie Anbau von konventionellem und von Bio-Raps ist dort faktisch nicht mehr möglich. Der Import von Rapssaaten aus Kanada in die EU ist daher derzeit auch untersagt.



BESTE ROHSTOFFE AUS HEIMISCHEM ANBAU

Die Teutoburger Ölmühle verwendet ausschließlich Spitzensaat aus kontrolliert integriertem, zertifiziertem Vertragsanbau (z. B. Raps-Kernöl Classic) sowie kontrolliert biologischem Anbau nach den strengen Richtlinien von Bioland (z. B. Raps-Kernöl Organic) und leistet damit einen wertvollen Beitrag zur Förderung des umweltfreundlichen und biologischen Rapsanbaus in Deutschland. Ein strenges Kontrollsystem garantiert, dass nur schadstoff- und gentechnikfreie Rohstoffe verarbeitet werden.

GENTECHNIKFREIE FUTTERMITTEL

Gentechnisch veränderte Lebensmittel erreichen uns nicht nur direkt, sondern durch tierische Erzeugnisse wie Milch, Eiern und Fleisch auch indirekt über die Futtermittel. Der Bedarf wird z. Zt. zu zwei Dritteln mit Sojaextraktionsschrot gedeckt. In den USA und in Argentinien hat sich in den vergangenen Jahren die Anbaufläche von Gen-Soja stark ausgedehnt. Soja aus Süd- und Nordamerika wird unverarbeitet nach Deutschland geliefert und erst hier in Ölmühlen verarbeitet. Für die Binnennachfrage wird Sojaextraktionsschrot zusätzlich von ausländischen Ölmühlen zugekauft. Insbesondere im Bio-Futtermittelbereich hilft die Teutoburger Ölmühle den hohen Bedarf an sicheren Bio-Proteinen zu decken. Sie liefert mit dem Rapskuchen aus der ersten und zweiten Pressung gentechnikfreie, proteinreiche Futtermittel.

WIR FORDERN EIN MORATORIUM

Bislang ist der kommerzielle Anbau von Gen-Raps in Europa nicht zugelassen. Das muss unbedingt so bleiben, um der Landwirtschaft, den Ölmühlen und dem Verbraucher die Möglichkeit zu geben, gentechnikfreie Rapsprodukte zu produzieren und zu konsumieren. Da eine Koexistenz von gentechnikfreiem und gentechnisch modifiziertem Raps nicht möglich ist, fordern wir ein Moratorium für alle Versuche und Zulassungen.



UNTERNEHMENSGRÜNDUNG:
2000

ANZAHL MITARBEITER/INNEN:
75

PRODUKTE:
Raps-Kernöle, Sonnenblumen-Kernöl, Leinöl, Gewürzöle

ZERTIFIZIERUNGEN/PREISE:
Bioland-Vertragspartner
IFS International Food Standard (seit 2004 auf höherem Niveau)
BRC British Retail Consortium (seit 2006 in der Klassifizierung A)
31 Produktauszeichnungen seit 2002
2007 Deutscher Gründerpreis
2006 Finalist Entrepreneur des Jahres
2004 Ökoprotect-Umweltzertifikat
2003 Bio-Lebensmittel-Innovationspreis

ANSCHRIFT:
Teutoburger Ölmühle GmbH & Co. KG
Gutenbergstr. 16 a
49477 Ibbenbüren
www.teutoburger-oelmuehle.de

KONTAKT:
Svenja Eckernkemper
Tel. 0 54 51 / 99 59-0
info@teutoburger-oelmuehle.de

Presse:
Sandra Wilcken
c/o modem conclusa public relations GmbH
Tel. 0 89 / 74 63 08-35
wilcken@modemconclusa.de

25 Jahre Tofu und so einiges mehr...

Tofu & Mehr

LEBENSMITTEL SIND MEHR ALS DIE ZUTATEN

Die Verarbeitung von Lebensmitteln beinhaltet für uns mehr als nur das Herstellen eines Produkts aus verschiedenen Zutaten. Mit Konsequenz setzen wir das Bemühen der ökologisch wirtschaftenden Landwirte fort, die natürliche Lebensgrundlage von Pflanzen, Tieren und Menschen zu erhalten. Im Laufe unserer über 25-jährigen Unternehmensgeschichte entstand aus der intensiven Verbindung von Tradition und Innovation eine breite Palette pflanzlicher Naturkost, die wir unter unserer Marke „Alberts“ vertreiben.



