

Allgäuer Bio-Nachrichten 2018



Bio-Ring Allgäu e.V.

87435 Kempten, Untere Eicherstr. 3 / Tel: 0831-22790

info@bioring-allgaeu.de

www.bioeinkauf-allgaeu.de

www.bioring-allgaeu.de

www.bioferien-allgaeu.de



30-Jahr-Feier Bio-Ring Allgäu e.V.

Themen:

30-Jahr-Feier

Rückblick 2017

Foodprint, Unterschriftenübergabe

Pressekonferenz in der Käserei Zurwies, Wangen

Haltung von Bio-Bienen

Senfmanufaktur Ostallgäu

Bücher

Gefördert durch:



BÖLN

Bundesprogramm Ökologischer Landbau
und andere Formen nachhaltiger
Landwirtschaft

Das Projekt wird gefördert vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) im Rahmen des Bundesprogramm Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft. Weitere Informationen unter: www.bundesprogramm.de

30 Jahre Bio-Ring Allgäu e.V.

Das Jubiläumsfest wurde mit vielen Ehrengästen in der Dampfsäg in Sontheim gefeiert



Bio-Ring Vorstand: v.li. Josef Wiedemann, Sonja Fehr, Hans Sontheim, Geschäftsführerin Christine Räder, Helge Reiter, Jörgl Rauch, Anni Wolf

Nach einem Sektempfang und der Begrüßung zahlreicher Ehrengäste durch Geschäftsführerin Christine Räder, betonte stellvertretende Landrätin Marlène Preißinger in ihrem Grußwort die Bedeutung des ökologischen Landbaus für das Allgäu. Die Festrede hielt Josef Wetzstein, der Vorsitzende der Landesvereinigung Ökologischer Landbau (LVÖ), der auf die Verdienste des Vereins einging. Vor 30 Jahren wurde der Verein auf Initiative des Bund Naturschutz vom damaligen Landwirtschaftsreferenten Ernst Wirthensohn gegründet, der auch bis 2001 dem Vorstand angehörte.



Die Organisation von Umstellseminaren, der Aufbau

LVÖ Vorsitzende Josef Wetzstein hielt die Festrede

der Bio-Vermarktung und die Öffentlichkeitsarbeit waren damals die Arbeitsschwerpunkte. Die Beratungsaufgaben wurden inzwischen von den Anbauverbänden übernommen und die Vermarktung war für den gemeinnützigen Verein einfach zu risikobehaftet. Geblieben ist die konzeptionelle Öffentlichkeitsarbeit für den ökologischen Landbau, das Erstellen des Bio-Einkaufsführers und der Allgäuer Bio-Nachrichten, die Organisation von Bio-Märkten, Filmvorführungen, Vorträgen und Info-Tischen auf Messen. Die Stärke des Bio-Rings ist es, Bauern, Verbraucher, Verarbeiter, Händler, Naturschützer und Politiker

zusammenzubringen. „Im Ober- und Ostallgäu liegt der Bio-Anteil bei über 20%, damit ist der Ökolandbau keine Nische mehr, sondern mitten in der Gesellschaft angekommen“, so Wetzstein. Das Ziel sei in einigen Jahren, „dass die Mehrheit der Bauern ökologisch wirtschaftet.“

Der Ökolandbau habe ein enormes Potential zur Regionalentwicklung, den Tourismus und bäuerliche Landwirtschaft zu fördern. Dazu trage der Bio-Ring durch seine Arbeit immens bei.



Bioland-Berater Martin Hermle (Mitte) im Gespräch mit den Bio-Pionieren Rudolf Schreyer (li) und Anton Moser (re.)

Der Ökolandbau biete Antworten auf Umwelt-, Natur- und Klimaschutz.

Dampfsäg Wirt Klaus Bilgram präsentierte sein Menü, natürlich alles in Bio-Qualität aus der Region: Maultaschen, gefüllt mit Rindfleisch vom Allgäuer Weiderrind, Bio-Rinderfilet von der Alt-Kuh, eine Spende vom „Allgäuhof“ Erzeugergemeinschaft Schlachtvieh Kaufbeuren. Zum Nachtisch gab es Kaffee und selbstgebackenen Kuchen, ein reichhaltiges Käse-Buffet rundete das Festmahl ab.

