

THEMA:

Bio-Fleisch

Verantwortungsvoller Fleischkonsum ist nicht nur möglich, sondern notwendig.

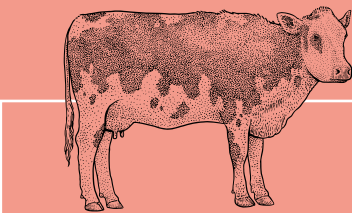
Hier erklären wir, was das für uns bedeutet.

Seit 26 Jahren haben wir im Marktladen Bio-Fleisch – und Wurstwaren im Angebot. Wir meinen, dass dies im Sinne einer bäuerlichen-biologischen Kreislauf-Landwirtschaft ist. Laut einer aktuellen Studie des Instituts für Demoskopie Allensbach leben in Deutschland 6,31 Millionen Vegetarier oder Menschen, die weitgehend auf Fleisch verzichten. Wer allerdings Käse und Milchprodukte auf dem Speisezettel hat und sich ebenso über ein Frühstücksei freut, lebt von der Tierhaltung auf den Höfen. Und das geht nur, wenn Tiere auch geschlachtet werden. Denn es sind ca. die Hälfte männliche Tiere, die das Licht der Welt erblicken. Deshalb gibt fast eine Million Menschen hierzulande, die ganz oder weitgehend auf tierische Nahrungsmittel verzichten. Die Debatte über die „richtige“ Ernährung wird hitzig geführt. Leider wird jedoch der Blick weniger auf die Unterschiede in der Erzeugung gerichtet. Dabei gibt es aus unserer Sicht große Unterschiede zwischen konventioneller Fleischerzeugung und regionaler oder bäuerlicher Landwirtschaft, die eine biologische Kreislaufwirtschaft betreibt.

Folgende Punkte erscheinen uns wichtig für einen verantwortungsvollen Fleischkonsum:

A – ENERGIEBILANZ UND HEIMISCHE FUTTERMittel
Die Umwandlungsrate von pflanzlichen in tierische Kalorien schwankt im Idealfall zwischen 2:1 bei Geflügel, 3:1 bei Schweinen, Milch und Eiern und 7:1 bei Rindern. Das heißt: Nur noch Geflügel essen!? Nein, denn Rinder und Schafe fressen von Haus aus Gras. Mehr als zwei Drittel der weltweiten Agrarfläche ist Weideland. Wo Tiere Pflanzen fressen, die sich zur direkten menschlichen Ernährung nicht eignen, sind sie keine Nahrungsmittelkonkurrenz, sondern erhöhen das Lebensmittelangebot und leisten in vielen Regionen der Erde wichtige Beiträge zur Produktion. Sie liefern Dünger, tragen zur Bodenbearbeitung bei, arbeiten als Zug- und Transporttiere, verwerten Abfall und steigern die Ertrags- und Ernährungssicherheit der Besitzer.

In der sogenannten Ersten Welt ist die Fleischerzeugung allerdings zur Industrie verkommen. Die Produktionsanlagen sind riesig, im Futtertrog landet „Kraftfutter“ aus Soja, Raps, Mais, Weizen und anderem Getreide von Ackerflächen, die der direkten Lebensmittelproduktion verloren gehen. Besonders problematisch wird dies, wo die Nahrungsmittelkonkurrenz in andere Länder oder Regionen „ausgelagert“ wird. Die Europäische Union etwa importiert mehr als 70 Prozent der Eiweißpflanzen für ihr Tierfutter, vor allem Sojabohnen und Sojaschrot, aus Brasilien, Argentinien, Paraguay und den USA. Die dort dafür benötigte Fläche entspricht über 20 Prozent der gesamten Ackerfläche der EU. Für den Anbau werden Urwälder abgeholzt und riesige Weidegebiete in Äcker verwandelt. Eine Katastrophe für die globale Artenvielfalt und den Klimaschutz; aber auch ein Raubbau an Bodenfruchtbarkeit durch die Monokulturen.



