Die meisten Veröffentlichungen zum Thema Landwirtschaft und Ernährung sind von Wissenschaftlern für Fachleute geschrieben und daher "schwer verdaulich".

In diesem Quiz hat Ulrich Dopheide die aktuellen Positionen der Umweltbewegung allgemein verständlich aufbereitet und in spannende Fragen gepackt.

Die Fragen sollen nicht nur für Unterhaltung sorgen, sondern unabhängige Informationen über den Umgang mit unseren Lebensgrundlagen vermitteln.

Viel Spaß !

Landwirtschaft konkret

59 Quizfragen zu Landwirtschaft und Ernährung

ideal für die ausserschulische Umweltbildung und den Unterricht.

LBV

GREGOR LOUISODER UMWELTSTIFTUNG

LBV
Landesbund für Vogelschutz in Bayern e.V.
Verband für Arten- und Biotopschutz

2. Auflage

Inhalt

Ökologische Landwirtschaft .....ab S. 01
Agrargifte .....ab S. 08
Gentechnik in Landwirtschaft und Nahrungsmitteln .....ab S. 18
Tierschutz .....ab S. 25
Massentierhaltung .....ab S. 27
Gammelfleisch .....ab S. 29
Hofsterben .....ab S. 31
Meeresfisch .....ab S. 32
Verbraucherschutz .....ab S. 35
Biosiegel .....ab S. 41
Backwaren .....ab S. 44
Weltmarkt .....ab S. 48
Zucker .....ab S. 54
Discounter .....ab S. 56

Herausgeber: Gregor Louisoder Umweltstiftung, Landesbund für Vogelschutz in Bayern e.V., Bezirksgeschäftsstelle Oberbayern.

2. Auflage, Januar 2007

Bezug Druckfassung: Landesbund für Vogelschutz in Bayern e.V. (LBV),
Klenzestrasse 37, 80469 München,
E-mail info@lbv-muenchen.de, Fax 089/20027088.

Bezug Downloadfassung: www.umweltstiftung.com >Archiv >Studien >2006

Text: Ulrich Dopheide

! **Hinweise zum Quiz:** Als Zielgruppen sind insbesondere Jugendgruppen / SchülerAGs u.ä. (ab 10 Jahre) angesprochen, die sich für die Thematik interessieren. Und natürlich themennahe Erwachsene.

Die Fragen sind nach ihrem Schwierigkeitsgrad wie folgt gekennzeichnet:
leicht bis mittel = *
fortgeschritten bis anspruchsvoll = **

Es ist bei jeder Frage mindestens eine Antwort richtig!

Vorwort

Liebe Leserin, lieber Leser,

die meisten Veröffentlichungen zum Thema Landwirtschaft und Ernährung sind von Wissenschaftlern für Fachleute geschrieben und daher "schwer verdaulich".

In diesem Quiz hat Ulrich Dopheide die aktuellen Positionen der Umweltbewegung allgemein verständlich aufbereitet und in spannende Fragen gepackt.

Dies ist besonders wichtig, da die Berichterstattung in den Medien und die Werbung zum Thema oft von der Lebensmittelindustrie und den Bauernverbänden beeinflusst sind. Gerade bei industriell hergestellten Lebensmitteln wie Milch- und Fleischprodukten wird der Verbraucher mit irreführenden Slogans getäuscht und die Herkunft aus der Massentierhaltung vertuscht.

Daher sollen die Fragen nicht nur für Unterhaltung zu sorgen, sondern unabhängige Informationen über den Umgang mit unseren Lebensgrundlagen vermitteln.

Viel Spaß !

Claus Obermeier

Claus Obermeier
Gregor Louisoder Umweltstiftung
Vorstandsvorsitzender

Gedruckt auf Recyclingpapier.

Ökologische Landwirtschaft

Frage 1

*

Welches ist der wichtigste **Unterschied** zwischen ökologischem (=biologischem) und konventionellem (=herkömmlichem) Landbau?

a) Der ökologische Landbau darf keine chemisch hergestellten Kunstdünger und auch keine Pestizide verwenden, deren Giftwirkung Unkräuter, also Wildkräuter und Fraßinsekten abtöten soll.

b) Im ökologischen Landbau dürfen nur Ökos mitarbeiten, also Leute die nachweisen können, dass sie fast alle ihre Lebensmittel im Bioladen kaufen.

c) Im konventionellen Landbau beachten die Landwirte alle staatlichen Vorschriften, während sich die Biobauern im ökologischen Landbau in vielen Fällen ganz unkonventionell über solche Vorschriften hinweg setzen dürfen.

Richtige Antwort: **a)**

Hinweis zu a): Pestizide sind chemisch-synthetisch hergestellte Pflanzenschutzmittel. Diese Gifte sollen die Unkräuter, Insekten oder Pilze vernichten, welche den Ernteertrag des Bauern verringern würden.

Hinweis zu c): Im ökologischen Landbau finden insgesamt häufigere und strengere amtliche Kontrollen statt als bei konventionell wirtschaftenden Landwirten.

Das Biosiegel garantiert, dass die Produkte in ökologischer Landwirtschaft gemäß EU-Standard erzeugt wurden. Damit werden die Mindestanforderungen an eine umweltverträgliche und tierschutzgerechte Landwirtschaft eingehalten.

Ökologische Landwirtschaft

Frage 2

*

Der große Vorteil beim **Einsatz von Pestiziden** besteht darin, dass der Bauer mehr Feldfrüchte ernten und verkaufen kann.

Die Ernte von pestizidbehandelten Flächen ist mengenmäßig größer,

a) weil durch die Giftwirkung der Pestizide die Pflanzen fressenden Insekten und auch die Unkräuter auf dem Acker abgetötet werden, die den Kulturpflanzen Platz und Nährstoffe wegnehmen.

b) weil Milliarden von Regenwürmern abgetötet werden, die den Nutzpflanzen die Wurzeln abfressen, so dass die Ernte verkümmern würde.

c) weil die Chemiekonzerne den Bauern Pestizide verkaufen und dann als Gegenleistung immer mindestens 60 Prozent ihrer Ernte abkaufen müssen, die sie dann exportieren oder zu biochemischen Rohstoffen weiter verarbeiten.

Richtige Antwort: **a)**

Hinweis zu b): Regenwürmer fressen nur abgestorbenes und bereits verfaulendes Pflanzenmaterial. Die Anwesenheit vieler Regenwürmer erhöht die Bodenfruchtbarkeit und deswegen will kein Bauer die Regenwürmer töten. Trotzdem bringt der Chemikalieneinsatz für die Regenwürmer Nahrungsmangel und als unerwünschte Nebenwirkung den Tod vieler Würmer mit sich. Auf Bioäckern findet man 50 Prozent bis 80 Prozent mehr Regenwürmer als auf konventionell mit Pestiziden bewirtschafteten Flächen.

Ökologische Landwirtschaft

Frage 3

**

Welche großen **Vorteile** kennzeichnen den ökologischen Landbau gegenüber der konventionellen Landwirtschaft?

