



Bio in Enger-Spenge und Umgebung

Ein ökologischer Einkaufsführer

BÜNDNIS 90
DIE GRÜNEN



Klimaschutz beginnt beim Einkaufen

www.gruene-enger.de

www.gruene-spenge.de

Inhalt

- 4 Was ist Bio?
- 8 Regionalität
- 8 Bio oder nicht bio? –
- 9 Biosiegel und Anbauverbände
- 9 EU-Biosiegel
- 11 Die Siegel der Öko-Anbauverbände
- 13 Bio im Supermarkt?
- 13 Licht und Schatten –
Der Supermarkt-Bioboom
- 14 Supermarkt-Bio-Label
- 15 Gentechnik
- 16 Alles Bio im Reformhaus?
- 16 Reformhäuser vor Ort
- 17 Fairer Handel
- 17 Fair Trade Kriterien
- 18 Weltläden vor Ort
- 19 Lebensmittel
- 19 Bäckereien
- 19 Brauereien
- 20 Catering
- 21 Eier
- 22 Fisch
- 24 Fleisch und Wurst
- 25 Honig
- 26 Lieferservice
- 27 Bauen
- 28 Blumen

Diese Broschüre soll als Leitfaden dienen. Sie hat allerdings keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Um immer auf dem neusten Stand zu sein, brauchen wir Ihre Unterstützung. Wir sammeln alle Infos: WO gibt's was Neues? WO hat sich WAS verändert? Und überhaupt...

Bitte senden Sie uns eine E-Mail, faxen Sie uns oder schreiben Sie uns einen Brief. Danke.

BÜNDNIS90/DIE GRÜNEN
OV Enger
Herforder Str. 35, 32130 Enger
info@gruene-enger.de

OV Spenge
Orchideenweg 7, 32139 Spenge
miriam.witte-meier@gruene-spenge.de

Impressum

Herausgeber: BÜNDNIS 90/DIE GRÜNEN
Ortsverbände Enger und Spenge
www.gruene-enger.de
www.gruene-spenge.de
Text + Redaktion: Claudia Heidsiek, Marianne Weiß, Andreas Fanash, Dr. Ulrich Schumacher, Michael Reh, Renate Schlichting-Heinze
Layout: Claudia Heidsiek & KunstSinn, Bielefeld
Fotos: Claudia Heidsiek, Bernd Ackehurst, u.a.
Ganz besonderen Dank an die Bielefelder Grünen, von denen wir das Layout und die Texte übernehmen durften!

Liebe Engeranerinnen und Engeraner, liebe Spengerinnen und Spenger,

in Deutschland ist trotz Wirtschaftskrise der Bio-Markt weiter gewachsen, hat sich das Angebot vom Bio-Obst beim Discounter bis hin zum Fairen-Bio-T-Shirt-Laden weiter verbreitert. Damit einher geht aber auch, dass die alltäglichen Kaufentscheidungen nicht unbedingt einfacher geworden sind. Das Bewusstsein für die Klimakosten von Lebensmitteln, die von weither eingeflogen werden, ist gestiegen. Aber auch das Wissen, dass regional im Treibhaus erzeugte oder teuer zu kühlende Waren ebenso ihren Klimatribut fordern, machen es zuweilen schwierig, den richtigen Weg zu finden. Wer dann auch noch darauf achtet, unter welchen sozialen Bedingungen Produkte entstehen, oder über die ungeheure Ressourcenverschwendung unserer Einwegkonsumgewohnheiten nachdenkt, könnte entmutigt aufgeben.

Das ist aber nicht nötig. Denn auf den folgenden Seiten finden Sie doch einige Antworten darauf, worauf beim Einkauf zu achten ist und wo die Produkte für das gute Leben in Enger-Spenge erhältlich sind.

Wir informieren Sie in dieser Broschüre, worin sich Bio-Produkte von ihrer konventionellen Konkurrenz unterscheiden. Was spricht dafür, sie trotz

des oftmals höheren Preises nach Möglichkeit zu kaufen? Ist „Bio“ im Supermarkt genauso gut wie die Qualität im Naturkostfachhandel oder der Einkauf beim regionalen Biobauern? Wo es Bio-Lebensmittel gibt, steht im Serviceteil in der Mitte.

Wir haben uns um Vollständigkeit bemüht, freuen uns aber über Ergänzungen oder Mitteilungen über eventuelle Veränderungen, die wir auf unserer Homepage www.gruene-enger.de und www.gruene-spenge.de einstellen werden.



Guten Einkauf wünschen Ihnen die Enger und Spenger GRÜNEN!

Was ist Bio?

Gesunde Ernährung und Bioprodukte sind im wahrsten Sinne des Wortes in aller Munde. Dennoch fragen sich viele: Worin unterscheidet sich das Bio-Angebot eigentlich von der konventionellen Ware? Kaufe ich wirklich immer bessere und gesündere Produkte? Letzteres zu beantworten ist sicherlich nicht pauschal möglich. Wenn Ihr freundlicher Markthändler versichert: „Da ist nichts Gespritztes dran“, sagt das noch nicht viel darüber, wie sehr nach ökologischen Kreisläufen gewirtschaftet wird, wie gedüngt wird oder welche Zusatzstoffe verwendet werden.

Wir wollen Ihnen einen Wegweiser durch den Biodschungel anbieten.



Ökologischer Landbau...

Alle Bioprodukte verbinden grundsätzlich folgende Kriterien:

- ★ Die Lebensmittel werden **ohne chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel oder Wachstumsförderer** hergestellt. Wenig anfällige Sorten werden in geeigneten
- ★ Die biologische Landwirtschaft **verzichtet konsequent auf den Einsatz von leicht löslichen, mineralischen Stickstoffdüngern** und setzt stattdessen auf organische Dünger wie Kompost oder Tiermist und den Anbau von Leguminosen (Klee, Luzerne, Bohnen, Erbsen, Lupinen, etc.).
- ★ **Keine Gentechnik** oder **radioaktive Bestrahlung** der Erzeugnisse. Geschmacksverstärker oder künstliche Aromen dürfen in der Verarbeitung nicht verwendet werden.
- ★ Die **flächengebundene und artgemäße Tierhaltung** ist einer der Pfeiler des Betriebskreislaufes. Ökobetriebe halten nur so viele Tiere, wie sie auch von ihren Acker- und Weideflächen füttern können. Der Zukauf von Futtermitteln ist nur begrenzt erlaubt. Die anfallenden Ausscheidungen der Tiere werden als Dünger wieder sinnvoll zurückgeführt.
- ★ Der **Tierschutz** wird nicht nur bei der Haltung, sondern auch bei den Richtlinien für Transporte und Schlachtung berücksichtigt. Tierarzneimittel dürfen nicht vorbeugend eingesetzt werden. Antibiotische Leistungsförderer sind verboten.
- ★ Ökologischer Landbau sichert die **Bodenfruchtbarkeit** und vermeidet schwer zu reparierende Umweltschäden.

Fruchtfolgen angebaut, zudem werden Nützlinge eingesetzt.

... und seine positiven Folgen

Grundsätzlich wird unsere Umwelt durch den ökologischen Anbau nachhaltig geschont. Der Öko-Landbau erfolgt im Einklang mit der Natur und unterstützt bzw. erhält natürliche Kreisläufe.

✪ **Klimaschutz:** Auf die Fläche bezogen setzt der Ökolandbau zwischen 40 und 60% weniger CO₂ als die konventionelle Landwirtschaft frei. Bei den Lachgasemissionen spart der Ökolandbau rund ein Drittel ein. Biobetriebe betreiben durch Klee-grasanbau Humusaufbau. Dabei wird CO₂ im Boden eingelagert.

✪ **Bodenschutz und Artenvielfalt:** Ökologische Anbauformen führen zu einer wesentlich höheren Menge an Bodenmikroorganismen und Kleinstlebewesen. Artenvielfalt und Bodenfruchtbarkeit werden auf natürlichem Wege unterstützt und gefördert.

✪ **Gewässerschutz:** Insgesamt wird 50% weniger Dünger verwendet als in der konventionellen Landwirtschaft, bei Pflanzenschutzmitteln beträgt der Wert sogar 97%. Grund- und Oberflächenwasser werden so in wesentlich geringerem Maße belastet.

✪ **Tierschutz:** Tiere sind Mitgeschöpfe. Biotiere haben Tageslicht, Weidegang oder Auslauf, Stroh im Stall und erleben den Wechsel der Jahreszeiten. Dies hält sie gesund und leistungsfähig. Artgerecht gehaltene Tiere werden bei sorgfältiger

Fütterung und ausreichendem Hygienemanagement seltener krank und benötigen seltener Arzneimittel.



✪ **Transparenz** und Kontrolle von Erzeugnissen werden gefördert, da im gesamten ökologischen Anbau durch die EG-Bio-Verordnung und darüber hinaus durch die Verbandsrichtlinien (z.B. Bioland, Naturland, Demeter) klare Regeln und strikte Qualitätskontrollen existieren. Der Einkauf bei regionalen Erzeugern bietet zudem die Gelegenheit, sich selbst einen Eindruck vom Wachsen seiner Lebensmittel zu verschaffen.

Jede/r Einzelne kann durch sein Einkaufsverhalten mitbestimmen, wie sich Landwirtschaft und Lebensmittelherzeugung entwickeln. Je größer die Nachfrage nach regionalen biologischen Lebensmitteln, desto größer ist die Chance, eine Mensch und Natur gleichermaßen zuträglichke Land- und Lebensmittelwirtschaft zu erhalten bzw. weiter auszubauen.

Warum „Bio“ kaufen?

Geschmack ist Geschmackssache

Vergleichen Sie selbst und Sie werden in vielen Fällen feststellen, dass Bio besser schmeckt. Das Ei vom Biohof nebenan, Brot, das nicht auf Fertigbackmischungen basiert, Fruchtaufstriche mit zumeist deutlich mehr Frucht als Süßungsmittel, ungeschwefelte Trockenfrüchte, Fertigsuppen ohne Geschmacksverstärker, Schokolade, die tatsächlich nach Kakao und nicht nur nach Zucker schmeckt, Tees ohne künstliche Aromen - Bio bedeutet Genuss.