Biolandhof Kathrin Braun, Tübingen Rosenau – *Limousin*
Biolandhof Albert Möck, Mössingen Talheim – *Limousin*
Biolandhof Karl-Anton Eberle, Rottenburg Hemmendorf – *Charolais, Fleckvieh*
Biolandhof Jörg Rupp, Münsingen – *Hinterwälder*
BiolandhofStaatsdomäne Maßhalderbuch, Hohenstein – *Fleckvieh*

B – MEDIKAMENTEN EINSATZ UND TIERHALTUNG
Sogenannte Mast-Hilfsmittel, häufig Antibiotika, müssen verboten beziehungsweise ausschließlich im überwachten Einsatz für kurative Zwecke eingesetzt werden. Die Gefahr von multiresistenten Keimen auch durch den Einsatz von Antibiotika in der Tiermast steigt rasant an. Eine aktuelle Analyse von Germanwatch vom April 2019 hat ermittelt, dass Billig-Hähnchen aus Discountern zu 56 Prozent mit Keimen kontaminiert sind, die resistent sind gegen Antibiotika. Und es kommt noch schlimmer: Mehr als jedes dritte Hähnchen war mit resistenten Keimen gegen sogenannte Reserveantibiotika belastet. Diese sollen eigentlich als letzte Waffe für uns Menschen dienen, wenn alle anderen Antibiotika bei einer Erkrankung nicht mehr wirksam sind.

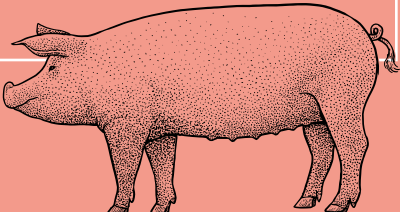
Grund für den Einsatz sind unter anderem die katastrophalen Haltungsbedingungen in der industriellen „Tierproduktion“. Ebenfalls im Zusammenhang mit diesen unsäglichen Aufstallungssystemen steht die Amputation von Schnäbeln und Schwänzen, um gegenseitige Verletzungen der Tiere zu verhindern. Der Wissenschaftliche Beirat für Agrarpolitik der Bundesregierung kritisiert, dass „die derzeitigen Haltungsbedingungen eines Großteils der Nutztiere vor dem Hintergrund des gesellschaftlichen Wandels und neuer wissenschaftlicher Bewertungsansätze nicht zukunftsfähig sind.“

C – REGIONALE VERMARKTUNG
Tiertransporte verursachen in Deutschland und weit darüber hinaus millionenfaches Tierleid. Die Transportwege für lebende Tiere zu riesigen, zentralen Schlachthöfen sind immens und müssen drastisch verkürzt werden, was eine Schlachtung und Vermarktung in der Region erforderlich macht. Die Viehwirtschaft und ihre Lieferketten sind jährlich für den Ausstoß von 7,1 Milliarden Tonnen CO2-Äquivalent verantwortlich. Das sind 14,5 Prozent der vom Menschen verursachten Treibhausgasemissionen.

„Fast jeder Kauf eines Nahrungsmittels beeinflusst indirekt die Natur in der Ferne. Für einen Hamburger etwa werden Rinder geschlachtet, die auf südamerikanischen Weiden stehen oder in hiesigen Ställen mit Soja aus Südamerika gefüttert werden. Dafür werden dort Wälder gerodet, die ursprüngliche Artenvielfalt wird zerstört“, erklärt das Zentrum für integrative Biodiversitätsforschung (iDiv) in einer Pressemitteilung.