GEGENSTRATEGIEN VON ANFANG AN

Von Anfang an ausschließlich mit der Herstellung von vegetarischen Bio-Produkten beschäftigt, kam für uns eine Verwendung von Gen-Soja nie in Frage. So waren wir seit Beginn des Anbaus gentechnisch veränderter Sorten dazu gezwungen, Gegenstrategien zu entwickeln und zu verfolgen.

Eine sorgfältige Auswahl der Lieferanten steht dabei für uns am Anfang, wir haben intensive Kontakte zu Soja-Anbauern im In- und Ausland, zu denen wir möglichst langjährige Lieferantenbindungen aufbauen.

GEFAHR DER VERMISCHUNG

Wenn auch bei der Sojapflanze, mit strikter Selbstbefruchtung, die Möglichkeit der Verbreitung durch Pollenflug gegen Null strebt, so besteht in der Praxis immer die Gefahr der Vermischung von Partien, ob bei der Ernte oder beim Transport, auch wenn es sich nur um minimale Restmengen handelt. Die Meidung von Risiko-Liefergebieten, in denen freizügig GVO-Sorten angebaut werden, wie beispielsweise den USA, ist deshalb der nächste unumgängliche Schritt.



ENORMER AUFWAND

Unerlässlich sind natürlich auch Prüfsertifikate der Lieferanten und eigene Analysen. Zusammengekommen haben uns diese Maßnahmen bislang bestens geschützt. Der Aufwand ist allerdings enorm und wird von uns als eine kostspielige Umkehrung des Verursacherprinzips wahrgenommen. Besonders in Europa, wo der konventionelle Soja-Anbau keine wirklich bedeutende ökonomische Größe ist, sollte mit einem strikten Anbauverbot von Gen-Soja, dem ökologischen Landbau eine sichere Insel der Rohstoffbeschaffung erhalten werden.

ZWEITES STANDBEIN

Ursprünglich als Teil dieser Strategie gedacht, haben wir aus einer anderen Leguminosenart, den Lupinen, neuartige Produkte entwickelt, die inzwischen eine ganz eigene Dynamik aufweisen. Da bei dieser Pflanze die GVO-Problematik noch nicht vorhanden ist – der weltweit einzige Antrag auf einen Feldversuch in Australien wurde 2003 wieder zurückgezogen – wollten wir ein in dieser Richtung sicheres zweites Standbein aufbauen, zumal die Lupine in Mitteleuropa schon lange angebaut wird und gute Erträge erreicht werden.

In einer intensiven Zusammenarbeit mit Forschungseinrichtungen wie dem Fraunhofer-Institut und der Uni Jena beteiligen wir uns seit mehreren Jahren an der Erforschung der Wirkungen von Lupinen und deren Inhaltsstoffen. Die Ballaststoffe der Lupine haben in Humanstudien sehr positive Eigenschaften hinsichtlich des Fettstoffwechsels und der Senkung des LDL-Cholesterins gezeigt. Somit konnten wir eine Produktgruppe auf den Markt bringen, die dem Verbraucher einen sowohl gesunden als auch gentechnikfreien Genuss garantieren.