Als besondere Gäste präsentierte Bioland-Berater Martin Hermle die Landwirte Rudolf Schreyer aus Stötten und Anton Moser aus Ketterschwang (beide Ostallgäu). Bei beiden hatten schon die Eltern in den 60er Jahren mit biologischen Landbau begonnen. Als Pioniere in dieser „Branche“ mussten sie viel probieren und erlernen. Der Austausch mit anderen Bio-Bauern aus dem Raum Augsburg half viel dabei. „Wenn alle Betriebe biologisch wirtschaften würden“, so Schreyer, „wären viele Probleme gelöst.“

Musikalisch begleitete die „Willofser Filzlaus Musik“ durch den Abend, bei dem viele Gäste das Tanzbein schwangen. Auch Bio-Bauer Hans Lochbrunner trug mit seinen Versen zum gelungenen Abend bei.

30 Jahre Bio-Ring Allgäu e.V.



Geschäftsführerin
Christine Räder
und Bio-Ring
Gründer Ernst
Wirthensohn



Bei bester Stimmung wurde getanzt, die passende Musik lieferte Die Filzlaus Musik aus Willofs



Biolandbauer
Hans Lochbrunner
bei seiner Einlage

Wurst und Schinken von
Severin Schmözl,
Käsespenden von der
Käserei Zurwies,
Bioschaukäseküche
Wiggensbach eG,
Sellthürner Käseküche
und der Allgäuer Milch



Rückblick 2017

Das vergangene Jahr stand ganz im Zeichen des Projektes „Mit Bio durch Stadt und Land“. Dabei handelt es sich um ein Gemeinschaftsprojekt mit fünf weiteren Regionalinitiativen aus ganz Deutschland. Gefördert wird es vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft. Es wurden sieben Bio-Märkte organisiert, daneben gab es Hofführungen, Info-Stände auf Ausstellungen, Filmvorführungen, Vorträge, Hofporträts uvm. In Zusammenarbeit mit dem Abfallzweckverband ZAK erhielten 2000 Schulanfänger eine stabile Brotzeitdose, gefüllt mit regionalen Bio-Lebensmitteln. Außerdem wurde der Bio-Einkaufsführer neu aufgelegt. Zufrieden fiel auch der Kassenbericht aus, zusammen mit den Mitgliedsbeiträgen und der Förderung komme man gut hin. Nur Mitglieder könnte der Verein noch mehr vertragen, daran sollte man verstärkt arbeiten.



Die Allgäuer Bio-Brotzeitdosen werden dieses Jahr zum zehntenmal an alle Schulanfänger der Stadt Kempten und des Landkreises Oberallgäu verteilt.



Hofführungen auf der Haselnussplantage von Armin Weber in Heimartingen, auch Masthähnchen haben hier einen Auslauf



Führung durch die Bioland Gärtnerei Knauss in Mussenhausen .



Gut besucht auch die Bio-Märkte im Herbst. Krauthobeln in Obergünzburg und Bio-Ring Stand in Mindelheim.

Bio-Ring Allgäu und Kreisverband Imker Oberallgäu informieren zum Thema Bio-Imkerei

Sulzberg/Lks. Oberallgäu

Nur zehn von über 600 organisierten Imkern im Landkreis Oberallgäu sind bio-zertifiziert. Dabei liegen im Oberallgäu gute Voraussetzungen für die Bio-Imkerei vor. Der in der Region erzeugte Bio-Honig reicht jedoch bei weitem nicht aus, um die steigende Nachfrage zu decken.

In den Regalen stehen deshalb oft Bio-Honige, die aus fernen Ländern importiert werden.

Was unterscheidet überhaupt einen Bioimker von einem konventionell arbeitenden? Welche Absatzmöglichkeiten gibt es für regionalen Bio-Honig? Und welche Fördermöglichkeiten für Bio-Imker? Bei einer gemeinsam vom Bio-Ring Allgäu und dem Kreisverband Imker Oberallgäu durchgeführten Informationsveranstaltung in Sulzberg beantworteten Christian Sedlmair von der Demeter-Imkerei Allgäubiene in Bidingen und Eckard Radke, Bioland-Imker aus Dietmannsried und Präsident des Landesverbandes Bayerischer Imker, diese und viele weitere Fragen.