Die Bio-Landwirtschaft

a) verbraucht nur etwa halb so viel Energie

b) erzeugt über 50 Prozent weniger klimaschädliche Treibhausgase

c) bringt eine deutlich höhere Artenvielfalt wildlebender Tiere und Pflanzen im Umfeld ihrer Äcker und Wiesen mit sich

d) verursacht keine Grundwasser- und damit Trinkwasserbelastung durch versickernde Pestizide und Kunstdünger

e) erzeugt Nahrungsmittel, deren Dauerkonsumenten durchschnittlich 10 Jahre länger leben als Discounterkunden

f) erzeugt Nahrungsmittel, deren Dauerkonsumenten nur halb so oft zum Arzt müssen wie Discounterkunden

g) fördert nicht die Risiken der Gentechnik, weil gentechnische Hilfen für Bio-Nahrungsmittel verboten sind

Richtige Antworten: **a), b), c), d)** und **g)**

Ökologische Landwirtschaft

Frage 4

**

Für die **Klimaerwärmung** unserer Erde ist Kohlendioxid das bedeutendste Treibhausgas. Die weltweite Landwirtschaft produziert ungefähr 15 Prozent des von Menschen gemachten Kohlendioxids, wozu die konventionelle Landwirtschaft durch die energieaufwändige Herstellung von Pestiziden, chemischen Düngemitteln und den Futtermittelzukauf aus Übersee in erheblichem Maße beiträgt.

Biobauern verzichten auf all diese chemischen Stoffe und auf importierte Futtermittel. Der Bio-Landbau spart daher gegenüber der konventionellen Landwirtschaft viele Kohlendioxid-Emissionen ein.

Er erzeugt nur

a) 40 Prozent der CO2-Abgase

b) 20 Prozent der CO2-Abgase

c) 10 Prozent der CO2-Abgase

Richtige Antwort: **a)**

Mehr: www.sonnenseite.com

Frage 5

*

Wie viel Prozent der landwirtschaftlich genutzten **Fläche** Deutschlands wird derzeit biologisch bestellt?

a) 4 Prozent

b) 24 Prozent

c) 44 Prozent

Richtige Antwort: Leider **a)**

Frage 6

*

Haben Bio-Äcker in Flussnähe eine positive Wirkung für den **Hochwasserschutz**, indem sie Hochwasser zunächst mal aufsaugen und dann erst nach und nach wieder freigeben?

a) Ja, weil die vielen Regenwürmer in den Böden der Bioäcker für sehr viel gelockertes und porenreiches Erdreich sorgen.

b) Nein, es ist vor allem der konventionelle Landbau, der mit seinen großen und schweren Traktoren und Erntefahrzeugen den Ackerboden so stark verdichtet und dabei soviel Wasser heraus presst, dass er später große Hochwassermengen aufsaugen kann.

c) Nein, denn am effektivsten ist die Hochwasserverminderung in Gewerbe- und Wohngebieten, weil man hier das Hochwasser einfach über die Kanalisation ablaufen lassen kann.

d) Nein. Ob ökologischer oder konventioneller Anbau ist egal. Hauptsache, es kommt kein Tierkot auf die Flächen, weil dieser das Trinkvermögen der Millionen kleinen Tierchen im Boden behindert.

Richtige Antwort: **a)**

Hinweis zu a) und b): Auf ökologisch bewirtschafteten Flächen der Landwirtschaft findet man 50 Prozent bis 80 Prozent mehr Regenwürmer als auf konventionell bearbeiteten Äckern und hierdurch können solche Böden doppelt so viel Wasser aufnehmen wie die zumeist stärker verdichteten Böden der konventionellen Landwirtschaft. Verdichtung vermindert die Saugfähigkeit sehr stark.

Hinweis zu c): Bei Hochwasser in Wohngebieten steht die dortige Kanalisation ja schon unter Wasser, sie kann also nichts mehr aufnehmen.

Ökologische Landwirtschaft

Frage 7
**

Warum wird der ökologische Landbau von staatlichen Stellen nicht stärker **gefördert**, obwohl man doch weiß, wie sehr Natur und Umwelt durch den konventionellen Landbau geschädigt werden?

a) Viele Politiker sind davon überzeugt, dass es gerade umgekehrt ist: die konventionelle Landwirtschaft ist der bessere Unterstützer von Natur- und Umweltschutz !

b) Die allermeisten Politiker würden dem ökologischen Landbau gern das 10-fache der jetzigen Fördergelder geben, aber weil die Kassen aller öffentlichen Haushalte derzeit ziemlich leer sind, wird das noch ein paar Jahre dauern.

c) Weil sehr viele Verbraucher (und Politiker) wollen, dass die konventionellen Lebensmittel an der Ladenkasse weiterhin so billig bleiben wie bisher, nehmen sie die mit ihrer Herstellung verbundenen Nachteile in Kauf und scheuen deshalb die Förderung der etwas teureren Bio-Nahrungsmittel aus dem ökologischen Landbau.

d) Die Chemiekonzerne konnten bisher mit den Argumenten zur Arbeitsplatz-Erhaltung und zu weiter gleich bleibenden Steuerabgaben erfolgreich durchsetzen, dass auch in absehbarer Zukunft weiterhin solch große Mengen ihrer Pestizide und Kunstdünger von der Landwirtschaft verbraucht werden.

Richtige Antworten: **c)** und **d)**

Agrargifte

Frage 8
**

Welches sind die großen **Nachteile** für Natur und Umwelt, die beim Einsatz von Pestiziden in der Landwirtschaft entstehen?

a) Die Pestizide treffen nicht nur die Schadinsekten, sondern auch die so genannten Nützlinge unter den Insekten, welche räuberisch leben und eigentlich große Mengen Schadinsekten weg fressen könnten.

b) Im Boden schädigen die Pestizide die Kleintierwelt und Mikroorganismen, die vor allem durch den Abbau abgestorbener Pflanzenwurzeln und ähnlichem für eine gute Bodenfruchtbarkeit sorgen.

c) Der größte Teil der verspritzten Pestizide wird letztlich mit versickerndem Regenwasser ins Grundwasser gespült, das sehr oft als Trinkwasser für die Menschen dient und deshalb unter hohem Kostenaufwand wieder gereinigt werden muss.

d) Viele der auf und neben dem Acker wildlebenden Tier- und Pflanzenarten nehmen die Pestizide auf und sterben daran oder werden krank und unfähig zur Fortpflanzung.

e) Bei der aufwändigen Herstellung der Pestizide entsteht viel Klima veränderndes Kohlendioxid und andere giftige Nebenprodukte.

f) Durch Pestizide wird die Bildung von Feinstaub begünstigt, welcher als krebserregend gilt.

Richtige Antworten: **a)** bis **e)**

Mehr: www.NABU.de und www.pan-germany.org

Ausführliche Hintergrundinformationen zum Thema Agrargifte enthalten die Broschüre „Giftspritze ausser Kontrolle“ und „Pflanzenschutzpolitik in Deutschland – Reformbedarf und Handlungsempfehlungen“. Bezug: Naturschutzbund Deutschland (NABU), 53225 Bonn, E-Mail nabu@nabu.de. Download: www.umweltstiftung.com >Archiv >Studien.