Weniger Chemierückstände

Auch wenn schon alleine wegen der unmöglichen Trennung von Ökolandflächen von der allgemein belasteten Umwelt keine komplette Schadstofffreiheit garantiert werden kann: Durch den Verzicht auf synthetische Pflanzenschutz- und Düngemittel enthalten Bio-Produkte wesentlich weniger möglicherweise gesundheitsbelastende Rückstände, wie z.B. Pestizide, als konventionelle Produkte. Dies hat sich in der Anfang 2007 veröffentlichten Untersuchung von „Greenpeace“ wieder bestätigt und wird auch von Bio-Skeptikern nicht bestritten.

Mehr Gesundheit

Ob es generelle gesundheitliche Vorteile für Bionahrungsmittel gibt, darüber streitet die Wissenschaft. Entscheidend für die Gesundheit ist sicherlich das allgemeine Ernährungsverhalten;

der Verzehr von viel Obst und Gemüse und weniger Fleisch. Außerdem hat ein insgesamt geringerer Verarbeitungsgrad bei Lebensmitteln Vorteile.

Die Zweifler verweisen darauf, dass beispielsweise für den Vitamingehalt Sorte und Anbauggebiet eine zentrale Rolle spielen, und sich manche Biomöhre im Labor nicht signifikant von der konventionellen unterscheidet. Andererseits ist beispielsweise der Anteil der wichtigen Omega-3-Fettsäuren in Biomilchprodukten im Mittel nachweisbar höher.



Einer auf 175 internationalen Studien beruhenden Untersuchung zufolge, liegt der Gehalt an Immunsystem stärkenden, sekundären Pflanzenstoffen bei biologisch erzeugten Birnen, Pfirsichen, Tomaten, Kartoffeln und Zwiebeln um bis zu 50 Prozent höher als bei konventionell angebautem Obst und Gemüse. Zudem enthalten Bio-Produkte mehr Vitamin C, mehr Mineralstoffe und mehr Spurenelemente.

Und: Warum sollten wir Aroma- und Zusatzstoffe, gentechnisch veränderte Lebensmittel oder medikamentenbelastetes Fleisch zu uns nehmen, wenn es doch auch anders geht?

Sichere Arbeitsplätze in bäuerlicher Landwirtschaft

Wenn Sie Bio-Produkte aus regionaler bäuerlicher Landwirtschaft kaufen, ist das auch eine bewusste Entscheidung gegen die intensive industrielle Landwirtschaft. Der ökologische Anbau ist arbeitsintensiver und weniger automatisiert. So entstehen hier neue Arbeitsplätze, während von der konventionellen Landwirtschaft immer weniger Menschen leben können. Ob, wie in Österreich, auch bei uns die erhöhte Bio-Nachfrage künftig mehr von heimischen Bauern befriedigt werden wird, die auf Biolandbau umstellen, hängt allerdings stark von den politischen Rahmenbedingungen ab.

Noch gibt es hierfür zu wenig Ausbildung und Lehre und die jahrelange Anti-Bio-Propaganda mancher Bauernverbandsfunktionäre lässt viele Landwirte zögern. Zudem wird die, in der Anfangsphase teure, Umstellung auf Bio vom Staat in Deutschland seit 2006 weniger unterstützt. Diese Unterstützung könnte aber mit den entsprechenden politischen Mehrheitsverhältnissen wieder ausgebaut werden.

Insbesondere Discounter und Supermarkt-Ketten setzen immer mehr auf Bio-Importe aus der ganzen Welt. Vor diesem Hintergrund kann nicht mehr generell von einer Stärkung heimischer bäuerlicher Strukturen durch den Bio-boom gesprochen werden.

Weniger Lebensmittelkilometer

Die Gemüseabteilungen (gerade die in den Supermärkten) strotzen mittlerweile vor eingeflogenen Bio-Mangos, ägyptischen Bio-Frühlingszwiebeln oder neuseeländischen Bio-Äpfeln.

Auch hier gilt: Wer Bio aus der Region kauft, wer sich an die Produkte der Jahreszeit hält, kann Lebensmittelkilometer (also Umweltbelastungen durch lange Transportwege) sparen und zum Klimaschutz beitragen.

Allerdings ist zu beachten, dass hiesige Biotreibhausware im Einzelfall eine ebenso schlechte Energiebilanz aufweisen kann, wie die per Schiff eingeführte Freilandware. Ob Bio oder konventionell: Lebensmittel, die per Flugzeug, also extrem klimaschädlich, zu uns kommen, sollten nicht zu unserem Ernährungsalltag gehören.



Regionalität

Bio oder nicht bio? – Das ist hier die Frage

Der Kauf von regionalen Produkten trägt der Vermeidung von unnötig weiten Warentransporten Rechnung. Das macht sich auch bei der Frische der Produkte positiv bemerkbar. Gleichzeitig helfen regionale Wirtschaftskreisläufe, Arbeitsplätze in der Region zu sichern und landwirtschaftliche Betriebe zu erhalten.

In diesem Bereich gibt es eine ständig wachsende Zahl von Erzeugerzusammenschlüssen. Manche sind bio-zertifiziert, andere nicht.

Die derzeit Größten seien hier kurz erwähnt:

BIOlokal e.V.

Bahnhofstr. 1
33813 Oerlinghausen
Tel: 05202/4034 - www.biolokal.de



Dieser Verein hat sich die Vermarktung von Bioerzeugnissen aus dem lokalen Umkreis (Region Teutoburger Wald) zur Aufgabe gemacht. Hier finden sich Erzeuger, Gastronomie, Hofläden, Bio- und Naturkostläden und Einzelhändler zusammen. Alle Mitgliedsbetriebe werden jährlich neu zertifiziert.

LippeQualität

Paulinenstraße 36 (Haus d. Handwerks)
32756 Detmold
www.lippe-qualitaet.de



Diese Kooperative setzt sich für den Erhalt speziell der lippischen Kleinbetriebe und Handwerksstätten ein. Dabei wird auf regionale Vielfalt anstatt auf riesige Monokulturen gesetzt. Die Betriebe sind zwar größtenteils nicht biozertifiziert, lehnen aber den Einsatz von Gentechnik und Klärschlamm auf den Feldern rigoros ab.

Senne Original e.V.

c/o Biologische Station Senne
Junkernallee 20
33161 Hövelhof
Tel: 05257/940905
www.senne-original.de

Regionalmarke, die in den Bereichen Landwirtschaft und Gartenbau, Lebensmittel und Einzelhandel, Waldwirtschaft und Jagd, Teichwirtschaft, Handwerk, Kunstgewerbe und Gastronomie vergeben wird. Die zertifizierten Betriebe weisen größtenteils kein Bio-Siegel auf, garantieren aber Produkte, die in der Senne gewachsen sind, bzw. hergestellt wurden.



Biosiegel und Anbauverbände

Oft ist uns Verbraucherinnen und Verbrauchern unklar, inwiefern das gekaufte Produkt tatsächlich ein Bio-produkt ist. Es gibt viele Labels und Begriffe, die auf biologischen Anbau, Natur oder Ähnliches verweisen und für Unklarheit sorgen.

Weil der Markt für „Bio“ wächst, gibt es zahlreiche Trittbrettfahrer, wie z.B. die amerikanische Firma Chiquita, die ihre Bananen mit einem „grünen Frosch“ auf den Markt bringt, der aber weder den Standards von Bioprodukten, noch fairen Handelsanforderungen genügt. Stattdessen werden pro Hektar weiterhin 40 kg Pflanzenschutzmittel ausgebracht und die Bauern bekommen im Gegensatz zu „Fair Trade“ keine verbindlichen Preise für ihre Produkte.

EU-Biosiegel

Eine erste Orientierung bietet das staatliche Bio-Siegel. Es basiert auf der EU-Bio-Verordnung VO Nr. 2092/91 (EG), die seit 1991 den ökologischen Landbau regelt, und gerade durch die VO Nr. 834/2007 (EG) und Nr. 889/2008 (EG) novelliert worden ist. Mit diesen Verordnungen, die in allen Ländern der Europäischen Union verbindliches Recht sind, werden die Mindestanforderungen für Erzeugung und Kontrolle von Öko-Produkten festgelegt, um den korrekten Handel mit diesen zu ermöglichen und um Bauern, Verarbeiter und Verbraucher vor Irreführung bzw. unlauterem Wettbewerb zu schützen.

Dabei ist die Verordnung produktbezogen abgegrenzt. Sie ist für „Erzeugnisse der Landwirtschaft, einschließ-

lich der Aquakultur“ anwendbar, aber nur für lebende und unverarbeitete Erzeugnisse. Für verarbeitete Erzeugnisse ist sie nur dann gültig, wenn es sich dabei um Lebensmittel oder Futtermittel handelt. Zu den Lebensmitteln gehören die Nahrungsergänzungsmittel, nicht aber Arzneimittel und Kosmetika.

Für Ökomöbel ist die Verordnung ebenfalls nicht anwendbar, auch wenn das Holz aus einer Produktion stammt, die als landwirtschaftlich eingestuft werden könnte, weil Möbel zwar Erzeugnisse, aber nicht zum Verzehr bestimmt sind. Unverarbeitetes Ökoholz fällt nicht in den Anwendungsbereich, weil Holz kein Agrarprodukt ist. Weihnachtsbäume hingegen sind wegen der kurzen Umtriebszeiten ihrer Kulturen sehr wohl als Agrarprodukte anzusehen und fallen daher in den Anwendungsbereich.

Um es kurz zu fassen: Frau/man kann nicht auf EU-BIO-Möbeln unter dem EU-BIO-Weihnachtsbaum sitzen...