Wir vom Marktladen sind der Meinung, dass es in vielerlei Hinsicht vernünftig ist, sich mit Obst und Gemüse aus biologischer Produktion zu ernähren. Berücksichtigen wir noch viel stärker das regionale Angebot in unserem Ernährungsverhalten, dann machen wir schon sehr viel richtig. Aber wir sind auch der Ansicht, dass es für eine regionale und bäuerliche Landwirtschaft unabdingbar ist, Tiere zu halten und damit entsprechend tierische Lebensmittel anzubieten. Die Produkte garantieren höchste Qualität und Wertigkeit. Und dies hinsichtlich ihrer Erzeugung als auch was die Inhaltsstoffe und den Genuss der Produkte betrifft. Tiergerechte Haltung, keinerlei Futtermittel aus Übersee, viel Grundfutteranteil (Heu und Gras), keine Antibiotika als „Masthilfsmittel“, keine Farbstoffe im Legehennenfutter, keine Aromen oder künstliche Bindemittel in der Wurst, kein oder sehr geringer Einsatz von Nitritpökelsalz in der Wurst- und Schinkenproduktion, kurze Transportwege und handwerkliche Metzgerarbeit.

Biolandhof Mariaberger Werkstätten, Gammertingen
Biolandhof Stehle, Sigmaringen
Biolandhof a capella, Schemmerhofen
Biolandhof Steidle, Deggenhausertal
Bei allen Lieferanten ist die Mutterlinie Deutsches Landschwein / Deutsches Edelschwein und die Vaterlinie Piétrain oder Piétrain/Duroc. Immer wieder, jedoch nicht regelmäßig, sind auch Schwäbisch-Hällische Schweine dabei.



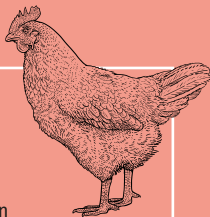
Preisunterschiede

In einer im Herbst 2018 veröffentlichten Doktorarbeit der Uni Augsburg geht es um die wahren Kosten der Lebensmittelherzeugung in Deutschland. Es geht also um die Frage, wie teuer müssten unsere Lebensmittel im Supermarkt sein, um alle, auch die externen, also ausgelagerten bzw. vergesellschafteten Produktionskosten, auf die Endverbraucherpreise umzulegen. Mit großem Abstand kommt die konventionelle Fleischerzeugung am schlechtesten weg. Dies bedeutet, dass die verursachten Kosten der konventionellen Fleischerzeugung in Form von Gewässerbelastung, Artensterben, Pestizidbelastung und vielem anderen mehr sich in den Supermarktpreisen in keiner Weise niederschlagen. Die Produkte müssten eigentlich deutlich teurer sein.

In einer Doktorarbeit mit dem Titel: „How much is the dish?“ – Was kosten unsere Lebensmittel wirklich? Steht unter anderem als Fazit:

„Über alle Lebensmittelkategorien hinweg ist zu beobachten, dass sich die Preisdifferenz zwischen beiden Produktionsweisen nach einer Internalisierung zugunsten der biologischen Alternative verringert. Daraus lässt sich schlussfolgern, dass die aktuelle Bepreisung biologischer Lebensmittel deren tatsächlichen Preis treffender wiedergeben. Demgegenüber erscheinen konventionelle Produkte tierischen Ursprungs deswegen als relativ billig, da die mit ihnen verbundenen, höheren Folgekosten aktuell nicht Eingang in die Preissetzung finden.“

DIE BIO-HÄHNCHEN FÜR DIE OBERSCHWÄBISCHEN KOMMT VON DIESEN BETRIEBEN:
Naturland Katharinas Biohof, Hohentengen
Naturland Hähnchen Rudolf Schips, Rosenberg
Naturland Hähnchen Martin Schneider, Opfenbach
Bioland Biohof Bäuml, Dürnhart
Bioland Hähnchen Anton Epp, Wildpoldsried
Bioland Geflügelhof Anton Maller mit Sohn GbR, Gangkofen
Bioland Hähnchen Günther Seuß, Kulmbach
Biolandhof Schwarzfischer, Kastl
Bioland Hähnchen Friedhelm Unterwegerer, Dietenheim



Ein Archiv aller bisherigen Ausgaben gibts hier:

www.marktlese.de

Noch mehr Neuigkeiten, Fotos & Hinweise auf Veranstaltungen:

www.dermarktladen.de

Jetzt online bestellen. Wir liefern von Montag bis Donnerstag im ganzen Tübinger Stadtgebiet. Bei Bestellung bis 12 Uhr sogar am selben Tag!

shop.dermarktladen.de

IMPRESSUM

DIE MARKTLESE erscheint monatlich und wird herausgegeben von DER MARKTLADEN, Michael Schneider, Vogelbeerweg 4, 72076, Tübingen 07071 56 555 0, redaktion@dermarktladen.de, www.dermarktladen.de
Für den Inhalt verantwortlich: Michael Schneider
Alle Rechte vorbehalten. Druckfehler vorbehalten.