Frage 9

**

Welches sind die von vielen Medizinern vermuteten **Gefahren** für die menschliche Gesundheit, wenn bei der Nahrungsaufnahme ungewollt auch Pestizide mit gegessen werden?

a) Pestizide schädigen das Erbgut
b) Pestizide schädigen das Immunsystem
c) Pestizide wirken Krebs fördernd
d) Pestizide verursachen Aids
e) Pestizide lösen Allergien aus
f) Pestizide wirken wie Hormone

Richtige Antworten: alle außer **d)**

Hinweis: Diese Zusammenhänge sind nur schwer zu beweisen, weil unsere menschlichen Körper eine so große Vielzahl verschiedener Chemikalien und Strahlungen verkraften müssen, dass im Einzelfall nur sehr selten nachweisbar ist, welcher einzelne Stoff zu einer bestimmten Erkrankung führte. Allerdings nehmen wir mit der Nahrung immer nur sehr kleine Mengen an Pestiziden auf, die in den meisten Fällen unterhalb der gesetzlich vorgeschriebenen Grenzwerte liegen und damit zunächst offiziell als unbedenklich gelten.

Jedoch können Stoffe, die einzeln noch harmlos sind, in derselben Konzentration giftig wirken, wenn sie in Kombination mit einander auftreten. Das gilt auch für etliche Pestizide und auch ihre Zerfallsprodukte. Die allermeisten dieser Fälle sind noch weitgehend völlig unerforscht. Zudem werden in den Anbaugebieten am Mittelmeer allein bei Paprika 40 verschiedene Pestizide eingesetzt, damit die Messwerte bei jedem einzelnen dieser Pestizide unterhalb seiner erlaubten Höchstmenge bleiben. Umweltverbände fordern deswegen seit langem die Einführung so genannter Summengrenzwerte für Pestizide.

Mehr: www.pan-germany.org, www.nabu.de
Ausführliche Hintergrundinformationen zum Thema Agrargifte enthalten die Broschüre „Giftspritze ausser Kontrolle“ und „Pflanzenschutzpolitik in Deutschland – Reformbedarf und Handlungsempfehlungen“. Bezug: Naturschutzbund Deutschland (NABU), 53225 Bonn, email nabu@nabu.de
Download: www.umweltstiftung.com >Archiv>Studien.

Frage 10

**

Es gibt viele Gründe, den Einsatz von Pestiziden auf dem Acker deutlich zu **verringern**. Welche Möglichkeiten hierzu gibt es?

a) Die Landwirte können die Pestizide oft deutlich weniger konzentriert ausbringen, als vom Hersteller auf der Packung angegeben. Sie wirken dann immer noch genau so gut.
b) Verteuerung der Pestizide durch eine Pestizidabgabe, also einer zweckgebundenen Extrasteuer auf Pestizide.
c) Die Ausweitung des ökologischen Landbaus, weil dieser laut gesetzlicher Vorschrift keinerlei Pestizide verwenden darf.
d) Die Ausweitung des so genannten „Integrierten Anbaus“, weil dieser besonders effiziente Methoden für den Einsatz von geringen Pestizidmengen entwickelt hat.
e) Die Ausweitung des pestizidintensiven Anbaus, weil sich die ausgebrachten Pestizide bei höheren Konzentrationen gegenseitig neutralisieren.

Richtige Antworten: **a)**, **b)**, **c)** und **d)**

Hinweis zu a): Viele Landwirte haben durch eigene Versuche herausgefunden, dass die Konzentration der Pestizide beim Verspritzen nicht so hoch sein muss, wie auf der Packung angegeben. Selbst bei einer Mengenverminderung um 20 Prozent und in anderen Fällen bis zu 50 Prozent erzielten sie noch die erhofften Wirkungen.
Hinweis zu b): Umweltschutzverbände fordern seit langem eine solche Pestizidabgabe, sie konnte aber von der Lobby der chemischen Industrie bisher erfolgreich verhindert werden. (Lobby = Beeinflussung von Politikern durch mächtige Interessengruppen).
Hinweis zu d): Der Integrierte Anbau reduziert den Pestizideinsatz vor allem durch weniger vorbeugendes Spritzen und durch ein umfangreiches und detailliertes know how über Pflanzen aus dem konventionellen wie aus dem ökologischen Landbau.

Mehr: www.naturland.de, www.pestizidreduktion.de, www.oxfam.de
Ausführliche Hintergrundinformationen zum Thema enthält die Broschüre „Integrierter Pflanzenschutz“. Bezug: Naturschutzbund Deutschland (NABU), 53225 Bonn, E-Mail nabu@nabu.de
Download: www.umweltstiftung.com >Archiv>Studien.

Frage 11

**

Beim Versprühen der Pestizide treffen letztlich nur wenige Prozent des Spritzmittels wirksam die Pflanzen. Etwa 90 Prozent gehen entweder vorbei oder werden vom Wind verweht oder werden beim nächsten Regen von der Pflanze abgewaschen. Der Löwenanteil der Pestizide gelangt also ins Erdreich, wo er langsam versickert und oft erst nach Jahren im **Grundwasser** ankommt. Dieses ist unser wichtigstes Trinkwasser-Reservoir, deswegen müssen nun die Pestizide mit hohem Kostenaufwand aus dem Wasser heraus gefiltert werden, bevor es getrunken werden kann.

Wer bezahlt diese Reinigungskosten?

a) Die Bauern, denn im Kaufpreis der von ihnen versprühten Pestizide ist eine 20 Prozentige Pestizidabgabe an die Wasserwerke enthalten.

b) Die chemische Industrie, denn beim Verkauf der von ihr hergestellten Gifte wird sie mit einer 20 prozentigen Pestizidabgabe belastet, die an die Wasserwerke abgeführt werden muss.

c) Die Filteranlagenindustrie, denn sie erzielt hohe Gewinne mit dem Verkauf dieser Filteranlagen, für die je nach Betriebsgröße und Jahresumsatz eine so genannte Pestizidumlage festgelegt wird.

d) Die Endverbraucher, also jeder einzelne Bürger, denn die gesamten Reinigungskosten sind in seiner Wasserkostenabrechnung automatisch mit enthalten.

Richtige Antwort: **d)**

Ausführliche Hintergrundinformationen zum Thema Agrargifte enthalten die Broschüre „Giftspritze ausser Kontrolle“ und „Pflanzenschutzpolitik in Deutschland – Reformbedarf und Handlungsempfehlungen“.
Bezug: Naturschutzbund Deutschland (NABU), 53225 Bonn, E-Mail nabu@nabu.de
Download: www.umweltstiftung.com >Archiv >Studien.

Frage 12

**

Die Münchner Stadtwerke beliefern ihre Großstadt mit **Trinkwasser** aus dem etwa 60 km entfernten Mangfalltal. Den hier ansässigen Bauern zahlen die Stadtwerke jedes Jahr 280 **€** Fördergeld pro Hektar, damit sie hier langfristig garantiert biologische Landwirtschaft, also ohne Pestizide und ohne Kunstdünger betreiben. Warum zahlt die Stadt diesen Preis?

a) Für die Stadt München ist es billiger, den pestizidfreien Ökolandbau zu fördern als teure Wasserreinigungsanlagen zu kaufen und zu betreiben, um damit Pestizide aus dem Trinkwasser raus zu filtern.

b) Es handelt sich hier um ein Forschungsvorhaben, das mit diesem Pilotprojekt testet, ob die Förderung des ökologischen Landbaus tatsächlich billiger kommt als die Anschaffung von Wasser-Reinigungsanlagen.

c) Die Stadt München hat zu wenige Techniker, um Wasser-Reinigungsanlagen zu betreuen.