Die Mindeststandards der EU-Verordnung orientieren sich im Wesentlichen an den oben vorgestellten Grundsätzen des ökologischen Landbaus. Eine gute und umfassende Erläuterung der novellierten EG-Bio-Verordnung mit vielen Beispielen gibt die Broschüre des NRW-Ministeriums für Umwelt, Verbraucherschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz „Die neue EG-Verordnung Ökologischer Landbau“, aktuelle Fassung auch unter www.umwelt.nrw.de. Weiterhin erläutert in Kurzform das AID-Heft 1434/2009 „Die neue EG-Verordnung Ökologischer Landbau“, näheres unter www.aid.de.

Nur wenn diese Richtlinien erfüllt werden, darf die Bezeichnung Bio- oder Ökoware für Produkte verwendet werden. Dafür muss die Codenummer oder der Name der Kontrollstelle angegeben werden. Für Deutschland gilt eine bundesweite Kontrollstellennummernregelung: **DE-XXX-Öko-Kontrollstelle** (Für XXX wird die Nummer der zugelassenen Kontrollstelle eingetragen).



Seit 2001 wird für die Kennzeichnung das sechseckige, staatliche Biosiegel verwendet. Dieses ist mittlerweile sehr verbreitet. Für die Kennzeichnung darf zudem das EU-Gemeinschaftslogo (blaugrün mit Ähren und Sternen) verwendet werden. Nach einer grafischen Umgestaltung wird die Verwendung dieses Zeichens ab dem 1. Juli 2010 Pflicht werden. Weiterhin besteht dann die Verpflichtung,

die Waren mit der Nummer der Kontrollstelle und den Herkunftsangaben auszustatten.

Für Bio-Importprodukte aus Nicht-EU-Ländern bestehen seit Anfang 2007 weniger strengere EU-Bestimmungen. Die Richtlinien wurden unter dem Aspekt der „Gleichwertigkeit“ an die Bedingungen in den jeweiligen Ländern angepasst. Eine identische Anwendung der EG-Bestimmungen erscheint in vielen Drittländern kaum möglich, außerdem soll auch ärmeren Bauern, die sich teure Zertifizierungen nicht leisten können, der Zugang zu europäischen Märkten ermöglicht werden. In der Konsequenz bedeutet das, dass Bio-Importe künftig stärker überprüft

werden müssen. Für Verbraucherinnen und Verbraucher kommt es auf vertrauenswürdige Händler und Hersteller an.

Die Begriffe „Bio“ oder „Öko“ dürfen nach der EU-Richtlinie nur verwendet werden, wenn mindestens 95% der Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs aus ökologischem Landbau stammen.

Wenn der Anteil zwischen 70% und 95% liegt, darf in der „Verkehrsbezeichnung“ nicht „Bio“ oder „Öko“ stehen. Nur im Zutatenverzeichnis darf für die einzelnen Bestandteile auf die Herkunft aus biologischem Anbau hingewiesen werden.

Vorsicht: Durch die EU-Öko-Verordnung sind nur bestimmte Begriffe geschützt. Gern werden von den Herstellern Formulierungen benutzt, die den Eindruck erwecken, dass Lebensmittel aus biologischem Anbau stammen.

Durch die EU-Öko-Verordnung geschützte Bezeichnungen, die auf ökologischen Anbau verweisen:

„Bio“, „Biologisch“, „Biologisch-dynamisch“, „Kontrolliert biologischer Anbau“ (kbA), „Ökologische Agrarwirtschaft“, „Organisch-biologisch“, „Ökologisch“, „Ökologischer Landbau“, „Ökologischer Anbau - EU-Kontrollsystem“, „Organic“, „Bio Anbau“.

(EU-) Begriffe, die nicht in jedem Fall ökologischen Landbau bedeuten:

„Alternativ“, „Kontrollierter Anbau“, „Naturgedüngt“, „Biologische Schädlingsbekämpfung“, „Gewachsen ohne Chemie“, „Naturnahe Verfahren beim

Umweltschutz“, „Nicht chemisch behandelt“, „Aus umweltschonendem Anbau“, „Umweltverträglich“, „Unbehandelt“, „Aus integriertem Pflanzenanbau“, „Artgerechte Tierhaltung“, „Von staatlich anerkannten Bauernhöfen“, „Unter unabhängiger Kontrolle“, „Aus Vertragsanbau“.

Mehr bio: Die Siegel der Öko-Anbauverbände

Einige Anbauverbände arbeiten nach weitaus strengeren Richtlinien und sind durch die jeweiligen Labels zu erkennen, die meist neben dem EU-Kontrollvermerk zu finden sind. Die Biopuspunkte der Ökoanbauverbände im Verhältnis zum staatlichen Biosiegel:

- ✪ Während die EU-Bio-Verordnung unter bestimmten Bedingungen erlaubt, auf einem Betrieb neben ökologischer auch konventionelle Landwirtschaft zu betreiben, ist bei den deutschen Verbänden nur eine Vollumstellung zulässig.
- ✪ Bei den zugelassenen Tiermengen pro Hektar und Jahr dürfen 580 Hähnchen je ha landwirtschaftliche Nutzfläche in einem EU-Bio-Betrieb aufgezogen werden, bei den deutschen Ökoverbänden maximal 280. Ähnliche Abweichungen gibt es bei Legehennen und Schweinen.
- ✪ Auch bei den zugelassenen organischen Stickstoffmengen, den Zufütterungsquoten, der Zulassung von konventionellem Geflügelmist und anderen Düngemitteln und

der Zulassung von Lebensmittelzusatzstoffen haben die deutschen Bioverbände teilweise höhere Anforderungen.

Richtlinien und Ausrichtung der Öko-Verbände unterscheiden sich in traditionell und weltanschaulich begründeten Details. Wir stellen die größten in der Region vertretenen Verbände vor.

IFOAM

Weltdachverband des ökologischen Landbaus, der die Rahmenrichtlinien für die Verbände festlegt. Durch den International Organic Accreditation Service (IOAS) werden Verbände bei IFOAM in einem aufwändigen Verfahren akkreditiert und halten dessen festgelegte hohe Standards ein (In Deutschland: Bioland, Biopark, Naturland, GÄA). Diese indirekte Qualitätssicherung ist auch beim Handel mit Produkten aus anderen EU-Ländern hilfreich.



Demeter (Biodyn)

Demeter wurde 1924 gegründet, ist anthroposophisch orientiert, d.h. an der Lehre Rudolf Steiners ausgerichtet, und steht für biologisch-dynamische Landwirtschaft. Sie erhebt den Anspruch, nicht allein die materiellen Substanzen und die physischen Abläufe der Natur, sondern auch übersinnliche, kosmische Kräfte als Gestaltungsfaktoren im Blick zu haben. Die Förderung eines gesunden Zusammenspiels von Menschen, Tieren und Pflanzen sowie Erde und Kosmos steht im Mittelpunkt. Die Erzeugung



gesunder Nahrungsmittel ist dabei nicht erstes Ziel, sondern Konsequenz.

Das Produktspektrum von Demeter umfasst mehr als 3.500 Lebensmittel sowie Kosmetika und Modeartikel. Demeter ist auch international tätig. Ebenfalls geschützt ist die Vorstufe „Biodyn“, die „in Umstellung auf Demeter“ bedeutet. Weiteres: www.demeter.de

Bioland

Bioland wurde 1971 gegründet und ist mit über 5000 Biobauern und 800 Lebensmittel-Herstellern wie Bäckereien, Metzgereien, Molkereien, Brauereien, Mühlen, Restaurants und Safftherstellern der größte deutsche Anbauverband.



Bioland-Betriebe suchen das Bündnis mit den Verbraucherinnen und Verbrauchern und streben nach möglichst geschlossenen Stoffkreisläufen. Auf einem Bioland-Hof dürfen nur so viele Tiere gehalten werden, wie Futter auf der eigenen Betriebsfläche erzeugt werden kann. Alle Tiere werden artgerecht gehalten. Die präventive Tiergesundheit durch eine ausgewogene Fütterung und gute Haltung wird groß geschrieben. Bioland hat insgesamt besonders umfassende Tierhaltungsrichtlinien, betreibt mit Hilfe seiner basisorientierten Gremien eine intensive Weiterentwicklung des ökologischen Landbaus in allen Bereichen und eine umfassende Lobbyarbeit in den Bundesländern, Berlin und Brüssel für die Belange des ökologischen Landbaus.

Alle Vertragspartner verwenden bei der Lebensmittelherstellung bevorzugt Bioland-Rohwaren. Gentechnik und Bestrahlung sind tabu. Bei Bioland sind

nur 20 Lebensmittelzusatzstoffe zugelassen - gegenüber 360 im konventionellen Bereich.

Jeder Betrieb wird regelmäßig und zusätzlich in Form von unangekündigten Stichproben von einer staatlich zugelassenen Kontrollstelle überprüft. Weiteres: www.bioland.de

Naturland

Naturland wurde 1982 gegründet und hat die überwiegende Zahl seiner 2000 deutschen Mitgliedsbetriebe in Bayern. Ein Tätigkeitsbereich des Verbands liegt in Entwicklungsländern, wo kleinbäuerliche Projekte beraten und zertifiziert werden.



Auf internationaler Ebene waren 2004 über 38.000 Bauern (in 178 Erzeugergruppen zusammengeschlossen) bei Naturland organisiert. Auch die Naturland-Richtlinien sind hinsichtlich Zufütterung, Tierhaltungsrichtlinien u.v.m. strenger als das EU-Bio-Siegel.

Eine Besonderheit des Verbands sind die seit 2005 geltenden Sozialrichtlinien, die die Bedingungen unter denen Bio-Lebensmittel erzeugt und verarbeitet werden, im Rahmen einer Zertifizierung abprüfen.

Naturland führte zudem nach eigenen Angaben als erster Öko-Verband Richtlinien zur ökologischen Waldnutzung und zur ökologischen Aquakultur ein. Weiteres: www.naturland.de

Bio im Supermarkt?