Chefredaktion: Michael Schneider
Konzept: Jessica Sabasch
Lektorat: Franziska List
Druck: dieUmweltDruckerei GmbH, Lohweg 1, 30559 Hannover
klimaneutral gedruckt auf 100 % Recyclingpapier, chlorfrei gebleicht

Unsere Lieferanten

METZGEREI ALLMENDINGER

Mit der Metzgerei Allmendinger aus Sonnenbühl auf der Schwäbischen Alb arbeiten wir seit über 25 Jahren zusammen. Marco Allmendinger, Metzgermeister in vierter Generation, führt seinen Familienbetrieb in bester Tradition fort. Seit 1986, also vor über 30 Jahren, unterschrieb sein Vater Herrmann Allmendinger, den ersten Bioland-Verarbeitervertrag in Baden Württemberg. Seine Wurstwaren werden nach wie vor frei von Nitritpökelsalz erzeugt. Ebenfalls teilweise seit Jahrzehnten arbeitet er mit Bioland-Landwirten aus der Region zusammen. Die Metzgerei Allmendinger ist unser wichtigster Partner in Sachen Fleisch und Wurst.

BRUDERHÄHNE VOM HOFGUT MARTINSBERG

Joachim Schneider vom Hofgut Martinsberg hat sich – wie schon bei der Entwicklung der mobilen Legehennen-Ställe – eine artgerechte und zugleich ökologisch wie ökonomisch erfolgreiche Lösung für seine Bruderhähne erarbeitet. Seit Herbst 2017 findet die Aufzucht von Bruderhähnen statt. Zunächst sind die Buben in einem Stallgebäude gemeinsam mit ihren Schwestern untergebracht, nach acht Wochen geht es dann in einem Mobilstall auf die Wiese. Die Bruderhähne werden nach circa 16 Wochen geschlachtet und können bis dahin ein gutes und artgerechtes Leben führen. Die Aufzuchtzeit von 16 Wochen ist keine beliebige Größe, sondern hat damit zu tun, dass die Hähne dann in die Geschlechtsreife kommen und fortan die Fetzen bei den hormongesteuerten Junghähnen fliegen. Wir bieten in diesem Rhythmus immer frisch geschlachtete Tiere an. Ebenfalls versuchen wir, lückenlos Brüder als tiefgefrorene Ware im Angebot zu haben. Seit Herbst 2018 haben wir Brühe, Suppe und Frikassee im 400ml Glas im Sortiment. Hergestellt werden diese Konserven von einem Bio-Verarbeiter aus Balingen. Damit schließen wir den regionalen Kreis zwischen Landwirtschaft, Hersteller und Naturkosthandel.

HERRMANNSDORFER LANDWERKSTÄTTEN

Beim Wurst- und Fleischgenuss ist es ein bisschen wie beim Wein: Die Besonderheiten und Charaktere werden sehr von den Menschen und der Landschaft geprägt. Einmal ganz filigran und künstlerisch, einmal rustikal und bodenständig. Und so haben wir festgestellt, dass sich die schwäbische Tradition der Alb sehr gut mit der bayerischen des Voralpengebiets kombinieren lässt. Und mit den Herrmannsdorfer Landwerkstätten haben wir im Jahre 2012 einen tollen neuen Geschäftspartner gefunden. Ebenfalls Mitte der 1980er Jahre wurden die Herrmannsdorfer Landwerkstätten in Glonn, gut 30

Marktlese

für regionale Wertschätzer & kulinarische Weltenbummler

Geht's noch?