Richtige Antwort: **a)**

Ausführliche Hintergrundinformationen zum Thema Agrargifte enthalten die Broschüre „Giftspritze ausser Kontrolle“ und „Pflanzenschutzpolitik in Deutschland – Reformbedarf und Handlungsempfehlungen“.
Bezug: Naturschutzbund Deutschland (NABU), 53225 Bonn, E-Mail nabu@nabu.de
Download: www.umweltstiftung.com >Archiv >Studien.

Frage 13

*

Welche **Nahrungsmittel** fallen bei Untersuchungen in der heutigen Zeit immer wieder auf, weil sie eine besonders hohe Pestizidkonzentration auf ihrer Schale tragen ?

a) Früherdbeeren aus Italien

b) Paprikas aus Spanien und aus der Türkei

c) Salate (im Winter gekaufte Treibhausware)

d) Birnen

e) Pfirsiche

f) Weintrauben

Richtige Antworten: **Alle**

Hinweis: Alle genannten fallen immer wieder durch hohe Pestizidbelastungen auf, wenn es konventionelle Ware ist, insbesondere aus Mittelmeerländern. Bio-Waren haben in der Regel keine Pestizidbelastungen. Im Durchschnitt wird alles konventionell gezogene Obst und Gemüse, das außerhalb seiner natürlichen Reifungszeiten produziert wird, häufiger und intensiver mit Pestiziden behandelt, weil seine Energien und Abwehrkräfte geringer sind als bei Pflanzen der Saisonware.

Mehr: www.greenpeace.de, www.einkaufsnetz.org und Zeitschrift Öko-Test.

Frage 14

**

In den letzten Jahren ist die **Pestizidbelastung unserer Lebensmittel** deutlich gestiegen. Die amtlichen Lebensmittelkontrollen können nur in wenigen Ausnahmefällen verhindern, dass auch Ware mit Pestizidgehalten oberhalb der gesetzlichen Höchstwerte trotzdem verkauft wird. Warum ist so was möglich?

a) Die Lebensmittelkontrollen erfolgen nur lückenhaft und stichprobenartig.

b) Die meisten Labortests erfassen nur die Messung von bis zu 300 Pestiziden. Etwa 800 Pestizide werden aber derzeit in der Landwirtschaft eingesetzt.

c) Wird eine Probe dann in oft aufwändigen und lang andauernden Analysen vom Labor als Pestizid-Höchstmengenüberschreitung erkannt, ist es meist zu spät, um die Ware zu beschlagnahmen. Denn frisches Obst und Gemüse muss schnell verkauft werden.

d) In Mittelmeerländern gelten oft höhere Grenzwerte für Pestizid-Höchstmengen als in Deutschland. Und hierzulande wie auch dort werden viel zu wenige Warenproben kontrolliert.

Richtige Antworten: **Alle**

Frage 15

**

Wie kann man sich als Verbraucher möglichst **pestizidfrei ernähren** ?

a) Man kauft nur Nahrungsmittel aus deutschen Anbaugebieten.
b) Man kauft nur Nahrungsmittel aus dem ökologischen Landbau.
c) Man kauft nur Nahrungsmittel aus dem integrierten Anbau.
d) Gekauftes Obst und Gemüse vor dem Essen immer gründlich waschen oder abreiben.
e) Gekauftes Obst und Gemüse schälen.
f) Gekauftes Obst und Gemüse saisongemäß und nicht aus Treibhauskulturen kaufen.
g) Gekauftes Obst und Gemüse immer abkochen.

Richtige Antworten: **b)**, **d)**, **e)** und **f)**

Hinweis zu b): Pestizidanwendung ist im Biolandbau verboten. Allerdings findet man bei etwa 6 Prozent der Biowaren geringe Pestizidrückstände, wenn z.B. der Wind die Pestizide vom benachbarten Feld des konventionellen Bauern herüber geweht hat.

Hinweis zu d): Glattschaliges (und ggf. zusätzlich sogar gewachstes) Obst reibt man mit Geduld und Druck und einem sauberen Lappen gründlich ab. Anderes Obst und Gemüse mit Wasser mehrfach gründlich spülen.

Hinweis zu e): Mit dem Schälen beseitigt man natürlich alle Pestizide, die auf der Schale sitzen. Weil aber in der Schicht direkt unter der Schale auch die meisten Vitamine, Mineralstoffe und sekundären Pflanzenstoffe stecken, würde man mit dem Schälen ungewollt auch den besonders gesunden Teil der Früchte entfernen.

Hinweis zu f): Treibhauskulturen sind im Durchschnitt stärker mit Pestiziden belastet als Freilandware, weil sie anfälliger für Schädlinge sind.

Hinweis zu g): Pestizide werden durch das Kochen leider nicht verändert.

Frage 16

*

In den Entwicklungsländern sterben jährlich etwa 30 000 Menschen an **Pestizidvergiftung**, hinzu kommen Millionen von schwer Erkrankten. Sie alle haben viel zu hohe Konzentrationen an Pestiziden eingeatmet oder über die Haut aufgenommen. Wie kann es dazu kommen?

a) Viele Bauern und Landarbeiter können nicht lesen und können damit auch die auf den Pestizidverpackungen aufgedruckten Schutzvorschriften für das Versprühen von Pestiziden nicht lesen und beachten.

b) Zumeist besitzen arme Bauern und Landarbeiter weder Schutzkleidung noch Atemschutzmasken, um sich beim Versprühen der Pestizide schützen zu können.

c) Wenn Versprühaktionen aus dem Flugzeug durchgeführt werden, dürfen die Landarbeiter während dieser Zeit die besprühten Gebiete oft nicht verlassen.

d) Pestizide sind oft in berauschenden Lösungsmitteln gelöst. Diese ziehen sich die rauschsüchtigen Bauern mit Plastiktüten über den Kopf und ersticken dabei manchmal.

Richtige Antworten: **a)**, **b)** und **c)**

Mehr: www.pan-germany.org (Pestizid Aktions-Netzwerk e.V.).

Agrargifte

Frage 17

**

Viele Pestizide wie das berüchtigte **DDT**, die man vor etwa 50 Jahren produzierte und die man damals als relativ unbedenklich einstufte, wurden inzwischen wegen ihrer Gesundheit gefährdenden und Umwelt schädigenden Wirkungen verboten. Warum belasten etliche dieser „alten“ Pestizide trotzdem heute noch unsere Nahrungsmittel ?

a) Diese „alten“ Pestizide sind an manchen Stellen so sehr im Erdboden angereichert, dass es noch Jahrzehnte dauern kann, bis sie weitgehend abgebaut sein werden.

b) Die Anwendung vieler „alter“ Pestizide ist bei uns verboten, nicht aber ihre Herstellung und nicht ihr Verkauf an arme Länder. Deswegen ist so manches aus Übersee importiertes Lebensmittel mit Rückständen von Pestiziden behaftet, deren Anwendung bei uns verboten ist, nicht aber ihre Herstellung.

c) Die „alten“ Pestizide verdunsteten vor allem in den 60er und 70er Jahren in die Stratosphäre und gelangen dort zunehmend in Regenwolken, die letztlich auf den Erdboden abregnen.

Richtige Antworten: **a)** und **b)**

Hinweis zu a): Vor allem Kürbisse und Gurken können solche Organo-Chlor-Verbindungen aufnehmen und in ihrem Innern stark anreichern.