UNTERNEHMENSGRÜNDUNG:
1987 (bis 2007 Alberts Tofuhaus)

ANZAHL MITARBEITER/INNEN:
20

PRODUKTE:
Tofu
Vegetarische Würste und Aufschnitt
Lupinenprodukte

ZERTIFIZIERUNGEN/PREISE:
Bio-Zertifizierung durch: BCS-Öko-Garantie.
DLG-Goldener Preis 2007, 2008, 2009

ANSCHRIFT:
Tofu und mehr...Albert Hess GmbH
Bahnhofstr. 29
67305 Ramsen
www.tofuundmehr.de
info@tofuundmehr.de

KONTAKT:
Albert Hess
Tel. 06351 / 126520
albert.hess@tofuundmehr.de

Karl Selg-Mann
Tel. 06351 / 126520
karl.selg-mann@tofuundmehr.de

Die AoEL fordert:



Keine Patentierung von Lebewesen

Pflanzen und Tiere gehören zum gemeinsamen Erbe aller Menschen, die nicht von einzelnen Unternehmen einverleibt werden dürfen. In ökonomischer und sozialer Hinsicht widerspricht die Monopolisierung agro-genetischer Ressourcen durch Aneignung von Saatgut und damit die Kontrolle der Nahrungsmittelproduktion dem Menschenrecht auf freien Zugang zu Nahrung.

Absolute Sicherstellung des Bio-Anbaus zu den bestehenden Bedingungen

Die Freiheit für Landwirte und Verarbeiter, wie bisher ohne Agro-Genetik zu arbeiten, muss unbedingt gewährleistet werden. Diese kann nur bestehen bleiben, wenn es keine Kontaminationen durch GVO gibt. Wir fordern, dass die GVO-Anwender dafür Sorge tragen, dass unser Saatgut, unsere Felder und unsere Produkte sauber und genfrei bleiben.

Keine weitere Zulassung von gentechnisch veränderten Organismen für Aussaat, Vertrieb und Verarbeitung in Europa

Agro-Genetik ist eine Technik, deren Folgen nicht beherrschbar sind. Einmal freigesetzt, sind die gentechnisch veränderten Organismen nicht mehr rückholbar. Koexistenz funktioniert nicht, da die Natur nicht teilbar ist. Werden GVO freigesetzt oder in die Lebensmittelkette eingebracht, kommt es zur Kontamination von konventionellen und ökologischen Erzeugnissen.

Wissenschaftliche Forschungen nur in geschlossenen Kreisläufen

Notwendige Forschung an GVO-Mechanismen und -Pflanzen darf nur in geschlossenen Kreisläufen, das heißt in Laboratorien und Gewächshäusern, erfolgen. Eine Kontamination der Umwelt mit gentechnisch veränderten Organismen aus Forschungsversuchen muss unbedingt vermieden werden.

Die Kennzeichnung von Lebensmitteln bezüglich der Gentechnik muss neu geregelt werden

Die Zusage, dass aus oder durch GVO hergestellte Lebensmittel umfassend positiv gekennzeichnet werden, muss endlich eingelöst werden. Dabei müssen die Kennzeichnungslücken bei tierischen Lebensmitteln in Bezug auf GVO-Futtermittel unbedingt geschlossen werden.

Der Verursacher muss für alle Folgeschäden in der gesamten Wertschöpfungskette haften

Bisherige Rechtsprechung spricht den Inhabern und Kommerzialisierern von GVO-Patenten das Recht auf Kontamination in der Lebensmittelkette bis zu einem bestimmten Schwellenwert zu. Alle Folgekosten durch jegliche Kontamination – auch durch nicht zugelassene GVO – müssen die Patentinhaber und -Kommerzialisierer übernehmen.

Entwicklung der AoEL

1993 Gründung der Arbeitsgemeinschaft ökologischer Lebensmittel-Hersteller (AÖL) durch Claus Hipp von HiPP, Ludwig Stocker von der Hofpfisterei und Dr. Franz Ehrnsperger von Neumarkter Lammsbräu.