Über einen zeitgemäßen Umgang mit Fleisch.

57 | Mai 2019



Kilometer südwestlich von München, mitten im oberbayerischen Voralpengebiet gegründet.

Besonders bemerkenswert sind die Herrmannsdorfer Landhuhn-Produkte von einer sog. Zweinutzungsrasse. Ein „Bruderhahn-Problem“ gibt es hier nicht. Das ist gut für die Hähne. Seit kurzem bekommen wir hin und wieder Fleisch vom Herrmannsdorfer Weideschwein. Rinder werden mindestens zwei Jahre alt, manche erreichen sogar das stolze Alter von bis zu dreieinhalb Jahren. Viel Zeit zum Wachsen sorgt für ein tiefrotes, marmoriertes Fleisch. In den feinen Fettadern liegt das Geheimnis für den guten Geschmack des Rindfleischs. Für alle, die lieber helles Kalbfleisch mögen, sei geschrieben: Helles Fleisch entsteht, wenn man in der konventionellen Kälbermast fast ausschließlich Milchaustauscher füttert. Keine Rohfaser im Futter, keine Eisenbildung im Blut, keine Rotfärbung im Fleisch.

Bei den Herrmannsdorfern dagegen werden die Kälber vier bis fünf Monate alt und bekommen jeden Tag frische Bio-Milch und keine Milchaustauscher. Je älter die Kälber werden, desto mehr Heu fressen sie. So entsteht ein besonders zartes, aromatisches, hellrotes Fleisch. Diese besondere Qualität schmeckt man auch in der außerordentlich leckeren Weißwurst.

WALLNER BIO-PUTEN

Aus irgendeinem Grund gibt es in Bayern wesentlich mehr Bio-Geflügelhalter als in Baden-Württemberg. Wir arbeiten seit Januar 2019 mit der Familie Wallner im Dachauer Land. Seit 1995, also seit über 20 Jahren, ist der Betrieb durch den Bio-Verband Naturland zertifiziert. Sie sind damit echte Pioniere auf diesem Gebiet. Bio-Putenhaltung ist ein ziemlich diffiziles Geschäft. Die Tiere sind, vor allem in den ersten Lebenswochen, ziemlich Mimosen, die auf ungünstige Haltungs- oder Fütterungsbedingungen extrem empfindlich reagieren. Da muss einfach alles passen. Höchste Anforderungen an die Fütterung und den Platzbedarf sind zwei sehr gewichtige Gründe, warum Bio-Putenfleisch im Vergleich zum konventionellen Angebot preislich bei weitem nicht mithalten kann. Puten lassen sich für die konventionelle Turbo-Mast gut missbrauchen. Aber das Bio-Putenleben ist nicht nur angenehmer, sondern auch deutlich länger als das in der konventionellen Haltung. Bio-Puten brauchen ungefähr viermal so lange in ihrem Wachstum wie ihre konventionelle Konkurrenz. Auf dem Hof von Wallners nimmt ein Tier etwa 50 Gramm pro Tag zu. In der konventionellen Mast sind es bis zu 200 Gramm pro Tier und Tag. Wenn wir gute Lebensmittel essen wollen, die nicht nur durch ihre Produktqualität auffallen, sondern auch durch die Art und Weise, wie sie erzeugt werden, dann sind deutlich höhere Preise unausweichlich.

OBERSCHWÄBISCHE GEFLÜGEL GMBH

Wissen Sie, wo Betzenweiler liegt? Wusste ich auch lange nicht. Das 750-Seelen-Dorf liegt gut auf halber Strecke zwischen Riedlingen und dem Federsee, unweit vom Bussen. Hier wird seit 2006 Bio-Geflügel verarbeitet. Von hier bekommen wir unser Bio-Hähnchenfleisch. Die Tiere werden ausschließlich nach Bioland- oder Naturland-Richtlinien aufgezogen und kommen von kleinen bäuerlichen Familienbetrieben aus Baden – Württemberg und Bayern.