Bioprodukte haben vermehrt Einzug in Supermärkte und Discounter gehalten. Bis heute ist angesichts der gestiegenen Nachfrage – zumindest was die deutsche Bioproduktion angeht - sogar von einer Biolebensmittelknappheit die Rede. Kaum ein Laden kommt mittlerweile ohne Öko-Angebot aus. Viele Verbraucherinnen und Verbraucher sind unsicher: Ist das - übrigens im Gegensatz zur landläufigen Einschätzung gegenüber Bio-Direktvermarktern nicht immer preiswertere - Angebot vertrauenswürdig?

Auch hier gibt es wieder Abstufungen zu beachten: Sie finden in den Supermärkten häufig das bereits angesprochene Bio-Siegel der EU, das durchaus vertrauenswürdig ist, wenngleich es nicht den weitaus strengeren Anbau- und Verarbeitungsrichtlinien von Bioland, Demeter etc. genügt. Der Unterschied kann besonders bei den in Supermärkten häufig zu findenden Importen von weither bedeutsam werden. Hier gelten - wie bereits erwähnt - weniger strenge Auflagen.

Achten Sie beim Discounter besonders auf Bio-Trittbrettfahrer, die mit „Bauernglück“ und ähnlichen Bezeichnungen gesunde Lebensmittel-erzeugung suggerieren, tatsächlich aber nur Produkte der konventionellen

Lebensmittel-

industrie darstellen. Bei diesen „Mogelpackungen“ fehlt auf jeden Fall das Biosiegel.

Also: Genaues Hinschauen vergrößert den Durchblick!

Licht und Schatten - Der Supermarkt-Bioboom

Die Entwicklung raus aus der Alternativecke, hin zu überall erhältlichen Bio-Produkten ist zunächst begrüßenswert. Hochwertige Bio-Lebensmittel sollen nicht nur in einer kleinen elitären Marktnische gedeihen, sie sollen wegen der beschriebenen Vorteile im Alltag verfügbar sein und das - insbesondere im Grundnahrungsbereich - zu einem nicht nur für Besserverdienende bezahlbaren Preis. Den können Großanbieter oft eher anbieten.

Es ist gut, wenn Bio-Produkte zu den Menschen kommen, wenn ernährungsbewusste Verbraucherinnen und Verbraucher nicht mehr im eigenen PKW aufs Land fahren müssen, um sich Kartoffeln beim Biohof zu holen, sondern dies mit dem Tages-, bzw. Wocheneinkauf verbinden können.

Andererseits ist der Preis-



druck für Bio im Supermarkt wegen der direkten Konkurrenz zur konventionellen Ware besonders hoch. Also muss auf die Erzeuger Druck ausgeübt werden, billiger zu produzieren. Wenn dies in der Region oder auf nationaler Ebene nicht gelingt, beziehungsweise wenn die erforderlichen Mengen nicht bereitgestellt werden können, müssen eben Importe aus der ganzen Welt her.

Das verstärkt auch den durch die Supermarktlogistik bedingten Trend zur umweltbelastenden Verpackung in Plastikfolie und Styropor. Die Importprodukte haben am Ende eine wahrlich nicht mehr glänzende Ökobilanz. Sorgfältig hergestellte Lebensmittel, artgerecht aufgezogene Nutztiere haben aber ihren Preis. So berichten immer mehr Biobauern, dass sie den von den Handelsketten gewünschten Standard zu deren Bedingungen nicht liefern können.

Im Gegensatz zu den in Bielefeld zahlreich und wohnortnah zu findenden Wochenmärkten, Biobauern und Bioläden, werden Sie beim Einkauf im Supermarkt oder Discounter nur selten regionale Produkte und ein kundenorientiertes Beratungsangebot finden. Für den Kauf regionaler Erzeugnisse - wann immer möglich - sprechen Klimaschutz (kurze Wege, keine ellenlangen Kühlketten zur Frischerhaltung der Ware) und die Möglichkeit des direkten Erzeugerkontakts.

Wenn es ums Geld geht: Günstige biologische Produkte gibt es nicht nur im Supermarkt, bzw. Discounter, sie sind auch über den direkten Kauf auf Biohöfen, Wochenmärkten oder – besonders bequem – durch gelieferte Abokisten von Biohöfen erhältlich.

Eine weitere Möglichkeit bieten

Food Coops. Diese Verbrauchereinkaufsgemeinschaften bestellen zu mehreren Personen direkt beim Großhandel und bieten dem einzelnen Mitglied so günstige Preise für Lebensmittel. Auch in Bielefeld existiert eine solche Verbrauchereinkaufsgemeinschaft; regelmäßig werden Naturkostwaren und Non-Food-Artikel auf Bestellung zur Abholung an das Umweltzentrum geliefert. Informationen zur Bielefelder „FoodCoop“ finden Sie unter www.foodcoopuwz.gmxhome.de. Die Übersicht über die ca. 2000 Produkte lässt sich auf www.bio-antakya.de einsehen.

Ob in Ihrem Alltag Bequemlichkeit und der teilweise niedrigere Preis im Supermarkt den Vorrang haben, oder ob Sie das regionale Angebot und die strengeren Biokriterien der hiesigen Anbieter für wichtiger halten, müssen Sie selbstverständlich selbst entscheiden. Wir können Sie nur zum kritischen Nachdenken anregen.

Supermarkt-Bio-Label

Viele Supermärkte haben eigene Öko-Label entwickelt. Was verbirgt sich dahinter?

Die großen Handelsketten bieten zu relativ günstigen Preisen Bio-Waren auf EU-Bio-Niveau an. Ein ständig wachsendes Sortiment wird unter dem Herstellernamen oder unter einem Logo der jeweiligen Hausmarken der Ketten angeboten. Dabei handelt es sich oftmals in Wahrheit um namenlose Produkte unbekannter Herkunft und mit zweifelhafter Kontrollintensität.

Allerdings haben alle Handelsketten in den letzten Jahren durch eige-



ne chemische Rückstandskontrollen die Belastung der konventionellen und auch der Bioprodukte verringert. Vereinzelt tauchen auch Bioland, Naturland oder Demeter-Produkte in den Regalen auf. Die Handelsketten haben sich aber von Anfang an bemüht, die klassischen Bio-Markenzeichen in den Hintergrund zu drängen und stattdessen eigene Hausmarken erfunden, unter denen sich dann alles zusammenfassen lässt.

Eine Art Bio-Etikettenschwindel betreibt der Konzern REWE im Moment. Die vielgepriesene REWE-Bio-Marke hält nicht so ganz, was sie dem Namen nach verspricht. Die Ware stammt nämlich keinesfalls immer aus biozertifizierten Betrieben, sondern auch aus solchen, die sich in der Umstellung befinden (Die Umstellung eines Betriebes von der konventionellen auf die ökologische Landwirtschaft dauert übrigens ca. 2 – 4 Jahre). In solchen Fällen lohnt sich ein genauerer Blick auf das Etikett, denn an den Anhängern der entsprechenden Gebinde steht unter dem großen Marken-Logo REWE Bio statt „aus kontrolliert ökologischem Anbau“ lediglich „hergestellt im Rahmen der Umstellung auf ökologischen Landbau“.

Gentechnik

Im Biolandbau ist der Einsatz von gentechnisch veränderten Organismen (GVOs) und deren Derivaten nicht zulässig. Trotzdem kann durch Fremdstäubung von Nachbarfeldern theoretisch eine Verunreinigung mit GVOs auch bei Bioflächen auftreten. Dies ist ein wichtiger Grund dafür, dass sich die Bio-Verbände gegen die Zulassung von GVO-Sorten in Deutschland wehren. Die Verwendung von GVO-Saatgut hat im Moment in Deutschland nur eine sehr geringe Bedeutung. Lediglich in Brandenburg gibt es einen nennenswerten Anteil.

Bei Futtermitteln ist dagegen die Verwendung von GVO-Sojaprodukten auch hierzulande in der konventionellen Tierhaltung weit verbreitet. Eine Kennzeichnung der so erzeugten tierischen Produkte findet allerdings nicht statt.



Die GRÜNE Jugend auf der „Planet Diversity“-Demo, Mai 2008

Alles Bio im Reformhaus?

Eine weitere Einkaufsquelle für Bio-Produkte und andere hochwertige Lebensmittel bieten die Reformhäuser. In erster Linie finden sich hier Produkte der „neuform- Vereinigung deutscher Reformhäuser“. Diese sind mit dem neuform-Zeichen gekennzeichnet und sind ausschließlich im Reformhaus erhältlich.



...der kleine Unterschied...

Genau wie in den Bioläden wird im Reformhaus darauf geachtet, dass die Produkte umweltbewusst und natürlich hergestellt werden (ohne chemisch-synthetische Zusatzstoffe, ohne radioaktive Bestrahlung der Lebensmittel, ohne Gentechnik). Einer der Unterschiede zum Bioladen ist der, dass in Reformhäusern keine Fleischprodukte geführt werden. Wenn tierische „Zutaten“ in den Produkten Verwendung finden, müssen die Tiere aus artgerechter Tierhaltung stammen. Generell wird jedoch bei der Produktauswahl das pflanzliche dem tierischen Fett vorgezogen, weil es aus ernährungsphysiologischer Sicht als hochwertiger gilt. Alle dort angebotenen Kosmetika dürfen nicht im Tierversuch getestet worden sein.

Ein weiterer Unterschied zum Bioladen ist die Zusammensetzung des Produktspektrums; im Reformhaus sind z.B. verstärkt Nahrungsergänzungsmittel, frei verkäufliche Naturarzneimittel oder Diätprodukte für Menschen mit

den unterschiedlichsten Lebensmittel-unverträglichkeiten zu finden, die man in den meisten Bioläden vergeblich suchen würde. Außerdem stammen nicht alle Reformhaus-Produkte aus kontrolliert-biologischem Anbau (z.Z. 70 %, im Bereich Babynahrung & Molkereiprodukte allerdings fast 100 %), da im Zentrum der Reformhaus-Philosophie der ernährungsphysiologische Wert und nicht die Art des Anbaus steht.