Hinweis zu c): Verdunstung von Pestiziden und ihr Transport mit dem Wind und Regen haben inzwischen auch völlig entlegene Winkel unserer Erde mit geringen, aber messbaren Pestizidmengen verunreinigt. Bedenkliche Belastungen unserer Nahrungsmittel finden aber über den Umweg importierter Nahrungsmittel statt.

Und die wetterbestimmende Schicht unserer Atmosphäre heißt übrigens Troposphäre, sie reicht bis in etwa 11 km Höhe. Erst darüber beginnt die viel ruhigere Stratosphäre.

Mehr: www.pan-germany.org

Gentechnik in Landwirtschaft und Nahrungsmitteln

Frage 18

**

In Nord- und Südamerika wie auch in China werden derzeit große Mengen Sojabohnen mit **gentechnisch veränderten Sojapflanzen** produziert. Welche Vorteile bringt das für die Landwirtschaft?

a) Die Sojabohnen sind etwa 20 Prozent größer und schwerer als früher.

b) Die Sojabohnen haben einen höheren Vitamin- und Eiweißgehalt.

c) Die Pflanzen brauchen weniger Wasser und können auch in Wüsten angepflanzt werden.

d) Die Pflanzen vertragen stark wirkende Pestizide, mit denen konkurrierende Unkräuter auf dem Acker vernichtet werden.

Richtige Antwort: **d)**

Hinweis zu d): Eine Steigerung der Erntemengen kann bei gentechnisch veränderten Pflanzen derzeit nur in Ländern mit zuvor nicht hoch entwickelter Landwirtschaft festgestellt werden. In den USA und Kanada ist die Ertragslage in etwa gleich geblieben.

Frage 19

**

Was ist an **gentechnisch veränderten Lebensmitteln** eigentlich so bedenklich oder gefährlich?

a) Langzeitwirkungen von gentechnisch veränderten Pflanzen auf die menschliche Gesundheit konnten bisher nicht untersucht werden, weil Menschen (vor allem in den USA) erst seit wenigen Jahren größere Mengen an gentechnisch veränderten Pflanzen essen. Daher weiß man nur sehr wenig.

b) Falls bei der gentechnischen Manipulation ungewollt sich schnell und unkontrollierbar vermehrende Superunkräuter („Monsterpflanzen") entstehen, könnten diese kaum alle vernichtet werden, ihre Freisetzung in die Natur wäre unumkehrbar.

c) Die Möglichkeit, dass eine neue Menschenrasse entsteht, die nur noch gentechnisch veränderte Lebensmittel verdauen kann und davon vollständig abhängig wäre.

d) Bio-Landwirte sind in ihrer Existenz bedroht, wenn es in Deutschland zu einem großflächigen Anbau von Gentech-Pflanzen kommen sollte.

Richtige Antworten: **a)**, **b)** und **d)**

Hinweis zu a): Durch gentechnische Eingriffe kommt es vor allem zur Bildung neuer Eiweißverbindungen in den Pflanzen. Und Eiweiße wirken in vielen Fällen Allergie auslösend – nicht sofort, sondern erst, wenn sich eine gewisse Menge an Allergie auslösenden Stoffen im Körper angesammelt hat.

Hinweis zu d): Beim großflächigen Anbau von gentechnisch veränderten Pflanzen würden die in riesiger Anzahl umher fliegenden Pollen schnell auch die Pflanzen auf den Feldern der gentechnikfrei arbeitenden Bauern befruchten und dadurch die Ernten der gentechnikfrei arbeitenden Landwirtschaft mit veränderten Genen durchsetzen. Und Biobauern dürfen laut Gesetz nur gentechnikfreie Ware verkaufen. In Kanada ist es bereits soweit: dort können Landwirte praktisch keinen gentechnikfreien Raps mehr ernten, weil die Verunreinigungen durch den Pollenflug des dort weit verbreiteten Gen-Raps schon zu groß sind.

Frage 20

*

Woran erkennt man **Nahrungsmittel** mit gentechnisch veränderten (= genetisch veränderten) Bestandteilen?

a) am Geschmack, am Geruch und/oder an der Farbe

b) an einem Aufdruck „genetisch verändert" auf der Verpackung, der in Fettdruck erscheinen muss

c) an den Worten „genetisch verändert", die auf der Verpackung im Kleingedruckten und dort versteckt in der Zutatenliste zu finden sind

Antwort **c)** ist richtig.

Hinweis: Kritiker sprechen meist von „gentechnisch veränderten" und Befürworter von „genetisch veränderten" Nahrungsmitteln.

Frage 21
**

Wie kann man als Kunde gentechnisch veränderte Nahrungsmittel beim **Einkauf** vermeiden?

a) Durch den Einkauf von Biowaren. Diese sind laut Gesetz immer ohne Hilfe der Gentechnik hergestellt worden.

b) Durch das akribische Studium der Zutatenlisten bei konventionell erzeugten Lebensmitteln (z.B. aus dem Supermarkt). Wenn hier nicht die Worte „gentechnisch verändert“ oder „genetisch verändert“ erscheinen, enthält es auch keine gentechnisch veränderten Bestandteile.

c) Durch rein vegetarische Ernährung.

Richtige Antworten: **a)** und **b)**

Anmerkung zu a): Bei der Herstellung von Bio-Nahrungsmitteln ist die Zuhilfenahme von Gentechnik bei sämtlichen Produktionsschritten strikt verboten.

Anmerkung zu b): Die Anwendung gentechnisch veränderter Futtermittel muss auf einer Lebensmittel-Verpackung von Fleisch, Eiern oder Milchprodukten nicht gekennzeichnet werden. Das ist eine echte Lücke in der Kennzeichnungs-Verordnung für Lebensmittel. Auch die Verwendung gentechnisch hergestellter Zusatzstoffe wie Enzyme, Vitamine, Aromen etc. muss nicht angegeben werden.

Anmerkung zu c): Natürlich sind auch Vegetarier erst dann geschützt, wenn sie Bio-Nahrungsmittel kaufen oder die Zutatenliste auf der Verpackung entsprechend beachten.

Frage 22
**

Wenn ein Supermarktkunde ganz normale Milch, Käse, Eier, Joghurt oder Wurst einkauft, die nicht als gentechnisch verändert deklariert sind, fördert er dann damit unwissentlich den **Anbau gentechnisch veränderter Pflanzen**?

a) Nein, denn diese Waren müssten ja sonst mit der Deklaration „gentechnisch verändert“ gekennzeichnet sein.

b) Nein, denn die genannten Lebensmittel gibt es bisher gar nicht mit gentechnisch veränderten Bestandteilen

c) Ja, denn es werden derzeit viele gentechnisch veränderte Pflanzen wie Soja oder Mais als Tierfutter verwendet. Und die Produkte dieser Tiere müssen nicht gekennzeichnet werden.

Richtige Antwort: **c)**

Hinweis: Von allen weltweit produzierten gentechnisch veränderten Pflanzen landen etwa 80 Prozent im Tierfutter. Dieses Futter wird mit der Kennzeichnung „genetisch verändert“ an interessierte Bauern verkauft. Die mit Hilfe dieses Futters von den Tieren erzeugte Produkte wie Fleisch, Eier, Milch und auch alle Milchprodukte müssen leider nicht als „genetisch verändert“ gekennzeichnet werden. Der Käufer kann also gar nicht wissen, dass er beim Einkauf dieser Produkte die wahrscheinlich für ihre Herstellung verwendeten gentechnisch veränderten Futtermittel mit bezahlt.