2001 Dieser Freundeskreis – inzwischen erweitert um die Verantwortlichen von Salus, Meyermühle, tegut, Andechser und Herrmannsdorfer Landwerkstätten gründet einen Mittelstandsverband von umweltorientierten Unternehmen.

2002 Vereinsgründung „Assoziation ökologischer Lebensmittel-Hersteller e.V.“ (AoEL) im Frühjahr in Neumarkt in der Oberpfalz.

2003 Im Herbst gründet die AoEL zusammen mit anderen Verbänden den „Bund ökologischer Lebensmittelwirtschaft“ (BÖLW).

Aus dem Kernanliegen – wie Umweltschutzmaßnahmen stärker in den Unternehmen verankert werden – geht der Arbeitskreis Umwelt hervor. Es formiert sich ein weiterer Arbeitskreis „Recht & Richtlinien“, um an der Ausgestaltung von Gesetzen mitzuwirken.

2004 Der Verband ist so stark gewachsen, dass eine Geschäftsstelle eingerichtet wird.

Es formiert sich der Arbeitskreis Markt & Verbraucher, um sich über Marktstrategien auszutauschen.

Es erscheint der erste Situationsbericht mit konkreten Maßnahmen und Zielangaben. Schwerpunkt ist Gentechnik mit seinen Problemen der Koexistenz, Haftungsregelungen und Grenzwerten.

2005 Die AoEL kann das 50. Mitglied begrüßen.

Es erscheint der zweite Situationsbericht: Auch darin ist GVO weiter als Problemfeld benannt, insbesondere wegen der Kontamination.

2006 Es formiert sich der Arbeitskreis Rohstoffsicherung, weil Gentechnik-freie Rohstoffe auf dem boomenden Markt knapp werden.

Gentechnik bleibt Hauptthema in allen Arbeitskreisen der AoEL.



2007 Die AoEL gestaltet aktiv die neue EU-Bio-Verordnung mit.

Gemeinsame Anzeige in der Süddeutschen Zeitung mit dem Bekenntnis „Gegen Gentechnik“.

Erster Marsch „Genfrei Gehen“ von Rapunzel-Gründer und AoEL-Mitglied Joseph Wilhelm.

2008 Es erscheint der dritte Situationsbericht: Aufgrund der massiven Probleme mit GVO fordert die AoEL 10-jähriges vollständiges Moratorium für wissenschaftliche und kommerzielle Freisetzen.

Es formiert sich der Arbeitskreis Verpackung, um gemeinsam Anforderungen an Verpackungshersteller zu entwickeln.

Die AoEL regt den „Schadensbericht Gentechnik“ an. Erstmals listet diese Untersuchung den ökonomischen Schaden der Gentechnik-Industrie auf.

Das AoEL-Unternehmen ALB-Gold regt mit seinen Trocheltfinger Tafelrunden breite Diskussion zu Gentechnik an. Auch „compact“ und „Save Our Seeds“ werden durch AoEL und ihre Unternehmen unterstützt.

2009 Veröffentlichung des ersten Jahrbuches.

Zusammen mit dem DNR ruft die AoEL eine Arbeitsgruppe „Biologische Vielfalt“ ins Leben.

Der zweite „Genfrei Gehen“-Marsch von Rapunzel findet zahlreiche und tatkräftige Unterstützung innerhalb des Verbands.

Organisation von Großveranstaltungen mit alternativen Nobelpreisträgern Percy Schmeiser und Vandana Shiva durch Mitgliedsunternehmen.

2010 Nach der Genehmigung der Genkartoffel „Amflora“ kündigen AoEL-Mitglieder rechtliche Schritte an, um Schadensersatzforderungen zu stellen.

Verband „Lebensmittel ohne Gentechnik“ gründet sich: Unter den Gründungsmitgliedern sind zahlreiche AoEL-Unternehmen.