Reformhäuser in der Umgebung

Brendel

Hauptstr. 99, 33647 Bielefeld
Tel: 0521/442475
Mo – Fr: 9.00-18.30, Sa: 9.00-14.00

Barbara Apotheke

Lange Straße 32, 32139 Spenge
Tel: 05225/4646

Diestelhorst

Eschstraße 36, 32257 Bünde
Tel.: 05223/2463

Fairer Handel

Beim Einkauf ist auch die Frage wichtig, unter welchen Bedingungen unsere Lebensmittel und Gebrauchsgüter entstehen. Dies gilt umso mehr für Importiertes aus den armen Regionen der Erde. Wer möchte, dass nicht nur Handel und Importeure verdienen, sondern auch die Menschen, die etwas hergestellt haben, sollte auf „Fair-Trade“ achten. Produkte aus fairem Handel findet man in Bielefeld in erster Linie in Welt- und Bioläden, aber auch in einigen Supermärkten und Drogerien.

Viele Fair-Trade Waren stammen zudem zunehmend auch aus kontrolliert biologischem Anbau. Die Anbauverbände Naturland und Demeter unterstützen beispielsweise kleinbäuerliche Projekte in Entwicklungsländern durch Beratung und Hilfe bei der Zertifizierung.

Das Mehreinkommen aus dem Fairen Handel wird von den Produzenten für nachhaltige Projekte wie Sozialprojekte, Bildungsprogramme, ökologische Investitionen, Verbesserung der Infrastruktur usw. verwendet.

Fair Trade Kriterien

- ☛ Der Grundgedanke von Fair-Trade Produkten ist, den Menschen in Entwicklungsländern eine Lebensgrundlage durch den Kauf der hergestellten Produkte zu bieten. Es werden faire Preise gezahlt, d. h. der Preis liegt über dem des Weltmarktes. Man unterstützt so menschenwürdige Arbeits- und Lebensbedingungen.

- ☛ Die Kleinbauern, die meist in Kooperativen organisiert sind, erhalten Prämien (oft zusätzlich zu den Verkaufserlösen) für soziale und ökologische Entwicklung. Diese Prämien werden für den Aufbau von Schulsystemen, die Sicherung von reinem Trinkwasser oder eine medizinische Basisversorgung verwendet.



- ☛ Es wird in nachhaltiger Wirtschaftsweise mit Respekt vor der Natur angebaut, durch Mischanbau, der auch der eigenen Grundversorgung dient, durch die Reduktion von Chemikalien und die umweltgerechte Entsorgung von Abfällen. Angebaut wird vorrangig in kleinflächigen Strukturen und Handarbeit. Diese Unterschiede zeigen sich in der Qualität der Fair-Trade Produkte.

Weltläden sind die Fachgeschäfte für Fairen Handel. Ziel der Weltläden ist es, zu mehr Gerechtigkeit in den Handelsbeziehungen zwischen den Ländern des Südens und des Nordens beizutragen. Um dieses Ziel zu erreichen, verkaufen Weltläden Produkte aus Fairem Handel, beteiligen sich an politischen Kampagnen und leisten Informations- und Bildungsarbeit zu Fragen des Fairen Handels. Die Weltläden beziehen ihre Verkaufsware in der Regel von den auf Fairen Handel spezialisierten Importorganisationen **GEPA** - THE FAIR TRADE COMPANY (Gesellschaft zur Förderung der Partner-



Nachhaltige Hilfe statt Almosen!

GEPA®
dwp
 mensch+zukunft


schaft mit der Dritten Welt mbH), **dwp eG** (Dritte Welt Partner), der **El Puente GmbH** oder aber auch direkt von Kleinbauernkooperativen und Genossenschaften in den Ländern Afrikas, Asiens und Lateinamerikas. Neben diesen Organisationen gibt es noch weitere im Fairen Handel. Die meisten von ihnen sind im ATO-TÜV des Weltladen-Dachverbandes anhand von Konventionen bewertet worden.

Das typische Sortiment eines Weltladens umfasst einerseits die klassischen Agrar-Produkte des Südens wie Kaffee, Tee, Kakao, Honig, Gewürze, Zucker, Fruchtsäfte und getrocknete Früchte, andererseits auch (Kunst-) Handwerk aus diesen Ländern, etwa Körbe, Taschen, Musikinstrumente, Dekorationsfiguren, Kleidung und Hängematten.

Weltläden vor Ort

Karibuni - Welthaus Bielefeld

August-Bebel-Str. 62

33602 Bielefeld

Tel.: 0521/9864870

www.karibuni-weltladen.de

Mo - Mi: 15.00-18.30

Do & Fr: 10.00-18.30, Sa: 11.00-14.00

Weltladen Bethel

Bethelweg 72, 33617 Bielefeld

Tel.: 0521/144-3882

Mo -Fr: 15.00-18.00

Weltladen Eckardtsheim

Verler Str. 258, 33689 Bielefeld

Tel.: 05205/70353 oder 0521/144-1315

Mo - Mi: 9.00-13.00

Do & Fr: 9.00-18.00, Sa: 9.00-13.00

Eine Welt Laden Sennestadt

Reichowplatz 13, 33689 Bielefeld

Mo - Fr: 9.30-13.00 & 15.00-18.00

(mittwoch nachmittags geschlossen)

Sa: 9.00-12.30



Zusätzlich wird in vielen sozialen Einrichtungen und Kirchen zu vielen Gelegenheiten Ware aus fairem Handel feilgeboten. Hier eine kleine Auswahl:

St. Jodokus Gemeinde

Klosterplatz 10, 33602 Bielefeld

Tel: 0521/3294746

Do: 10.00-12.00, Fr: 16.00-18.00

Sa: 11.00-16.00

Weltladen der Dietrich-

Bonhoeffer-Kirchengemeinde

Am Brodhagen 36, 33613 Bielefeld

So: ab 11.30 (und nach Absprache)

Treffpunkt Eine Welt

(HOT Schildesche)

Ringenbergstr. 14, 33611 Bielefeld

Tel: 0521/81696

www.hot-schildesche.de

So: 10.00-13.30 (während der Schulzeit)

Lebensmittel

Bäckereien

Jede und jeder Deutsche isst pro Jahr etliche Kilogramm Backwaren. Seit Jahren ist, auch in Bielefeld, ein Rückgang der Handwerksbäcker zu verzeichnen. Gleichzeitig schießen die SB-Bäckereien wie Pilze aus dem Boden.

Dabei sind Brot und Brötchen aus Bio-Produktion eine wichtige Grundlage für eine gesunde Ernährung.

Biobäcker finden sich auf den Bielefelder Märkten, eingegliedert in Bioläden, aber auch eigenständig:

Ährensache

Bleichstr. 126, 33607 Bielefeld

Tel: 0521/3296585

www.vhs-bildungswerk.de

Mo, Di, Do & Fr: 7.00-18.00

Mi & Sa: 7.00-13.00

Bäckerei in Trägerschaft des VHS-Bildungswerks. Die meisten Backwaren haben Bioland-Qualität. In einer gemütlichen Cafe-Ecke besteht die Möglichkeit, eine kleine Pause einzulegen.



Meffert

Obernstr. 51, 33602 Bielefeld

Tel: 0521/5215776

www.baeckerei-meffert.de

Mo - Fr: 7.30-18.30, Sa: 9.30-16.00

Die Backwaren besitzen nur teilweise Bio- (kbA), aber dafür alle Lippe-Qualität (siehe S. 8) und tragen damit dem Regionalitätsaspekt Rechnung. Garantiert sind aber alle Produkte und ihre Inhaltsstoffe frei von jeglicher Gentechnik. Meffert-Filialen befinden sich auch in den beiden Bielefelder Dengel-Läden.

Pustekuchen

Universitätsstr. 25, 33615 Bielefeld

Tel: 0521/102621

Mo - Fr: 7.30-18.30 (im Semester) &

8.00-16.00 (in der vorlesungsfreien Zeit)

Bäckerei in der Unihalle mit einem zusätzlichen kleinen Angebot an Bio-Lebensmitteln (z.B. Brotaufstriche, Getränke, Obst und Gemüse).

Brauereien

Das Bierbrauen hat der Westfale gewiss nicht erfunden. Insofern gibt es auch keine hohe Brauereiendichte in der Region. Noch überschaubarer wird die Lage, wenn frau/man sich nach Bio-Brauereien umschaut. In Bielefeld ist nichts zu finden.

Deshalb hier 2 Tipps aus der Nachbarschaft:

Privatbrauerei Meierhof

Kirchwinkel 10
37671 Höxter-Ottbergen
Tel: 05275/1369
www.meierhof-brauerei.de

Bio-Bier aus Bio-Gerste: Die Biere werden nicht pasteurisiert oder kurzzeiterhitzt, außerdem wird auf die Verwendung künstlicher Haltbarmacher wie Eiweißstabilisatoren verzichtet. Im Angebot befinden sich Alt-, Weizen- sowie Festbiere und als besonderes Markenzeichen das „Meierator“.

Liebhart's Privatbrauerei

GmbH & Co.KG
Am Gelskamp 6, 32758 Detmold
Tel: 05231/630506
www.residenz-bier.de

Getreu der EU-Bioverordnung werden nur Bio-Rohstoffe verwendet. Das Bier wird nach traditionellem Brauverfahren langsam und kalt vergoren. Es enthält keine Stabilisatoren und kann daher leicht trüb sein. Dunkle Biere werden nicht mit Zuckerkulören oder Farboxtrakten eingefärbt, sondern erhalten ihre Farbe durch dunkle Spezialmalze.

Im Angebot befinden sich Pils-, Weizen-, Dinkel-, Malz- und alkoholfreies Bier; außerdem glutenfreies Reis- und Ingwer-Gold-Bier. In der entsprechenden Saison gibt es Bock- oder Wintertraumbier und ganzjährig den 40%igen Bier-Brand. Wem nun der Kopf von den ganzen Bieren schwirrt, der kann auf die Bio-Limonaden zurückgreifen – klassisch Orange, Zitrone, Cola oder etwas gewagter Holunder oder Birne/Melisse.