Frage 23
******

Wer hat **Vorteile** von der Herstellung gentechnisch veränderter Nahrungsmittel ?

a) der Kunde im Supermarkt
b) der Kunde im Bioladen
c) die Bio-Bauern
d) die Gentech-Bauern
e) die Saatgut-Konzerne

Richtige Antwort: **e)**

Hinweis zu a): Der Supermarktkunde wird nicht von erhofften Preissenkungen profitieren können, weil die erwarteten Ertragssteigerungen bei der Ernte von Gentech-Pflanzen nicht eintreten. Das zeigen langjährige Erfahrungen aus den USA und Kanada.

Hinweis zu b): Käufer von Bio-Nahrungsmitteln müssen mit höheren Preisen rechnen. Bio-Bauern sind gesetzlich verpflichtet, gentechnikfrei zu arbeiten. Sie müssen daher sicherstellen, dass ihre Pflanzen nicht von benachbarten Gentech-Pflanzen bestäubt werden und bei Ernte, Lagerung, Transport und Weiterverarbeitung (z.B. in der Mühle) nicht mit Resten von Gentechware vermischt werden. Das alles kostet Geld.

Hinweis zu c): Die Bio-Bauern werden wohl die größten Nachteile erleiden, wenn ihre Pflanzen vom Wind mit gentechnisch veränderten Pollen von benachbarten Äckern befruchtet werden. Diese Ernte darf dann nicht mehr als Bioware verkauft werden, weil Bioware laut Gesetz gentechnikfrei sein muss.

Hinweis zu d): Für den konventionellen Bauern bringt der Gen-Pflanzenanbau keine Vorteile, sondern nur eine höhere Abhängigkeit vom Saatgutkonzern. Vor allem, wenn nach ein paar Jahren nicht weniger, sondern mehr Spritzmittel notwendig werden, um die gegen die Pestizide resistent gewordenen Wildkräuter nieder zu halten. (siehe USA)

Hinweis zu e): Einige Großkonzerne erhoffen sich Riesengewinne, indem sie das von ihnen entwickelte Saatgut (und das in den meisten Fällen dazu gehörige Pestizid) weltweit verkaufen. Sie besitzen gleichzeitig die Patentrechte, die es den Gentech-Bauern verbieten, solche Samen aus ihrer eigenen Ernte wieder als Saatgut zu verwenden. Die Bauern müssen dann neues Saatgut immer wieder vom Saatgutkonzern kaufen.

Frage 24
******

Was versteht man unter **„Biopiraten“**?

a) Saatgutkonzerne wie Monsanto, der sich hochwertiges Saatgut wie z.B. indischen Bio-Weizen mit besonders guter Backqualität nach Piratenart auf hoher See oder an Land beschafft, um ihn dann gentechnisch zu manipulieren.

b) Saatgutkonzerne wie Monsanto, der eine traditionelle indische Weizensorte mit besonders guter Backqualität mit einer anderen Weizensorte der ersten Welt kreuzt und sich die daraus entstandene neue Weizensorte patentieren lässt.

c) Saatgutkonzerne wie Monsanto, der gentechnikfrei wirtschaftende Bauern verklagt, deren Felder durch Pollen von gentechnischen Monsanto-Pflanzen eines anderen Landwirtes verunreinigt worden waren.

Richtige Antwort: **b)**

Hinweis zu b): Monsanto kann dann von allen Bauern, Bäckereien und Lebensmittelherstellern und –verkäufern, die diese Weizensorte verwenden, Lizenzgebühren verlangen. Auch die Inder, in deren Heimatland die ursprüngliche Weizensorte gezüchtet worden war, müssen bezahlen.

Hinweis zu c): Auch diese Aussage ist von der Sache her leider richtig. Man bezeichnet diesen Vorgang nur nicht als Biopiraterie. Wegen der Patente, die Monsanto besitzt, wird immer dann, wenn eine nicht gentechnisch veränderte Pflanze mit verändertem Erbgut verunreinigt wird, die betroffene Pflanze das Eigentum von Monsanto.

Frage 25

*

Woher kommen die **Eier**, die wir kaufen? Wie kann man an Eierschachtel und Eiern erkennen, wo diese Eier gelegt wurden?

a) Wenn ein Bild mit einem naturnahen Bauernhof und dort herumlaufenden Hühnern auf der Packung angebracht ist, dürfen in dieser Schachtel keine Eier von Käfighühnern sein.

b) Jedes Ei muss einen Stempel tragen, aus dem sein Herkunftsstall hervorgeht und auch die Art der Erzeugung, also z.B. ob aus Käfighaltung oder aus Freilandhaltung.

c) Weiße Eier stammen von Hennen aus Käfighaltung, die nie das Tageslicht sehen. Braune Eier stammen von Bio-Hühnern, die in Freilaufhaltung viel Licht bekommen.

Richtige Antwort: **b)**

Hinweis: Jedes Ei trägt einen Stempel mit einer etwa 10-stelligen Nummer. Deren erste Ziffer verrät die Haltungsform der Hühner, von denen dieses Ei stammt:

0= Ökologische Erzeugung

1= Freilandhaltung

2= Bodenhaltung

3= Käfighaltung

Mehr: www.was-auf-dem-ei-steht.de

Frage 26

**

Was ist an **billigem Fleisch** eigentlich so schlecht?

a) Es kommt aus der Massentierhaltung, wo die Existenzbedingungen lebenslange Tierquälerei bedeuten.

b) Es enthält mehr Chemikalien (z.B. Rückstände von Antibiotika) als Fleischwaren aus Kleinbetrieben.

c) Es wird häufiger in verdorbenem Zustand verkauft als Qualitätsfleisch.

d) Es stammt aus den armen Ländern des Südens, wo es nicht genügend Futtermittel gibt und ist dementsprechend zäh.

Richtige Antworten: **a)**, **b)** und **c)**

Hinweise zu a) und b): Ein Großteil der in Deutschland konsumierten Fleischwaren wird in der Massentierhaltung erzeugt. Dabei werden tausende oder gar zigtausende von Tieren auf engem Raum zusammen gepfercht, Kälber und Schweine stehen auf Metall- oder Betonrosten, Legehennen auf schrägem Metalldrahtgittern über dem Dunst ihrer Exkremente. Es gibt keine Fenster, sondern nur Dunkel- und Dämmerlichtställe, die helfen, Futter einzusparen und Kannibalismus unter den Tieren zu verhindern. Licht wird nur kurz zur Fütterungszeit eingeschaltet. Das Futter wird mit gentechnisch veränderten Bestandteilen und diversen Zusatzstoffen wie z.B. Antibiotika versetzt. Antibiotika werden zur Krankheitsbekämpfung verabreicht, außerdem wirken sie als eine beschleunigende Masthilfe.

Zu c): Verdorbenes Gammelfleisch wird erst von illegalen Spezialisten noch mal hinfrisiert und mit neuem Haltbarkeitsdatum versehen, bevor es verbotenerweise verkauft wird.