Lieferantenportrait:

Gärtnerei Umbach

Als vorausschauende Autofahrer wussten wir natürlich schon längst Bescheid: Zwischen Leonberg und Ludwigsburg ist in Richtung Heilbronn ein satter Stau auf der Autobahn. Über ein halbe Stunde Wartezeit. Als beinahe Ortskundige entscheiden wir uns für die Umfahrung über Bundesstraßen und kommen trotzdem eine gute halbe Stunde zu spät. Wir treffen einen gut gelaunten Bernhard Umbach, den Gründer und Seniorchef der Gärtnerei, in den Gewächshäusern seines Bioland-Blumenbetriebs und werden herzlich begrüßt.

Mancherorts muss man tatsächlich immer noch erklären, dass es durchaus sinnvoll ist, Blumen und Pflanzen ohne den Einsatz chemisch-synthetischer Mittel anzubauen. Auch wenn man Blumen nicht auf dem Speisezettel hat. Für die Umwelt ist es allemal besser. Wir vom Marktladen wissen dies schon seit langem. Seit über 20 Jahren vermarkten wir stetig steigende Mengen an Schnittblumen, Topfblumen, Gemüsesetzlingen und Topfkräutern.

Die Gärtnerei Umbach gibt es seit 42 Jahren. 1997 wurde sie an die nächste Generation, den Sohn Klaus Umbach und seine Frau Doris Burger-Umbach übergeben. Seit 2012 wird nach biologischen Richtlinien produziert. Seit 2016 sind die Umbachs Bioland-Gärtnerei. Insgesamt haben sie 10.000 Quadratmeter unter Glas bzw. Folie. 20.000 Quadratmeter Freiland. Die Hauptkultur im Freiland sind Goji-Sträucher. Im Jahr werden circa 750.000 Topfpflanzen nach Bioland-Richtlinie produziert. Und das ist eine sehr diffizile Angelegenheit. Denn Topfpflanzen sind ziemlich Mimosen. Zu viel oder zu wenig von Wasser, Luft oder Wärme, und sie kippen aus den Töpfen. Von Liebe gar nicht zu reden! Da denkt man, besonders hygienisches Arbeiten schafft die besten Wachstumsvoraussetzungen. Das glatte Gegenteil ist der Fall.



Doris Burger-Umbach und ihr Mann Klaus Umbach.

Das musste auch Familie Umbach lernen. Erst als das Gießwasser nicht mehr entkeimt und die Pflanztische nur noch „sauber, aber nicht mehr rein waren“, ging es bergauf. Die Pflanzen werden durch einen speziellen „Tee“ und mit sogenannten effektiven Mikroorganismen versorgt, was die Pflanzengesundheit und den Wachstumserfolg fördert. Dadurch entsteht in den Gewächshäusern eine Art eigene Pilzflora, die zum Beispiel bei der Bekämpfung des gefürchteten Blütenthrips, einer Fransenflüglerart, ausgezeichnete Arbeit leistet.

Gedüngt wird mit Schafwoll-Pellets. Tierhaare liefern Stickstoff als Düngerkomponente, und werden als sogenannte Langzeitdünger innerhalb von 3 Monaten von der Pflanze aufgenommen. Das ergibt eine lang wirkende und für die Umwelt vollkommen unproblematische Pflanzendüngung, da der Stickstoff organisch gebunden vorliegt und somit nicht zur Nitratbelastung im Grundwasser beiträgt.

Wir sind schwer beeindruckt von der Sorgfalt und dem Fachwissen von Herrn Umbach und seinen zahlreichen MitarbeiterInnen. Während des Rundgangs schlendern wir durch ein Blütenmeer,



Bei Tübingern hoch im Kurs: Lila Blumen, hier Goldlack.

das für uns ein Erlebnis mit allen Sinnen ist. Und wir lernen, dass die Tübinger Kundschaft, wohl im Gegensatz zu der üblichen Nachfrage, sehr wenig Interesse an Bellis als „Frühjahrs-Boten“ hat und außerdem „Gelb“ als Blumenfarbe nicht besonders ankommt. Dafür erfreuen sie sich an allem, was in Rot- und Lilatönen erblüht.