Catering

Ein Geburtstag steht ins Haus, die Oma will heiraten, der Bruder will nach Australien auswandern... Es gibt viele Gründe zu feiern, aber manchmal ist einfach keine Zeit für die Vorbereitung der Verpflegung. Für diese Fälle gibt es Catering-Unternehmen, und einige sogar in Bio-Qualität:

Biocatering Gut Wilhelmsdorf

Koch Siggi Brodehl
Verler Str. 258, 33689 Bielefeld
Tel: 05207/7365
www.gut-wilhelmsdorf.de

Ostwestfälische Spezialitäten und/oder exquisite Menüfolge je nach Wunsch für kleine und große Gesellschaften, kompletter Buffetservice, auch Live-Zubereitung der Speisen auf der Feier.

Emilio – Vegetarische Küche
Fliednerweg 5, 33689 Bielefeld
Tel: 05205-879028
www.emilio-vegetarischekueche.de

Kompletter Buffetservice, ausschließlich Bioprodukte

Keimzeit – VHS-Bildungswerk e.V.
Bistro Team im Ravensberger Park 1
33607 Bielefeld
Tel: 0521/5578954
www.vhs-bildungswerk.de

Das Angebot des biologischen Caterings umfasst regionale Spezialitäten, internationale und vegetarische Gerichte.



Eier

Augen auf beim Eierkauf:

Durch einen Stempel lässt sich der Weg des Eis bis in den Stall zurückverfolgen. Er gibt Aufschluss über die Form der Tierhaltung und über die Herkunft, genauer gesagt: Das Land, das Bundesland und den konkreten Betrieb.

Beispiel: o-DE-0512341

- o = Bodenhaltung
- DE = Deutschland
- 05 = Nordrhein-Westfalen
- 1234 = Registrier-Nr. des Betriebs
- 1 = Stall-Nr. 1 des Betriebes

Für Eier aus sogenannter Kleingruppenhaltung, die den Hühnern ein wenig mehr Platz zugesteht, aber ebenfalls auf den Käfig nicht verzichtet, und die die inzwischen verbotene konventionelle Käfighaltung teils ablöst, gibt es noch keinen verbindlichen Code. Nach dem Willen der EU wird es bei der Ziffer 3 bleiben, die generell für Eier aus Käfigen steht, egal ob klein oder groß.

Haltungsform:

- o = Ökologische Haltung
- 1 = Freilandhaltung
- 2 = Bodenhaltung
- 3 = Käfighaltung

Herkunftsland (Auswahl):

- | | |
|-------------------|-----------------|
| DE = Deutschland | AT = Österreich |
| BE = Belgien | DK = Dänemark |
| ES = Spanien | FR = Frankreich |
| GR = Griechenland | IR = Irland |
| IE = Italien | LU = Luxemburg |
| NL = Niederlande | PL = Polen |
| SE = Schweden | UK = England |

Bundesland:

- 01 = Schleswig-H., 02 = Hamburg,
- 03 = Niedersachsen, 04 = Bremen,
- 05 = NRW, 06 = Hessen,
- 07 = Rheinl.-Pfalz, 08 = Baden-Württ.,
- 09 = Bayern, 10 = Saarland, 11 = Berlin,
- 12 = Brandenburg, 13 = Meckl.-Vorp.,
- 14 = Sachsen, 15 = Sachsen-Anhalt,
- 16 = Thüringen

...und wer komplett auf Nummer sicher gehen will, legt das Glück seiner Hühner in die eigenen Hände: z.B. in Form eines eigenen Hühnerhauses. Die Häuser und das Bio-Futter „Leckerkorn“ sind zu beziehen bei:

Berninghof

Am Berninghof 2,
32139 Spenge
Tel: 05225/1744

Schon gewußt?



Obwohl die meisten Käufer braune Eier den weißen vorziehen, sind diese bezogen auf die Inhaltsstoffe den weißen gleichwertig. Die Schalenfarbe ist also kein Qualitätsmerkmal, sondern ist genetisch mit der Hühnerrasse verbunden. Dabei legen braune Hühner auch durchaus weiße Eier.

Fisch

Durch die ständig steigende Nachfrage gelten laut Welternährungsorganisation FAO drei Viertel aller kommerziell genutzten Fischbestände weltweit als bis an ihre Grenzen befischt, bzw. überfischt. Die eingesetzten Fanggeräte richten oftmals großen Schaden an der Meeresumwelt an, außerdem werden viele andere Arten, die als ungewollter Beifang in die Netze gehen, geschädigt.

MSC

Um eine nachhaltige Fischerei zu fördern, wurde 1997 der **MSC** (Marine Stewardship Council) gegründet. Die-



ser ist seit 1999 mit seinem Hauptsitz in London anerkannt unabhängig, gemeinnützig und nichtstaatlich. Der MSC zertifiziert weltweit Fischereien nach Umweltverträglichkeitskriterien, die von unabhängigen internationalen Experten aufgestellt werden. Konkret bedeutet das für die Fischerei, dass Fangmengen nur so hoch sein dürfen und Alter, genetische Struktur und Geschlechterverhältnis der Fischbestän-

de so erhalten bleiben müssen, dass die Fortpflanzung der Art nicht beeinträchtigt wird. Außerdem müssen umweltverträgliche Fangmethoden angewendet werden.



Die Fischereien, die das MSC-Label tragen möchten, müssen sich freiwillig um die Zertifizierung bewerben. Bei Erfolg wird ihnen dieses für 5 Jahre erteilt, mit der Auflage die Fischerei kontinuierlich mehr in Richtung Nachhaltigkeit zu entwickeln. Danach folgen jährliche Kontrollen, denen sich die Betriebe weiterhin unterziehen müssen, wenn sie die Zertifizierung behalten möchten. Die MSC-zertifizierten Fische lassen sich mittlerweile in vielen Supermarktkühltheken finden.

Wer mit gutem Gewissen Fisch und Meeresfrüchte essen und die Meere und ihre Fischbestände schonen möchte, sollte beim Einkauf auf folgendes achten: Erstens MSC-Fisch bei Wildfisch, zweitens Bio-Produkte mit Bioland- oder Naturland-Siegel bei Zuchtfisch und drittens, Arten beim Einkauf auswählen, deren Bestände nicht als bedroht gelten.

Einen Anhaltspunkt für die Auswahl liefert der Fischatgeber des WWF auf der vorhergehenden Seite. Mehr Informationen unter: www.wwf.de/themen/meere-kuesten/ueberfischung/einkaufsratgeber-fische-meeresfruechte/

Auch bei diesem Thema können wir uns einen kleinen Tipp nicht verkneifen. In der Umgebung, und insbesondere in der Senne, gibt es Forellenteiche, die ihre selbstgezüchteten Fische, dem geeigneten Käufer anbieten.

Als Beispiel hier:



Forellenzucht Hirschquellen

Flugplatzstr. 48 - 52

33758 Schloß Holte-Stukenbrock

Tel: 05207/4400

www.hirschquellen.de

Mo: 15.00-17.00, Di: 9.00-12.00

Do & Fr: 9.00-12.00 & 15.00-17.00

Sa: 9.00-12.00, So: 10.30-11.30

Die Hirschquellen bieten Regenbogen-, Bach- und Goldforellen, ferner Karpfen, an. Die Fische sind nicht biozertifiziert, werden aber nach Maßstäben der Biozucht (10 kg Fisch/m³) gehalten. Ihr Fut-

ter ist allerdings nicht ökologisch angebaut und rein pflanzlich, wie es die Bioland-Verordnung fordern würde.

In dieser Fischzucht erhalten die Forellen tierische Nahrung, die ihrem Bedürfnis als Raubfisch entgegenkommt.

Die Forellenzucht ist anerkanntes Mitglied der „Senne Original“-Initiative. Die Fische werden frisch-küchenfertig oder geräuchert angeboten. Ein Einkauf lässt sich übrigens prima mit einem ausgedehnten Spaziergang in der Senne verbinden...

Treffen Sie eine gute Wahl

Nutzen Sie Ihren Einfluss als Verbraucher, um das Fischangebot zu verändern. So helfen Sie, die Meere und unsere Recourcen zu schützen.

■ **GUTE WAHL** = nicht überfischte; gute Zucht; minimaler Umwelteinfluss.

■ **ZWEITE WAHL** = Fangmethoden belasten die Natur, Zucht ist kritisch. Lieber grün markierte Arten wählen.

■ **LIEBER NICHT** = diese Arten werden stark befischt. Die Art der Zucht oder des Fangs greift stark in die Natur ein.

Z = Zucht, W = Wild,

↗ = steht für eine nachhaltige Fischerei.