Demeter-Imker Christian Sedlmair aus Bidingen erläuterte Richtlinien für die Bio-Imkerei.

fest. Freilich sind in der Bio-Imkerei eine Vielzahl von Regelungen zu beachten. Die EU-Öko-Verordnung zur Imkerei stellt den „kleinsten gemeinsamen Nenner“ dar; die dort genannten Anforderungen müssen von allen zertifizierten Bio-Imkern erfüllt werden, betonte er. Wer einem ökologischen Anbauverband beitritt, hat zusätzlich dessen Richtlinien für die Imkerei einzuhalten.



Luden ein zur gemeinsamen Veranstaltung: Monika Theuring, Vorsitzende des Kreisverbandes Imker Oberallgäu (l.), und Christine Räder, Geschäftsführerin des Bio-Rings Allgäu.

Weil es nahezu unmöglich ist, den Bienen in ihrem Flugradius als Sammelflächen nur Bio-Flächen anzubieten, liegen die Hauptunterschiede zwischen konventioneller und Bio-Imkerei vor allem in der Haltung und Völkerführung. Zusätzlich zu den Vorgaben, die alle Imker einzuhalten haben wie Lebensmittelgesetz und Honigverordnung, betreffen die Vorgaben für die Bio-Imkerei etwa Beutenmaterial, Völkervermehrung, Wachskreislauf, Winterfutter (Bio-Zucker oder Honig) Varroabehandlung und Wabenbau. Durch die Standortwahl könnte der Imker freilich „schwierige Verhältnisse“ wie die Nähe zu Autobahnen oder Rapsfeldern vermeiden, ergänzte Eckard Radke.

Sedlmair stellte die Gemeinsamkeiten und Unterschiede zwischen den Anforderungen von „EU-Bio“, Bioland und Demeter gegenüber. Ein Knackpunkt bei der Umstellung ist sicherlich das Wachs: Es muss zertifiziertes Bio-Wachs (EU-Bio) oder Naturwaben-/Entdeckelungswachs aus Bioland- bzw. Demeter-Betrieben sein. Wachs anderer Herkunft muss aus dem Betrieb ausgeschieden werden. Generell besteht eine umfangreiche Dokumentationspflicht, deren Überprüfung Teil der mindestens einmal jährlich stattfindenden Kontrolle ist. Die Kosten für die Kontrolle entsprechen ungefähr der Förderung, die es für Bio-Bienenhalter gibt.

Projektmanagerin für die Ökomodellregion Oberallgäu-Kempten Sarah Diem referierte über die Absatzmöglichkeiten von regionalen Bio-Honig. Im Naturkosthandel, in Bioläden, Lebensmitteleinzelhandel, Bio-Hotels und -Ferienhöfen, Dorfläden, Geschenkkörbe der Gemeinden und Regiomaten. Gefragt seien zunehmend kleinere Glasgrößen und ansprechende Etiketten. Diem bot Unterstützung bei der Bildung eines Netzwerks für Bio-imker an.

Bei Interesse bitte melden:

Öko-Modellregion Oberallgäu Kempten,
Kemptener Str. 39, 87509 Immenstadt,
Tel. 08323 99836-40
sarah.diem@lra-oa.bayern.de

(Brigitte Früh)



Großes Interesse an der Bio-Imkerei: Für die rund 100 Zuhörer mussten noch viele Stühle zusätzlich geholt werden.

Jonas Gampe: **Permakultur im Hausgarten**

Handbuch zur Planung und Gestaltung mit vielen Beispielen

Jonas Gampe ist gelernter Garten-Landschaftsbau-Techniker und Permakultur-Designer. Seit sieben Jahren gestaltet er zusammen mit seinem Vater ein Stück Ackerland zu einem blühenden Permakultur-Garten um, in dem auch diverse Kurse angeboten werden.