Die vielen Blumenampeln helfen die Gewächshausfläche optimal auszunutzen und somit letztlich Energiekosten zu sparen.

PRODUKTNEUHEIT

GRØN



Liebe Kundinnen und Kunden,

ich freue mich sehr, Ihnen im Monat Mai eine gänzlich neue Marke vorstellen zu dürfen. Entwickelt und produziert von einem kleinen familiengeführten und konzernunabhängigen Unternehmen mit Sitz in Sulzbach am Main. Sie heißt GRØN, was – Sie ahnen es – Grün bedeutet. Keine andere Farbe steht so für Aufbruch, Natur und Leben. Alle Produkte der Marke sind mit dem höchsten Anspruch an Qualität und Wirkung entwickelt worden. Die sorgfältig zusammengesetzten Rezepturen tragen allesamt das COSMOS-ORGANIC-Siegel. GRØN verhilft in Vergessenheit geratenen, bodenständigen Rohstoffen (z.B. Gurke, Apfel, Hanf etc.), die vor unserer Haustüre wachsen, zu neuem Glanz. Das unterstützt den heimischen Ökolandbau, verkürzt Lieferwege und spart somit CO2.

Es gibt drei Pflegelinien:

- PURE ELEMENTS für sensible Haut: Im Fokus Chlorella vulgaris und Meersalz.
- ESSENTIAL ELEMENTS für normale und Mischhaut: Hanf ist hier die Leitpflanze.
- RICH ELEMENTS für reife Haut: Olive und Traubenkern geben den Ton an.

Für die Herren gibt es ● GENTLEMEN'S ORGANIC, eine Serie mit Hanf und Hopfen. Alle Serien beinhalten eine Gesicht-, Körper- und Haarpflege. GRØN kommt ohne Umverpackung aus. Die Behältnisse sind entweder aus Glas oder Polyethylen, also recyclingfähig. In einem klaren nordischen Design mit hoher Funktionalität und einfacher Handhabung. Dieses hochwertige Sortiment wird exklusiv für den Bio-Fachhandel produziert und findet sich im mittleren Preissegment wieder. Ich hoffe, Sie sind neugierig geworden.

Ihre Bio-Kosmetik-Fachkraft im Marktladen

Herzlichst Christina Ehrhardt



Klaus Umbach erklärt der Gemüse-Fraktion vom Marktladen seinen Betrieb. Immer mit dabei: Enkel Amaru-Leon.

Liebe Leserinnen & Leser,

„Fleisch ist ein Stück Lebenskraft“ – so hieß es noch in den 1970er Jahren selbstbewusst bei der Fleischindustrie. Heute weiß man: Unser Fleischkonsum ist ein ökologisches und gesundheitliches Desaster. Viel zu viel und viel zu billig! Es gibt nur eine Lösung: Viel weniger und nur noch Bio-Fleisch! Das erklär' ich Ihnen in dieser Marktlesung genauer. Dann haben wir eine kleine Reise nach Heilbronn zum Biolandbetrieb Umbach gemacht und uns bei seinen Bio-Blumen umgeschaut. A propos: Unbedingt vormerken! Am 04. und 11. Mai sind unsere Pflanzen- und Kräutermärkte dieses Jahr. Nahrung für Bauch und Seele! Erinnern Sie sich noch an unseren „Ausstieg“ aus der Marke Logocos (Logona, Sante und Fitne) im August letzten Jahres? Nachdem der Weltkonzern L'Oreal Logocos übernommen hatte, wollten wir diese Marken nicht länger im Regal stehen haben. Der Marktladen als Kunde von L'Oreal. Undenkbar! Jetzt können wir Ihnen die noch ganz neue Kosmetik-Serie „GRØN“ anbieten. Ab Mitte Ende Mai wird sie im Sortiment sein. Wir sind alle sehr gespannt.