AoeL-Mitglieder



Agrana Stärke GmbH
Conrathstr. 7
3950 Gmund
www.agrana.at



AGRANO GmbH & Co. KG
Hauptstraße 1-3
79359 Riegel am Kaiserstuhl
www.agrano.de



ALB-GOLD Teigwaren GmbH
Im Grindel 1
72818 Trochtelfingen
www.alb-gold.de



Alfred Ritter GmbH & Co. KG
Alfred-Ritter-Str. 25
71111 Waldenbuch
www.ritter-sport.de



Allos GmbH
Zum Streek 5
49457 Drebber
www.allos.de



Andechser Molkerei Scheitz GmbH
Biomilchstrae 1
82346 Andechs
www.andechser-molkerei.de



Antersdorfer Mühle GmbH & Co Vertriebs KG, Antersdorf 34
84359 Simbach am Inn
www.antersdorfer-muehle.de



Beutelsbacher Fruchtsaftkellerei GmbH, Birkelstrae 11-13
71384 Weinstadt
www.beutelsbacher.de



Biofino GmbH
Europa Allee 7
49685 Emstek
www.biofino.de



Bioland Markt GmbH & Co. KG
Gradestr. 92
12347 Berlin
www.bioland-markt.de



Bionade GmbH
Nordheimer Str. 14
97645 Ostheim/Rhön
www.bionade.de



Bhler GmbH
Rottum, Bergstr. 14
88416 Steinhausen a.d. Rottum
www.bio-buehler.de



Chiemgauer Naturfleisch GmbH
Hagenau 13
83308 Trostberg
www.chiemgauer-naturfleisch.de



Deutsche See GmbH
Maifischstr. 3-9
27572 Bremerhaven
www.deutschesee.de



Dr. Klaus Karg KG
Alte Rother Str. 10
91126 Schwabach
www.dr-karg.de



Eiervermarktung Wiesengold Landei GmbH & Co. KG, Gottlieb-Daimler-Str. 13
27239 Twistringen
www.wiesengold.de



Ewald-Gelatine GmbH
Meddersheimer Str. 50
55566 Bad Sobernheim/Nahe
www.ewald-gelatine.de



F.W. Praum GmbH & Co KG
Postfach 1425
61365 Friedrichsdorf/TS.
www.praum-zwieback.de



Freiland Puten Fahrrenzhausen GmbH
Gewerbering 4-6
85777 Fahrrenzhausen
www.freiland-puten.de



Frosta AG
Am Lunedeich 116
27572 Bremerhaven
www.frosta.de



Georg Rösner Vertriebs GmbH
Stettiner Str. 12
94315 Straubing
www.roesner-vertrieb.de



Gläserne Meierei GmbH
Meiereiweg 1
23936 Upahl
www.glaeserne-meierei.de



Haus Rabenhorst O. Lauffs GmbH & Co. KG, Scheurener Str. 4
53572 Unkel/Rhein
www.haus-rabenhorst.de



Heimatsmhle GmbH & Co Max Ladenburger Shne, Postfach 3140
73413 Aalen
www.heimatsmuehle.com



Herb-Service GmbH & Co. KG
Zur Furthmhle 11
37318 Kirchgandern
www.herb-service.de



Hermann Kröner GmbH
Postfach 1354
49463 Ibbenbüren
www.kroener-staerke.de



Hermannsdorfer Landwerkstätten Glonn GmbH & Co. KG, Hermannsdorf 7
85625 Glonn
www.herrmannsdorfer.de



Hipp GmbH & Co. Produktion KG
Postfach 1551
85265 Pfaffenhofen / Ilm
www.hipp.de



Hofpfisterei GmbH, Ludwig Stocker
Kreittmayerstr. 5
80335 München
www.hofpfisterei.de