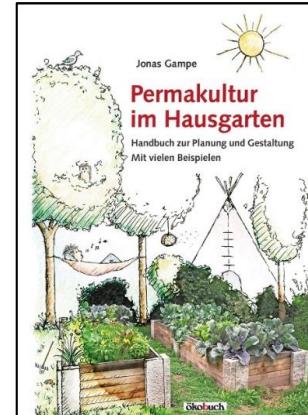
Wege zum eigenen Permakultur-Garten – Mit diesem Buch gibt der Autor einen Leitfaden an die Hand, wie ein Hausgarten Stück für Stück zum persönlichen und vielseitigen Permakultur-Garten gestaltet oder umgestaltet werden kann. Auch in kleinen Gärten oder sogar auf dem Balkon kann mit dem Gestaltungskonzept „Permakultur“ erreicht werden, dass sie fruchtbarer und blühender werden, mehr essbaren Ertrag bringen, schön aussehen und dabei – nicht unwichtig – nur wenig Pflege und Aufwand erfordern.

Da die Grundlage eines langfristig gut funktionierenden Permakultur-Gartens ein vernünftiger und durchdachter Gartenplan ist, geht es im ersten Teil des Buches darum, wie die individuellen Wünsche an das eigene Fleckchen Erde bestmöglich umgesetzt werden können. Auch Flächen, die bereits angelegt sind, können zu effektiveren und vielfältigeren Gärten weiterentwickelt werden.

Im zweiten Teil des Buches werden 10 Gärten in Wort und Bild vorgestellt, vom Balkongarten bis zum großflächigen Freigelände. Sie zeigen, wie unterschiedlich und vielseitig sich die Prinzipien der Permakultur je nach den Wünschen und Vorstellungen der dort Tätigen anwenden lassen. Dabei wird auch nicht verschwiegen, welche besonders guten und eher nicht so guten Erfahrungen bisher damit gemacht wurden.

Ein praktischer Ratgeber für alle, die ihre nahe Umgebung weitsichtiger und interessanter gestalten und vielfältige bestmöglich miteinander vernetzte Kleinbiotope schaffen möchten.

ISBN 978-3-936896-90-9; 16,95 € auf www.oekobuch.de



Andreas H. Segerer, Eva Rosenkranz: **Das große Insektensterben**

Was es bedeutet und was wir jetzt tun müssen

Die »Krefeld-Studie« hat gezeigt: Das Artensterben ist auch bei uns angekommen. Wenn bislang irgendwo in Afrika eine unbekannte Art verschwand, konnte man dazu vielleicht noch mit den Schultern zucken. Aber nun sterben Bienen, Schmetterlinge und Käfer vor unserer Haustür – und mit ihnen verschwinden Vögel, Frösche und vieles mehr. Was wir mit den Insekten verlieren, ist nicht allein das Fundament eines intakten Ökosystems; mit dem Aussterben der Bestäuber steht die Nahrungsmittelversorgung für unzählige Menschen auf dem Spiel. Wozu brauchen wir Insekten? Ist ihr Verschwinden nur eine kurzfristige Laune der Natur? Wer oder was ist dafür verantwortlich?

Der Insektenforscher Andreas Segerer erläutert die Zusammenhänge und zeigt auf, was jetzt passieren muss. Dazu liefert Eva Rosenkranz viele praxisnahe Tipps und nennt Initiativen, die sich dem Insektensterben entgegenstellen – nach dem Motto: Wir fangen schonmal an! Denn jeder kann seinen Beitrag leisten, damit die Welt nicht verstummt, sei es durch einen insektengünstlichen Garten oder durch Engagement im eigenen Umfeld. Dies mit vielen Bildern ausgestattete Buch, weist keiner Berufsgruppe die Schuld zu, sondern einer Gesellschaft, die dem Gewinnstreben alles unterordnet.

208 Seiten, oekom verlag München, 2018.

ISBN-13 978-3-96238-049-6; 20 €



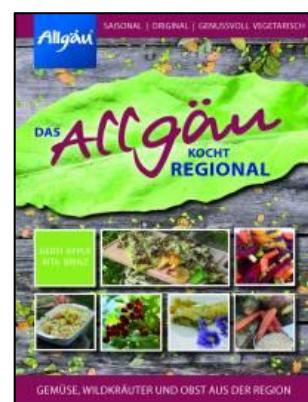
Das Allgäu kocht regional

Gerti Epple, Allgäuer Wildkräuterfrau und Fachlehrerin, und Hauswirtschaftsmeisterin Rita Brinz möchten Sie anregen, öfters regional, saisonal und genussvoll vegetarisch zu kochen. „Pflanzensteckbriefe“ helfen Ihnen dabei.