Aal, Europa	W/Z
Alaska Seelachs ↗/NO-Pazifik	W
Alaska Seelachs, NW-Pazifik	W
Dorade, Mittelmeer	Z
Dorade, Bio, Mittelmeer	Z
Dornhai/Schillerlocke, NO-/NW-Atlantik	W
Dorsch Ostsee	W
Flunde,r, Ostsee	W
Forelle, Chile, Europa	Z
Forelle, Bio, Europa	Z
Garnele, Eismeer/Kalwasser ↗/NO-/NW-Atlantik	W
Garnele/Nordseekrabbe	W
Garnele/Shrimps, tropisch	W/Z
Garnele/Shrimps, Bio	Z
Granatbarsch	W
Hai, weltweit	W
Heilbutt ↗	W
Heilbutt, Schwarzer/Weißer, NO-Atlantik	W
Hering ↗/NO-Atlantik	W
Hering, nördliche, zentrale Ostsee	W
Hering, westliche Ostsee	W
Kabeljau, Island	W
Kabeljau, NO-Arktis	W

Kabeljau, NO-Atlantik, Ostsee	W
Kabeljau, Pazifischer ↗	W
Karpfen, Deutschland	Z
Kliesche, Nordsee	W
Kliesche, Pazifische	W
Lachs, Chile	Z
Lachs, Norwegen, Schottland	Z
Lachs, Bio, Irland, Norwegen, Schottland	Z
Lachs, NO-Atlantik	W
Lachs, Pazifischer, Ost-Pazifik	W
Lachs, Pazifischer, West-Pazifik	W
Lachs, Alaska Wild ↗	W
Leng, NO-/NW-Atlantik	W
Markele, NO-Atlantik	W
Marlin, Blauer, Indopazifik	W
Pengasius, Vietnam	Z
Pengasius, Bio, Vietnam	Z
Rotbarsch, NO-Atlantik	W
Sardelle, NO-Atlantik	W
Sardine, Mittelmeer	W
Sardine, NO-Atlantik	W
Schellfisch, NO-Atlantik	W
Schellfisch, Nordsee, Norw. See, NO-Arktis	W
Scholle, Nordsee	W
Scholle, Ostsee	W
Scholle, Pazifische	W
Schwertfisch, weltweit	W
Seehecht, NO-Atlantik	W
Seehecht, SW-Atlantik	W
Seehecht, ↗	W
Seelachs/Köhler ↗/Nordsee	W
Seeteufel, NO-/SO-Atlantik	W
Seezunge, NO-Atlantik	W
Snapper, weltweit	W
Sprotte, NO-Atlantik	W
Steinbeißer, NO-Atlantik	W
Tilapia, Asien, Afrika, Lateinamerika	Z
Tilapia, Bio, Honduras, Israel	Z
Tunfisch, Bonito/Skipjack	W
Tunfisch, Gelbflossen	W
Tunfisch, Großaugen	W
Tunfisch, Weißer ↗	W
Viktoriabarsch	W
Wolfsbarsch, Mittelmeer	Z
Wolfsbarsch, Bio, Mittelmeer	Z
Zander, Osteuropa	W
Zander, ↗/Westeuropa	W

Fleisch und Wurst

Angeichts der vielen Skandale von BSE bis Gammelfleisch, ganz abgesehen von den teilweise katastrophalen Haltungs- und Transportbedingungen, suchen viele eine appetitliche Alternative zu Massentierhaltungsprodukten. Dem steht leider derzeit noch kein flächendeckendes Angebot gegenüber.

Einige Bioläden (wie Dengel) haben Bio-Fleisch- und Wursttheken. In manchen Supermärkten (z. B. Marktkauf Gadderbaum, Karstadt, real) findet sich ein - allerdings zumeist abgepacktes - Sortiment. Daneben gibt es die in unserer Beilage vorgestellten Wochenmarkt- und Hofladenangebote.

Darüber hinaus soll noch folgendes Erwähnung finden:



Neuland (Keine Bioware!)

Neuland steht vor allem für artgerechtere Tierhaltung im Vergleich zum konventionellen Bereich. Diese wird vom Deutschen Tierschutzbund unterstützt und kontrolliert. Die Tiere haben Auslauf ins Freie und Stroh als Einstreu, bekommen nur einheimische, gentechnisch nicht veränderte Futtermittel zu fressen und können, selbst wenn sie im Stall sind, das Tageslicht sehen.

Allerdings werden die Tiere, im Gegensatz zu Tieren aus Bio-Betrieben, nicht mit Bio-Futter gefüttert.

NEULAND- Fleischerei

Jöllnbecker Str. 277, 33613 Bielefeld
Tel: 0521/890274
Di, Mi, Fr: 8.00-13.00 & 15.00-18.00
Sa: 7.30-13.00

Fleisch- und Wurstwaren von Rind und Schwein sind vorrätig. Neuland-Fleisch von anderen Tieren, wie z.B. Geflügel oder Lamm, sollte besser vorbestellt werden.



Wildbret

Wild aus den heimischen Gefilden ist eine Alternative zu Fleischprodukten aus der Stallhaltung. Ob das Wildbret wirklich als Bio zu bezeichnen ist, liegt im Ermessen des einzelnen Konsumenten. Die Tiere unterliegen natürlich keiner Kontrolle, was sie im Laufe des Tages an Nahrung zu sich nehmen. Sicher ist nur, dass sie ein Leben jenseits der Ställe geführt haben.

Forstverwaltung Bethel

Quellenhofweg 102, 33617 Bielefeld
Tel: 0521/144-3984

Hier bekommt man/frau Wild aus den eigenen Revieren (fertig zerlegt). In den Tagen vor Weihnachten ist der Hofladen regelmäßig geöffnet, ansonsten erfolgt der Verkauf auf Anfrage.

Honig

Der Begriff „Bio“ in Verbindung mit Honig ist nicht ohne weiteres anwendbar, denn der Flug der Bienen, ist nicht zu kontrollieren. Kein Bio-Imker, der nicht im Umkreis von mindestens 5 km frei von konventionell-landwirtschaftlichen Flächen ist, kann mit Sicherheit sagen, dass sein Honig wirklich ein reines Bioprodukt ist. Treffender wäre es, von Honig aus ökologischer Bienenhaltung zu sprechen. Diese wird folgendermaßen charakterisiert:

- ★ Standortwahl nach ökologischen Gesichtspunkten (keine Gentechnik und möglichst geringe Belastung durch Chemikalien auf Agrarflächen in der Nähe, möglichst viele natürliche Trachtquellen)
- ★ Überwinterung der Bienen auf eigenem Honig oder ökologisch erzeugtem Futter
- ★ Bekämpfung der Varroa-Milben (Bienenparasit) mit organischen Säuren (Ameisen-, Oxalsäure)

- ★ Kein Verstümmeln der Königin (Beschneiden der Flügel) und keine künstliche Besamung
- ★ Bienenunterkünfte aus natürlichem Material (Holz, Stroh, Lehm)
- ★ Mittelwände nur aus ökologischer Produktion oder eigenem Wachs-kreislauf

Die meisten Imker aus der Region halten ihre Bienen nach diesen Gesichtspunkten. Viele verzichten allerdings auf eine Bio-Zertifizierung, da diese derzeit jährliche Kosten von ca. 2000 Euro mit sich bringt.

Also ist gerade in diesem Bereich das Fehlen eines Bio-Siegels nicht unbedingt ein Zeichen für unökologische Qualität. Klarheit schafft im Zweifel ein Gespräch mit dem jeweiligen Bienenbetreiber...

Norbert Aschoff

Wertherstraße 239, 32130 Enger
Tel: 05224/4884
imkerverein.spenge_enger@web.de



Lieferservice

Wer nicht genügend Zeit hat, einen Hofladen zu besuchen, oder nicht ganz so mobil ist, der kann sich die Waren auch direkt nach Hause liefern lassen.

Dabei stehen folgende Anbieter zur Auswahl:

Biohof-MOBIL

Meyer zu Theenhausen

Upheider Weg 77-83

33803 Steinhagen

Tel: 05204/890155

www.biohof-mobil.de

Das Angebot umfasst Obst und Gemüse, Milchprodukte und Eier außerdem Getreideprodukte und Getränke.

Gut Wilhelmsdorf (Bioland)

Verler Str. 258, 33689 Bielefeld

Tel: 05205/750803 (Hof)

& 05205/950760 (Lieferservice)

www.gut-wilhelmsdorf.de

Das reichhaltige Sortiment setzt sich zusammen aus Obst und Gemüse, Milchprodukten, Brot und Backwaren, Fleisch, Wurst, Eiern, Wein und Säften - ergänzt durch ein Trockensortiment, Weltladenprodukte und Naturkosmetika. Die Hauslieferung erfolgt bis zu 2 mal wöchentlich. Eine online-Bestellung ist möglich.



Naturwaren nicht nur auf den Teller

Naturnaher Einkauf von A-Z. Unser Einkaufsratgeber beschränkt sich nicht allein auf den Lebensmittelbereich.

Bauen

Nicht erst seit den Skandalen um giftige Baustoffe wie Eternit, Asbest oder giftige Farben und Lösungsmittelhaltige Lacke, ist den Menschen deutlich geworden, wie wichtig es ist in „gesunden vier Wänden“ zu wohnen. Auch in diesem Bereich gibt es seit einigen Jahren Produkte, die ein gesundes Wohnen ermöglichen können.

Bevor es mit dem Bauen oder Sanieren losgehen kann, ist eine Beratung unter Umständen sinnvoll.

Unter dem Dach des Umweltzentrums wird eine solche zum Thema Energie- und Bauberatung / Gesundes Wohnen angeboten. Hier werden Strategien zu Messverfahren, Sanierungsabläufen und der Wahl des richtigen Materials entwickelt. Hierfür wird eine Beratungspauschale von 15,- Euro erhoben. Die Terminabsprache geschieht telefonisch.

Ist die Planungsphase dann abgeschlossen, geht es daran, das passende Baumaterial auszuwählen. Gut, weil baubiologisch, beraten, ist man in folgenden Geschäften:

Bauladen GmbH

Jöllender Str. 534

33739 Bielefeld-Jöllender

Tel: 05206/96969-0

www.bauladen-bielefeld.de

Mo-Fr: 9.00-18.30, Sa: 9.00-14.00

Ökologisch unbedenkliche und wohngesunde Rohstoffe (geringe Schadstoffbelastung, Schutz der Natur durch den Einsatz von Materialien aus nachwachsenden Rohstoffen). Außerdem Bauberatung, Seminare (z.B. Lehmputz, Verlegung der unterschiedlichsten Fußböden), Maschinenverleih, Lieferservice und Durchführung von Messungen.