Huober-Brezel GmbH & Co KG
Riedstrae 1
71727 Erdmannhausen
www.huoberbrezel.de



Kanne Brottrunk GmbH & Co KG
Postfach 1670
44506 Lünen
www.kanne-brottrunk.de



Käserei Zurwies GmbH
Zurwies 11
88239 Wangen
www.zurwies.com



Krutermhle GmbH
Manfred v. Ardenne-Str. 1
99625 Kölleda
www.kraeutermuehle.de



Landshuter Kunstmühle C.A. Meyer's Nachf. AG, Postfach 1528
84003 Landshut
www.meyermuehle.de



Lebensbaum, Ulrich Walter GmbH
Dr.-Jürgen-Ulderup-Str. 12
49356 Diepholz
www.lebensbaum.de



Lebensgarten GmbH
Am Güterbahnhof 3
08626 Adorf
www.minderleinsmuehle.de

Die Assoziation ökologischer Lebensmittel-Hersteller ist ein Zusammenschluss von derzeit 67 Unternehmen der Lebensmittelwirtschaft.

Mit einem Bio-Umsatz von etwa 1,7 Milliarden Euro repräsentieren sie etwa ein Drittel der deutschen Bio-Branche. Ihr Ziel ist es, die Interessen ihrer Mitglieder in Deutschland und Europa zu bündeln.

Die Mitglieder pflegen untereinander einen intensiven Erfahrungs- und Meinungsaustausch, um Fragen zu ökologischen Lebensmitteln, gesunder Ernährung und umweltorientiertem Betriebsmanagement ständig weiterzuentwickeln.



Maintal Konfitüren GmbH
Industriestr. 11
97437 Haßfurt/Main
www.maintal-konfitueren.de



Märkisches Landbrot GmbH
Bergiusstraße 36
12057 Berlin
www.landbrot.de



Marktgesellschaft mbH
der Naturland-Betriebe, Eichethof 4
85411 Hohenkammer
www.naturland-markt.de



MB Mühlenbach Lebensmittel GmbH
Linnicher Str. 48
50933 Köln
www.biozentrale.de



Mestemacher GmbH
Am Anger 16
33332 Gütersloh
www.mestemacher.de



Molkereigenossenschaft Hohenlohe-Franken eG, Molkereistr. 2
74575 Schrozberg
www.molkerei-schrozberg.de



Naturata AG
Rudolf-Diesel-Str. 19
71711 Murr
www.naturata.de



Naturkost Übelhör GmbH & Co. KG
Friesenhofen-Bahnhof 23-25
88299 Leutkirch
www.naturkost-uebelhoer.de



Neumarkter Lammsbräu Gebr. Ehrnsperger e.K., Ambergerstr. 2
92318 Neumarkt / Opf.
www.lammsbraeu.de



Ökoland GmbH Nord
Auf Bösselhagen
31515 Wunstorf
www.oekoland.de



ÖMA Beer GmbH
Immenrieder Str. 4
88353 Kißlegg
www.oema-dbeers.de



PEMA Vollkorn-Spezialitäten
Heinrich Leupoldt KG, Goethestr. 23
95163 Weissenstadt
www.pema.de



PrimaVera Naturkorn GmbH
Mühlenstr. 15
84453 Mühldorf a. Inn
www.prima-vera.de



Rabeler Fruchchips GmbH
Nonnenwaldstr. 20a
82377 Penzberg
www.rabeler-fruchchips.de



Rack & Rüther GmbH
Steinbreite 14
34277 Fuldabrück
www.rackruether.de



Rapunzel Naturkost AG
Rapunzelstr. 1
87764 Legau
www.rapunzel.de



Roggenkamp Organics GmbH
Postfach 2718
33257 Gütersloh
www.roggenkamp-organics.com



Ruschin Makrobiotik GmbH
Postfach 102129
28021 Bremen
www.ruschin-makrobiotik.de



SALUS Haus Dr. med. Otto Greither Nachf. GmbH & Co. KG, Bahnhofstr. 24
83052 Bruckmühl
www.salus.de