Kochen mit Lebensmitteln, die aus der eigenen Region kommen: Das verbindet mit der eigenen Heimat und lehrt uns, sie und die dort wachsenden Früchte wertzuschätzen.

Die beiden Autorinnen zeigen mit diesem einzigartigen Kochbuch auf, dass man mit seltenem heimischen Gemüse, Wildkräutern, heimischen Beeren und Obst sinnlich-genussvolle Speisen zubereiten kann. Kennen Sie Mairübchen, Guten Heinrich oder Sanddorn? Einfache Gerichte für Anfänger bis hin zur Gourmetküche: In diesem Buch finden Sie – nach Jahreszeiten unterteilt – Rezepte für Tage, an denen Fleisch kein Thema ist.

ISBN 978-3-95551-008-4; 17 €



Bio auf allen Wegen:

Pressekonferenz in der Käserei Zurwies bei Wangen



Bio in BW ist vielfältig: von Gemüse, Hart- und Weichkäse sowie Obst, Eier und Geflügelwurst über Schnaps, Bier und Seezüngle bis hin zur Kleidung aus Schafwolle vom Finkhof und Produkten vom Weltladen ElSol in Wangen

Die Pressekonferenzen zur Vorstellung des Bio-Einkaufsführers in bayerischen und im Württembergischen Allgäu haben schon Tradition. Der Bio-Ring Allgäu nutzt sie zum einen, um die Personen aus dem Einkaufsführer vorzustellen, zum anderen, um mit Politikern ins Gespräch zu kommen. Des Weiteren werden dabei die neusten Statistiken zum Ökolandbau vorgestellt. Die Europaabgeordnete Maria Heubuch aus Leutkirch berichtete aus dem Europaparlament. Martin Hahn (MdL) und Vorsitzender des Landwirtschaftsausschusses in Stuttgart sieht die Digitalisierung auch als Chance für die Landwirtschaft.

Mirjam Albrecht, beim Landwirtschaftsamt des Kreises Ravensburg auch Ansprechpartnerin für den Ökolandbau sagte, dass einige Bio-Molkereien keine Bio-Milch mehr aufnähmen. Das habe mit dem Boom des Biomilch-Markts zu tun. Nachdem in den Krisenzeiten 2016 die Preise für konventionelle Milch in den Keller gepurzelt waren, hätten viele Bauern umgesattelt. Außerdem produzierten auch Öko-Landwirte pro Hof immer mehr Milch. So ist die Menge nach wie vor konstant, die aktuell in der Käserei Zurwies ankommt – wenngleich im Vergleich zum Vorjahr drei Landwirte weniger zur Verfügung stehen. „Mangel hat es aber“, so Gottfried Härle, Chef der gleichnamigen Leutkircher Brauerei, an Bio-Hopfen, der sei bereits für die kommenden drei Jahre ausverkauft. Laut Einschätzung von Mirjam Albrecht vom Landwirtschaftsamt ist die allgemeine Lage positiv: „Die Bio-Betriebe sind von der Wirtschaftlichkeit her ganz gut aufgestellt. Der Landkreis Ravensburg hat 340 Bio-Betriebe (12 %) und steht damit in Baden-Württemberg an der Spitze. Außerdem werden rund 14 Prozent der landwirtschaftlichen Fläche auf ökologischer Basis bewirtschaftet. Zum Vergleich: Der Durchschnitt im Land liegt bei acht (Betriebe) beziehungsweise knapp zehn Prozent (Fläche). Bio-Landwirte in Kreis und Land arbeiten im Schnitt auf einer größeren Fläche als die konventionellen (37 zu 31 Hektar). 75 Prozent dieser Fläche ist Dauergrünland. Im Anschluss stellten die einzelnen Erzeuger und Verarbeiter ihre Produkte vor.