Mehr: www.provieh.de

Frage 27

**

In der Massentierhaltung entsteht sehr viel **Gülle**, so bezeichnet man das Gemisch aus flüssigen und festen Exkrementen von Tieren. Diese Gülle kann auf den Feldern als Dünger dienen, allerdings gibt es in den norddeutschen Regionen mit viel Massentierhaltung oft mehr Gülle als düngebedürftige Äcker. Vor allem in der kalten Jahreszeit, wenn die Pflanzen kaum wachsen, können sie die Nährstoffe aus der Gülle nicht aufnehmen und die Gülle wird vom Regenwasser ins Grundwasser und in Oberflächengewässer geschwemmt. Welche gesetzlichen Begrenzungen schlagen die Naturschutzverbände hierzu vor?

a) Im Winter darf keine Gülle auf den Äckern ausgebracht werden.

b) Jeder Tierhalter muss über genügend große Lagertanks verfügen, die seine gesamte Wintergülle aufnehmen können.

c) Jeder Massentierhalter muss Güllefilter in seine Stallsysteme einbauen, wodurch die Problemstoffe der Gülle ausgefiltert und in Sondermülldeponien gelagert werden.

d) Jeder Landwirt darf nur Tiere halten, wenn er gleichzeitig genügend große Acker- und Wiesenflächen besitzt, also z.B. 2 Kühe pro Hektar landwirtschaftlicher Fläche.

e) Bei der Düngung mit Gülle muss jeder Landwirt einen Mindestabstand von 5 Metern zu allen Oberflächengewässern einhalten.

Richtige Antworten: **a)**, **b)**, **d)** und **e)**

Hinweis: Die von der Landwirtschaft überreichlich ausgebrachten Gülle- und Kunstdüngermengen werden zum Teil von den Flüssen in Nord- und Ostsee geschwemmt und führen dort immer wieder zum Wachstum riesiger Algenmengen, die zu ekligen Schaumbildungen in Strandnähe und zu großen Sauerstoffverlusten im tiefen Wasser führen.

Mehr: www.NABU.de. Der Naturschutzbund (NABU) ist der größte deutsche Naturschutzverband. In Bayern gibt es ihn nicht. Dort ist aber als NABU-Partner der Landesbund für Vogelschutz (LBV) aktiv: www.lbv.de

Frage 28

*

Welche Möglichkeiten gibt es für den einzelnen Verbraucher, etwas gegen die legale **tierquälerische Massentierhaltung** zu tun?

a) In die Ställe eindringen und den gequälten Tieren dort zur Flucht in die Freiheit zu verhelfen.
b) Keine Produkte aus Massentierhaltung zu kaufen, also insbesondere keine Hühner- und Schweineerzeugnisse bei Discountern, Supermärkten, Fast Food Restaurants oder anderen Billigangeboten.
c) Weniger Fleisch oder Fleisch aus artgerechter Tierhaltung zu essen oder gleich Vegetarier zu werden.
d) Mitglied in einem Naturschutzverband werden.

Richtige Antworten: **b)**, **c)** und **d)**

Hinweis zu a): Mit einer gesetzeswidrigen Befreiung wäre den Tieren nicht geholfen, weil sie nicht fähig wären, selbständig in der Natur zu überleben.

Hinweis zu b): Manchmal hört man das Argument: wenn ich vor der Ladentheke mit dem Billigfleisch stehe, ist das Tier ja längst gestorben und ich kann ihm jetzt mit meinem Einkaufsverhalten nicht mehr helfen. Die Wirklichkeit funktioniert aber so, dass mit meinem jetzt bezahlten Geld die Massentierhaltung des Produzenten in der nahen Zukunft weiter unterstützt wird.

Hinweis zu c): Immer mehr Menschen in Mitteleuropa entschließen sich zu rein vegetarischer Ernährung. Derzeit sind es etwa 10% der Bevölkerung. Für passionierte Fleischesser werden pro Woche 2 bis 3 Tage mit Fleisch- oder Wurstkonsum als völlig ausreichend empfohlen.

Fleisch aus artgerechter Tierhaltung liefern vor allem Biobauern.

Hinweis zu d): Alle Naturschutzverbände haben sich gegen die Massentierhaltung ausgesprochen, weil sie mit den großen Mengen der von ihr erzeugten Gülle die Fruchtbarkeit der Ackerböden stark verringert, weil sie Grundwasser und Oberflächengewässer damit belastet bis hin zum Meer und weil ihre Ausdünstungen zum sauren Regen beitragen, der das Waldsterben fördert, alle Böden des Landes saurer werden lässt und damit auch zum Rückgang vieler heimischer Wildpflanzenarten führt.

Mehr: www.provieh.de, www.der-gruene-faden.de, www.nabu.de

Gammelfleisch

Frage 29

*

So genanntes **Gammelfleisch**, das zu lange lagerte und dabei geruchlich, geschmacklich und/oder optisch verderben konnte, wird leider nicht in allen Fällen entsorgt, sondern auch immer mal wieder von illegalen Spezialisten so behandelt, dass der Kunde nichts von der Verdorbenheit der Ware merken kann.

In welchen Fleischwaren könnte sich Gammelfleisch am ehesten verbergen?

a) in Steaks

b) in Bratwürsten

c) in Döner

d) in Tortellini

Richtige Antworten: **b)**, **c)** und **d)**

Hinweis: Im Inhalt von Bratwürsten können durch die Zugabe von Gewürzen und Geschmacksverstärkern anrüchige Geschmacksnoten überdeckt werden. Im Döner durchmischt man Problemfleisch mit gutem Fleisch und der Inhalt von Tortellini bleibt für das Auge verborgen.

Mehr: www.foodwatch.de

Gammelfleisch

Frage 30

*

Wie kann man das **Risiko** vermindern, Gammelfleisch zu erhalten?

a) durch Fleischwarenkauf beim Discounter, weil hier die Kontrollen besonders streng sind.

b) durch Fleischwarenkauf beim normalen Supermarkt, weil hier die Waren verderbnissicher verpackt werden.

c) durch Fleischwarenkauf im Metzgerei-Fachgeschäft, wo der Metzger seine einzelnen Lieferanten genau kennt.

d) durch Fleischwarenkauf beim Bio-Metzger und im Bio-Laden, weil jede Bio-Ware an Hand ihrer Öko-Kontrollstellennummer bis zum Erzeuger zurück verfolgt werden kann.

Richtige Antworten: **c)** und **d)**

Mehr: www.foodwatch.de

Ausführliche Hintergrundinformationen zum Thema Fleischwirtschaft und Futtermittel enthält die Broschüre „Futtermittelreport“ von foodwatch. Bezug: Foodwatch e.V., email info@foodwatch.de. Download: www.umweltstiftung.com >Archiv >Studien.

Hofsterben

Frage 31

**

Jedes Jahr gehen in Deutschland etwa 5000 **Milchbauern** in Konkurs. Denn die Preise, zu denen sie ihre Milch verkaufen müssen, sind oft niedriger als ihre Produktionskosten.

Warum ist die Milch so billig?

a) Weil es in Europa ein großes Überangebot an Milch gibt, wird insgesamt zu viel Milch produziert.

b) Weil Discounter wie Aldi und Lidl angesichts der großen Milchüberschüsse den Molkereien nur Milchabnahmen zu sehr geringen Preisen anbieten.

c) In Europa wird viel Billig-Milch aus den armen Ländern des Südens verkauft, die dort zu solch günstigen Preisen produziert werden kann.