Ökologische Baustoffe

Siechenmarschstr. 21, 33615 Bielefeld

Tel.: 0521/64942 & 61502

www.oeko-bauwelt.de

Mo – Fr : 9.00-13.00 & 14.00-18.30

Sa: 9.00-15.00

So (Schaustag): 13.00-17.00

Umfassendes Angebot und Fachberatung für Böden, Fenster/Türen, offengeporige Farben, Lehmputz, Verputze & Dämmsysteme



Blumen

Ein Großteil unserer Schnittblumen (88%) stammt aus dem Ausland, davon wiederum ein erheblicher Teil aus dem außereuropäischen Raum (Afrika, Lateinamerika, Südostasien). Abgesehen von der aus ökologischer Sicht kritisch-weiten Entfernung, sind in den Produktionsländern häufig Verletzungen der Umweltstandards und der Menschenrechte zu beklagen. So dürfen z.B. die ArbeiterInnen während des Pestizideinsatzes die Felder nicht verlassen, werden nicht über die notwendigen Gesundheitsschutzmaßnahmen aufgeklärt, haben bei daraus folgenden Gesundheitsschäden keine Absicherung und dürfen sich nicht in Gewerkschaften organisieren bzw. wenn sie das tun, erfahren sie entsprechende Repressalien und Kündigungen.

In Deutschland gibt es bislang keinen Markt für Bioblumen. Insofern gibt es kein spezielles Biosiegel nur für Blumen, aber die bereits für den Lebensmittelbereich erwähnten Siegel von Bioland, Demeter und Naturland gelten auch für Blumen und weisen auf diesem Gebiet die höchsten Umweltstandards auf.

Derzeit wird in einem Pilotprojekt die umwelt- und sozialverträgliche Produktion heimischer Zierpflanzen samt Zertifizierung vorangetrieben. Neben Berlin zählt Bielefeld zu den zwei dafür ausgewählten Regionen. Erste Infos dazu unter www.blumen-natuerlich.de.



Schon gewußt?

In Deutschland werden jedes Jahr rund 3,4 Milliarden Euro für Schnittblumen ausgegeben. Damit liegt es auf Platz 1 in Europa. Rosen haben dabei einen Marktanteil von 37%.

Die wichtigsten Zertifizierungssiegel:

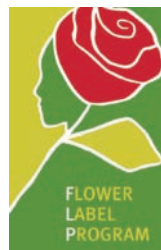
FLP

Das international bekannte Label **FLP** (Flower Label Program) garantiert besonders bei Importware aus den Entwicklungsländern ein Mindestmaß an sozialen Menschenrechten und die Einhaltung von Umweltstandards, die an die Länder angepasst sind. Das bedeutet allerdings keineswegs, dass dort auf Pestizide verzichtet wird, sondern lediglich, dass nur solche verwendet werden dürfen, die in den entsprechenden Ländern nicht verboten wurden. Dass dabei die Verbotslage in z.B. Afrika ganz anders gelagert ist als in Europa, sollte dabei im Hinterkopf behalten werden.

MPS

Ein weiteres Zertifizierungssiegel ist das holländische **MPS**. Dieses kontrolliert jedoch nur ein Drittel seiner Farmen nach dem Zufallsprinzip persönlich. Alle anderen bekommen lediglich einen Fragebogen zugeschickt, in dem sie ihre Pestizide, Düngemittel und die angewendeten Mengen eintragen sollen.

MPS hat außerdem keine eindeutigen Standards (weder im sozialen noch im Umweltbereich), sondern erstellt unter den zertifizierten Betrieben ein Ranking, eine Rangfolge, bezüglich des Pestizideinsatzes. Je geringer die Menge, desto mehr Punkte werden vergeben und desto höher erfolgt die Einstufung in einer A-B-C-Klassifizierung. Dabei gilt A als am umweltverträglichsten, dies





ist an der Ware jedoch nicht direkt erkennbar, weil nur mit MPS zertifiziert wird.

DGZ

Für in Deutschland produzierte Zierpflanzen gilt das **DGZ** (Das grüne Zertifikat). Dieses zertifiziert den kontrolliert umweltgerechten Zierpflanzenanbau unter Aspekten wie z.B. Bodenschutz, Abfall und Arten-, Natur- & Landschaftsschutz. Die Abwicklung des Prüf- und Kontrollverfahrens übernehmen die Landesverbände des Zentralverbands Gartenbau.

Der Zentralverband verfolgt dieses Zeichen allerdings schon lange nicht mehr, folglich gibt es keine für Kunden ersichtlichen aktuellen Zertifikate.

Bielefeld hat ein eigenes Projekt zum Thema umwelt- und sozialverträgliche Blumen ins Leben gerufen:



Fairschenk Blumen

In der Stadt sind zahlreiche dieser Blumenläden zu finden, allerdings variiert der Prozentsatz der „fairen“ zu den konventionellen Blumen erheblich.

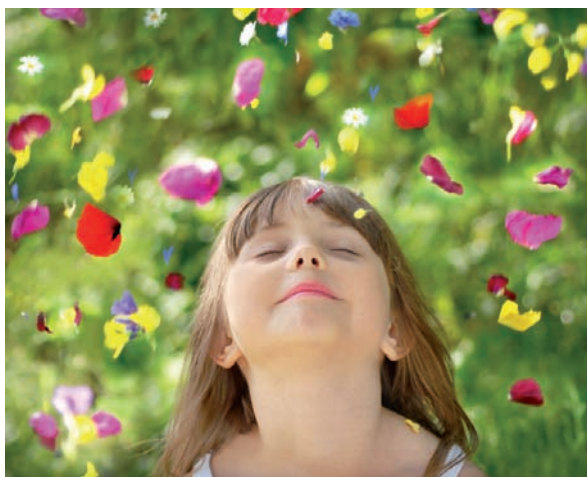
Vorbildlich durch einen besonders hohen Anteil an fairen, bzw. (wenn die Saison es hergibt) regionalen Blumen sind z.B.: es Tulpen). Die Blumen stammen fast ausschließlich aus eigener Produktion. Wenn zugekauft werden muss, weil der eigene Bestand nicht reicht, dann aus der Region.



Beim Anbau wird, so weit es geht, auf die chemische Keule verzichtet und stattdessen auf den Einsatz von Nützlingen wie Schlupfwespen und Raubmilben gesetzt. In Planung ist ein Oberflächenwasserauffangbecken zur Bewässerung der eigenen Gärtnerei.

Ein weiterer Aspekt soll an dieser Stelle auch noch Erwähnung finden: Die beste Umweltbilanz bieten Blumen aus dem heimischen Freiland oder unbeheizten Gewächshäusern. Das spart Transport und Heizkosten.

Einen Überblick über die Saisonen



Blumenkalender

	Januar	Februar	März	April	Mai	Juni	Juli	August	September	Oktober	November	Dezember
Chrysantheme	■	■	■	■	■	■	■				■	■
Dahlie							⊗	⊗	⊗	⊗		
Edeldistel							⊗	⊗				
Freesie	■	■	■	■	■			■	■	■	■	■
Gerbera	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Gladiole						■⊗	⊗	⊗	⊗			
Goldrute					◆	◆⊗	⊗	⊗	⊗	◆		
Hortensie				◆	◆	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	◆
Hyazinthe	■	■	■	⊗	⊗							
Iris	■	■	■	■	■	■⊗	■⊗	■⊗	■	■	■	■
Lampionblume									⊗	⊗		
Levkoje				■	■	■	⊗	⊗	■	■	■	
Lilie	■	■	■	■	■	■⊗	■⊗	■⊗	■	■	■	■
Maiglöckchen	■	■	■	■	⊗							■
Margerite				■	⊗	⊗	⊗					
Narzissen	■	■	■	■⊗								
Nelken	■	■	■	■	■	■⊗	■⊗	■⊗	■⊗	■	■	■
Pfingstrose				⊗	⊗							
Rose			■	■	■	■⊗	⊗	⊗	■⊗	■	■	
Schleierkraut					■	■⊗	■⊗	■⊗	■⊗	■		
Sommeraster				■	■	■⊗	⊗	⊗	■⊗	■		
Sonnenblume					■	■⊗	■⊗	■⊗	■⊗	■	■	
Statice				■	■	■⊗	■⊗	■⊗	■⊗	■	■	
Strohblume							⊗	⊗	⊗			
Tulpe	■	■	■	■								■
Weihnachtsstern											■	■

■ beheiztes Gewächshaus

◆ Kaltgewächshaus

⊗ Freiland

Name _____

Vorname _____

Straße/Nr. _____

PLZ/Ort _____

Telefon _____

E-Mail _____

POSTKARTE



**Bündnis 90/Die Grünen
OV Enger
c/o Regine Steffen
Schulstr. 303**

32130 Enger



Name _____

Vorname _____

Straße/Nr. _____

PLZ/Ort _____

Telefon _____

E-Mail _____

POSTKARTE



**B90/DIE GRÜNEN
OV Spenge
Orchideenweg 7**

32139 Spenge

Sie möchten nicht nur mit Ihrem Einkaufskorb Politik machen, sondern sich auch für Klimaschutz, nachhaltige Politik, mehr Gerechtigkeit engagieren? Dann sind Sie bei uns GRÜNEN richtig. Wir brauchen Sie!

☐ Ich will mich kostenlos und unverbindlich näher informieren lassen.
Bitte schicken Sie mir Material zu!

☐ Ich möchte Mitglied bei den GRÜNEN werden.
Bitte Beitrittsformular zukommen lassen!

Bitte ausschneiden und an B90/DIE GRÜNEN in Enger schicken,
oder über www.gruene-enger.de Kontakt aufnehmen.

Sie möchten nicht nur mit Ihrem Einkaufskorb Politik machen, sondern sich auch für Klimaschutz, nachhaltige Politik, mehr Gerechtigkeit engagieren? Dann sind Sie bei uns GRÜNEN richtig. Wir brauchen Sie!

☐ Ich will mich kostenlos und unverbindlich näher informieren lassen.
Bitte schicken Sie mir Material zu!

☐ Ich möchte Mitglied bei den GRÜNEN werden.
Bitte Beitrittsformular zukommen lassen!

Bitte ausschneiden und an B90/DIE GRÜNEN in Spenge schicken,
oder über www.gruene-spenge.de Kontakt aufnehmen.