Sipal partners S.A.
Rue des Martyrs 21
4650 Herve
www.sipalpartners.com



Spielberger GmbH
Burgermühle
74336 Brackenheim
www.spielberger-muehle.de



Stralsunder Brauerei GmbH
Greifswalder Chaussee 84-85
18439 Stralsund
www.stralsunder.de



tegut... Gutberlet Stiftung & Co.
Gerloser Weg 72
36039 Fulda
www.tegut.com



Teutoburger Ölmühle GmbH & Co KG
Gutenbergstr. 16a
49477 Ibbenbüren
www.teutoburger-oelmuehle.de



Tofu & mehr Albert Hess GmbH
Bahnhofstr. 29
67305 Ramsen
www.alberts-tofuhaus.de



TofuTown.com GmbH
Industrie- und Gewerbepark
54578 Wiesbaum
www.viana.de



Voelkel GmbH
Fährstr. 1
29478 Hölbeck OT. Pevestorf
www.voelkeljuice.de



Wagner Tiefkühlprodukte GmbH
Kurzer Weg 1
66620 Nonnweiler-Braunshausen
www.wagner-pizza.de



Weleda AG
Möhlerstr. 3
73525 Schwäbisch Gmünd
www.weleda.de



Wertform GmbH
Buschwerder Hauptdeich 10
21107 Hamburg
www.wertform.com



ZIPPERLE Hans AG
Max-Valier-Straße 3
39012 Meran
www.zipperle.it

IMPRESSUM:

Herausgeber:
AoeL - Assoziation ökologischer
Lebensmittel-Hersteller e.V.
Dr. Alexander Beck (V.i.S.d.P.)
Dr. Gartenhof- Straße 4
D – 97769 Bad Brückenau
Tel: 0 97 41 / 48 34 • www.aoel.org

Beirat: Friedbert Förster, Dr. Ulrich Mautner,
Dr. Gernot Pepler, Michael Rebmann

Redaktion: Petra Stamm

Konzeption/Design/Produktion: Uwe Schmidt

Druck: Hinckel-Druck GmbH · www.hinckel.de

Bildnachweis:

S. 1 (Titel): © Teutoburger Ölmühle
S. 2: fotolia © pgm, S. 5/7: iStockphoto,
S. 9: © ALB-GOLD Teigwaren/ Trocheltfingen,
S. 11: © Lebensbaum, S. 12: © Rapunzel,
S. 20/60: www.oekolandbau.de, © BLE, T. Stephan,
S. 32/33(r): Henning Bornemann,
S. 62: AoeL(2); © www.organic-werbeagentur.de,
S. 63: © Neumarkter Lammsbräu; AoeL (2).

Alle anderen Fotos: © bei den jeweiligen Unternehmen.

© by AoeL, Mai 2010

Die AoeL ist Gründungsmitglied des Bunds Ökologischer Lebensmittelwirtschaft (BÖLW) und engagiert sich in der International Federation of Organic Agriculture Movements (IFOAM).

Kommen Sie in unseren kompetenten Kreis!



Assoziation ökologischer Lebensmittel Hersteller

Dr. Gartenhof Str. 4 • 97769 Bad Brückenau
Tel. 0 97 41 / 48 34 • Fax 0 97 41 / 93 22 01

kontakt@aoel.org • www.aoel.org

Diese Broschüre wurde mit
Pflanzenölfarben gedruckt auf:
Circle Offset Premium White
Ausgangsstoffe: 100% Altpapier.



Recycling
schont Waldressourcen
Zert.-Nr. SCS-COC-002594
www.fsc.org
©1996 Forest Stewardship Council

ClimatePartner
**klimaneutral
gedruckt**

Die CO₂Emissionen dieses Produkts wurden
durch CO₂-Emissionszertifikate ausgeglichen.
Zertifikatsnummer: 578-53506-0410-1003
www.climatepartner.com