Die Senfmanufaktur Ostallgäu

In Jengen (Landkreis Ostallgäu) befindet sich die Senfmanufaktur vom Denny Kahl. Schon als Koch hatte er sich in den Kopf gesetzt, frische regionale Würzmittel für seine Küche selbst herzustellen. Regional war schon damals sein Ziel.



Neben altbewährten Geschmacksrichtungen hat Denny Kahl auch neue pfiffige Rezepturen entwickelt. Immer mehr Regionalität der Zutaten, ist dabei seine höchste Priorität. Eine der Spezialitäten ist der Bio-Dinkel-Senf. Die Grundzutaten für Denny Kahls Bio-Senf sind Dinkel aus Weinhausen, Senfsaat aus Lengdorf, Rübenzucker aus dem Landkreis Landsberg / Fürstenfeldbruck und Bio Essig aus Wangen im Allgäu. Nur beim Salz und bei den Gewürzen muss er Abstriche von seinem Ideal machen, alles regional zu bekommen. Sein neustes Produkt ist der Bio-Senfessig, den es mit und ohne Kräutern gibt.

Denny Kahl, Kettenschwangerstraße 4, 86860 Jengen-Weinhausen
Tel: 08241/9973157, bio-senfmanufaktur@outlook.de

Solidarische Landwirtschaft – eine Chance für meinen Betrieb?

Seminar am Mittwoch, 19. Sept. 9.30 Uhr bis 16.30

Landwirtschaftsschule Kempten, Adenauerring 97, 87439 Kempten (Allgäu), Anmeldung bei Stefan Rettner, Tel: 09337/980031, info@stefan-rettner.de

Immer mehr Verbraucher und Landwirte interessieren sich für eine solidarische Landwirtschaft. Die solidarische Landwirtschaft greift stark die Verbraucherwünsche nach Regionalität und nach „wissen wo das Essen herkommt“ auf und bringt sie mit Planungssicherheit für die Landwirte zusammen. Somit kann sie für viele Betriebe eine interessante Option sein. Im Seminar stellen sich zwei erfolgreiche Solawi-Betriebe vor, es werden Anbau- und Kommunikationskonzepte, rechtliche und wirtschaftliche Aspekte sowie Erfolgsfaktoren vorgestellt und diskutiert. **Veranstalter:** Bioland Bayern, Bio-Ring Allgäu, ÖMR



Solawi im Allgäu betreibt Hubert Jörg aus Durach (2. von rechts), hier mit Kunden und Gemüse auf der Allgäuer Festwoche 2017. In der Bildmitte Bioland Berater Günter Räder.

„Transparenz und Wahlfreiheit statt Gentechnik durch die Hintertür“: 108.000 Unterschriften an Bundesumweltministerin Schulze überreicht



Mit ihrem Fuß- und Handabdruck oder einer Unterschrift betonten mehr als 108.000 Menschen in der Aktion „FOODprint“, dass sie keine Gentechnik auf dem Acker und dem Teller wollen. Diese Initiative wurde von Rapunzel Naturkost ins Leben gerufen und von rund 30 Unternehmen und Verbänden aus der Bio-

Bewegung unterstützt. Im Allgäu vom Bio-Ring Allgäu und dem AK Genial „Allgäu ohne Gentechnik“.

Mehr als drei Viertel der Deutschen wollen ein Verbot der Gentechnik in der Landwirtschaft. Für eine Lebensmittel-Kennzeichnung sprechen sich über 93 % der Menschen aus und ebenso viele wollen, dass die Auswirkungen der Gentechnik auf die Natur untersucht werden.

Bei Gentechnik-Pflanzen oder -Tieren geht es um Lebewesen, die sich vermehren, genetisch austauschen, ausbreiten und aus der Natur kaum noch rückholbar sind. Das Bundesverfassungsgericht verlangte deshalb bereits 2010 in einem Urteil zum Gentechnik-Gesetz, dass der Gesetzgeber eine besondere Sorgfaltspflicht einhalten muss, damit die Lebensgrundlagen künftiger Generationen geschützt werden.