Christina Ehrhardt
Nina Ehrhardt

Großer Blumen und Kräuter Markt

4. MAI

im Vogelbeerweg

11. MAI

am Europaplatz

Lobby-Control

Kurz vor der Europawahl noch eine Mutmachgeschichte aus Brüssel. Als kleine Erinnerung, unbedingt am 26. Mai wählen zu gehen. Die Idee einiger EU-ParlamentarierInnen war, die Transparenz politischer Entscheidungen dadurch zu verbessern, dass die Abgeordneten Licht ins Lobby-Dunkel bringen sollten. Das fanden vor allem die Abgeordneten der EVP keine so gute Idee. Sie sorgten sich um die Vertraulichkeit wichtiger Gespräche, die zu führen sie sich genötigt sehen, um ausreichend Sachkompetenz zusammenzutragen. Klassische Lobby-Arbeit eben. Und wie groß diese Macht der Lobbyisten in Brüssel ist, stellt die Organisation lobbycontrol auf ihrer Homepage folgendermaßen dar:

Über 25.000 Lobbyistinnen und Lobbyisten arbeiten in Brüssel, meist im Interesse von Unternehmen und ihren Verbänden. Sie treffen die EntscheidungsträgerInnen bei Arbeitssessen, Konferenzen oder Cocktailempfängen. Sie stellen ihnen Expertise zur Verfügung oder drohen mit dem Abbau von Arbeitsplätzen. Sie schreiben Änderungsanträge oder ganze Teile von Gesetzestexten. Zusammen geben sie jährlich circa 1,5 Milliarden Euro aus, um die Interessen ihrer Auftraggeber möglichst effektiv in den politischen Prozess einzubringen. Brüssel ist damit nach Washington die zweitgrößte Lobbyhauptstadt der Welt.

Wobei Lobby-Arbeit ja nicht grundsätzlich verwerflich ist. Ich finde es prima, wenn Umwelt- und Bio-Agrarverbände Lobby-Arbeit betreiben. Aber transparent muss es sein für uns BürgerInnen. Wir sollten unbedingt wissen, woher die Ein-

flüsterer kommen und welchen Eigennutz sie möglicherweise verfolgen. Die Einwände der Bedenkenträger waren so groß, dass sie sogar durchsetzten, dass die Abstimmung geheim stattfinden müsse, was äußerst selten und eigentlich nur bei Personalentscheidungen vorkommt. Offen Stellung zu beziehen, erschien ihnen wohl zu gefährlich für ihre Reputation. Schon diese offensichtliche Aufgeregtheit etlicher ParlamentarierInnen lässt vermuten, dass der Ruf nach mehr Transparenz in den politischen Entscheidungsprozessen durchaus eine gewisse Dringlichkeit hat.

Zur Abstimmung standen verschiedene Regeln: Betroffen sind bisher nur sogenannte parlamentarische Berichterstatter und Vorsitzende von Ausschüssen. Diese haben einen großen Einfluss auf die Formulierung von Gesetzestexten. Sie sind verpflichtet, vereinbarte Treffen mit Lobbyisten auf ihrer Homepage bekannt zu machen. Alle anderen Abgeordneten sind dazu aufgerufen, diese Praxis ebenfalls einzuführen, sind aber nicht dazu verpflichtet.

Und dann passierte es doch, trotz aller Widerstände: Die Reform wurde mit einer absoluten Mehrheit von 500 Stimmen angenommen. Diese Entscheidung wurde von etlichen NGOs begrüßt und auch viele Abgeordnete freuten sich offensichtlich über dieses deutliche Votum: „Transparenz und damit die Nachvollziehbarkeit der Entscheidungsprozesse sind die besten Waffen gegen Spekulationen und Fake News.“ sagte Jo Leinen von der SPD und der Grüne Sven Giegold nannte die Entscheidung einen „großen Fortschritt für die europäische Demokratie.“

– MICHAEL SCHNEIDER