Es ist daher entscheidend, dass die Bundesregierung auch bei den neuen Gentechniken wie „Crispr-Cas“ oder zielgerichteter Mutagenese das Vorsorgeprinzip durchsetzt. Dazu hat sich die Bundesregierung im Koalitionsvertrag verpflichtet. Vor der Markteinführung muss Gentechnik auch in Zukunft risikobewertet werden, es muss Nachweisverfahren für die neuen Konstrukte, ein Monitoring, Rückverfolgbarkeit und Haftungsregeln für den Schadensfall geben. Und damit die Kunden weiter frei wählen können, was sie anbauen oder essen, muss eine Kennzeichnung für Transparenz auf dem Etikett sorgen.

Auf dem Spiel steht viel. Vor allem für die Betriebe, die Gentechnik gar nicht einsetzen. Schon heute kostet es gentechnikfrei produzierende Betriebe viel Arbeit und Geld, Kontaminationen mit Gentechnik-Produkten auszuschließen. Würde das Verursacherprinzip greifen, müssten diese Kosten von den Unternehmen getragen werden, die Gentechnik nutzen.

EuGH bestätigt: Auch neue Gentechnik ist Gentechnik – Bundesregierung muss jetzt Regulierung und Kennzeichnung umsetzen!

Am 25.07.2018 bestätigte der Europäische Gerichtshof (EuGH), dass auch gentechnische Verfahren wie CRISPR, ODM und Co. nach dem Europäischen Gentechnikrecht reguliert und gekennzeichnet werden müssen. Das Urteil kommentiert Felix Prinz zu Löwenstein, Vorsitzender des Bio-Spitzenverbands Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft (BÖLW): „Jetzt ist es amtlich: Gentechnik ist Gentechnik. Das hat Europas höchstes Gericht heute klar und deutlich bestätigt. Das Gericht bekräftigt damit, was eigentlich schon immer klar war. Dass nämlich auch die tiefen technischen Eingriffe in das Erbgut von Lebewesen mit einer Gentechnik-Schere als Gentechnik eingestuft und reguliert werden müssen. Der EuGH hat in seiner Entscheidung wissenschaftliche Fakten ebenso berücksichtigt wie europarechtliche Grundlagen, und insbesondere das Vorsorgeprinzip. Was aus dem Urteil folgen muss, ist klar: Die Bundesregierung muss gewährleisten, dass die gesetzlich vorgeschriebene Regulierung und Kennzeichnung für die neuen Gentechniken voll-umfänglich umgesetzt werden.“

(PM: BÖLW)

Gentechnik-Forum 2018, Vorträge und Workshops, Mittwoch, 17. Oktober, 10 - 18 Uhr, im Rapunzel Casino in Legau, Anmeldung: kulturkost@rapunzel.de
Tel.: 08330 529-1156



FOODprint-Initiator Joseph Wilhelm (Rapunzel Naturkost, vorne) übergibt 108.000 Stimmen für eine gentechnikfreie Welt – gesammelt auf Unterschriftenlisten und als bunte Hand- und Fußabdrücke auf Stoffbahnen – an Bundesumweltministerin Svenja Schulze (vorne links). Mit dabei waren Vertreter des breiten Bio-Bündnisses, das hinter der Initiative steht (im Hintergrund von links): Eva Heusinger (Rapunzel Naturkost), Detlef Harting (Biomessen), Gerald Wehde (Bioland), Antje Kölling (Demeter), Petra Boie (Bingenheimer Saatgut), Gero Niggemeier (Dr. Bronner's), Manuel Pundt (Bio Company) und Elke Röder (Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft e.V., BÖLW).

Impressum

Herausgeber: Bio-Ring Allgäu e. V., Untere Eicherstr. 3, 87435 Kempten, Tel. 0831-22790, Fax: 0831-5701401

Verantwortlich für den Inhalt und Layout: Christine Räder,

Layout und Korrektur: Anne Berkmüller

Auflage 2000 Stück

kein Copyright aber Spendenrecht

Bankverbindung: SPK Allgäu, IBAN DE 05 73350000 000 5008883, BIC BYLADEM1ALG



GROSSE BÜHNE FÜR BIO IN BAYERN

BIO- ERLEBNISTAGE

1. September – 7. Oktober 2018



Für Groß und Klein:
BIO ZUM ERLEBEN
UND MITMACHEN
IN GANZ BAYERN!



Alle Veranstaltungen in Ihrer Nähe auf
www.bioerlebnistage.de