Richtige Antworten: **a)** und **b)**

Hinweis: Lidl und Aldi verkaufen etwa die Hälfte der in Deutschland produzierten Milch und können mit dieser Marktmacht die Preise diktieren. Molkereien und Landwirte haben dabei Angst vor einer Nullrunde, wo sie mal ganz auf ihrer Milch sitzen bleiben könnten und akzeptieren dann lieber sehr niedrige Preise.

Meeresfisch

Frage 32

*

Welches sind die größten **Sünden**, die bei der Meeresfischerei passieren?

a) Überfischung durch riesige Netze, die wesentlich mehr Fische einer Art weg fangen, als in einem Jahr nachwachsen können.

b) Vernichtung des Beifangs. Das sind unerwünschte Fischarten, die mit ins Netz gehen und dann halbtot oder tot wieder ins Meer zurück geworfen werden.

c) Fischfang in den Jagdgründen der Haie, die dann wegen Nahrungsmangel immer häufiger Menschen anfallen.

d) Zerstörung des Meeresbodens durch Fangnetze, vor denen kufenartige eiserne Baumkurren angebracht sind, die den Meeresboden umpflügen, um Bodenfische wie z.B. Schollen hoch zu scheuchen und sie so ins Netz gehen zu lassen.

Richtige Antworten: **a)**, **b)** und **d)**

Hinweis zu a): Riesige schwimmende Fischfabriken aus den Industrienationen mit bordeigener Fischverarbeitung und –tiefgefrierung setzen ihre Netze auch in küstennahen Bereichen, wo der heimischen Fischerei zum einen massenweise Fische weg gefangen werden, wobei zum anderen zu wenige Elterntiere zur Nachwuchserzeugung übrig bleiben.

Hinweis zu b): Etwa 30 Millionen Tonnen Beifang (das sind viele Milliarden Tiere) gehen weltweit in einem Jahr als ungewollter Beifang mit in die Netze der Fischerei und sterben in den meisten Fällen dabei. Neben vielen kleineren Meerestieren verenden auch häufig Meeresschildkröten, Wale und Delfine in den Netzen, wo sie keine Luft holen können und ertrinken.

Hinweis zu d): Die Meeresbodenzerstörung dezimiert den Lebensraum und die Artenvielfalt der anderen Meeresbodenbewohner.

Meeresfisch

Frage 33

*

Die weltweit große Nachfrage nach Fisch hat zur **Überfischung** vieler Meere geführt sowie zu erheblichen Umweltzerstörungen, z.B. auf den Meeresböden.

Welche der folgenden Fischarten und Zubereitungen gelten als unbedenklich, welche bringen durch ihren Fang große ökologische Probleme mit sich?

a) Tunfisch

b) Fischbrötchen mit Hering oder mit rot gefärbtem Lachsersatz

c) Makrelen, z.B. geräuchert oder gegrillt (in Bayern: Steckerlfisch)

d) Fischstäbchen aus Alaska-Seelachs

Richtige Antworten: Als unbedenklich gelten: **b)** und **c)**, als problematisch gelten **a)** und **d)**

Hinweis zu a): Der Tunfischfang ist begleitet von hohen Beifangmengen von Schildkröten, Delfinen, Vögeln und Haien. Siegel für delfinsichere Fangmethoden sind in etlichen Fällen gefälscht. Mehrere Tunfischarten sind überfischt und wegen der großen Nachfrage gibt es auch viel illegale Tunfischerei.

Hinweis zu b) und c): Heringe und Makrelen sind auch deshalb zu empfehlen, weil sie besonders viele gesundheitsfördernde Omega3-Fettsäuren beinhalten.

Hinweis zu d): Fischstäbchen, Fast Food Fisch und Schlemmerfilet werden hauptsächlich aus Alaska-Seelachs hergestellt, welches inzwischen mit 29 Prozent Marktanteil die meistgegessene Fischart in Deutschland ist. Die Bestände im Nordwestpazifik sind deutlich überfischt und von hohen Beifangmengen begleitet. Wirklich seltener Konsum ist o.k.

Mehr: www.wwf.de und WWF-Einkaufsführer Fisch sowie www.greenpeace.de und Greenpeace-Broschüre Fisch&Facts 2005.

Meeresfisch

Frage 34

*

Die weltweit große Nachfrage nach Fisch hat zur Überfischung vieler Meere geführt sowie zu erheblichen Umweltzerstörungen, z.B. auf den Meeresböden.

Welche der folgenden **Fischarten** und Zubereitungen gelten als unbedenklich, welche bringen durch ihren Fang große ökologische Probleme mit sich?

a) Shrimps und Garneelen aus tropischen Gegenden
b) Nordseegarneelen auf Krabbenbrötchen
c) Fische aus Öko-Aquakulturen, z.B. Regenbogen-Forellen, Karpfen oder Lachs

Richtige Antworten: Als unbedenklich gelten b) und c), als problematisch gilt a)

Hinweis zu a): Die meisten tropischen Shrimps kommen aus Zuchtkulturen im Bereich der Meeresufer, für deren Aufbau häufig ökologisch wertvolle Mangrovenwälder großflächig gerodet werden. Die darauf folgende industrielle Produktion von Shrimps zerstört durch den Einsatz hoher Pestizid- und Antibiotika-Mengen die ufernahe Meeresbiologie und damit die Fanggründe und Existenz der einheimischen Fischer. Die in den künstlichen Becken oft zur Arbeit gezwungenen Kinder bekommen durch das mit Chemikalien verseuchte Wasser Ekzeme. Außerdem machen die ufernahen Salzwasserteiche das örtliche Trinkwasser und die Böden auf Dauer unbenutzbar. Die Shrimpsfarm muss nach spätestens 10 Jahren weiterziehen und hinterlässt eine ökologische Wüste.
Große Beifangprobleme gibt es bei tropischen Shrimps, die nicht aus Zuchtkulturen stammen. Pro Kilo Shrimps sterben 5 bis 10 Kilo andere Fische und Meerestiere.

Hinweis zu b): Nordseegarneelen können wegen selektiver Fanggeräte mit relativ wenig Beifang gefischt werden.

Hinweis zu c): Regenbogenforellen stammen fast immer aus Zuchten. Es gibt große Unterschiede zwischen den einzelnen Zuchtbetrieben. Im Gegensatz zur Massentierhaltung mit entsprechendem Stress, Krankheiten und Medikamenteneinsatz müssen in vielen herkömmlichen Fischzuchten in Öko-Aquakulturen die Besatzdichten niedrig sein, das Futter soll weitgehend aus dem Ökolandbau oder aus Resten der Fischverarbeitung stammen, vorbeugender Medikamenteneinsatz ist verboten.

Frage 35

*

Die Inhaltsstoffe eines Lebensmittels müssen außen auf seiner Verpackung aufgedruckt sein, da findet man im Kleingedruckten immer ein Absatz über **Zutaten** oder Ingredienzen. Hier sind alle Zutaten in ihrer mengenmäßigen Reihenfolge aufgelistet, dabei wird als erstes immer die mengenmäßig größte Zutat genannt usw.

Was bedeutet also folgende Zutatenliste auf einer Marmelade oder Konfitüre: Himbeeren, Zucker, Glucosesirup, Pektin.

a) Hauptbestandteil ist hier die Himbeer-Fruchtmasse

b) Hauptbestandteil ist hier Zucker

c) Hauptbestandteil ist hier Pektin

Richtige Antworten: **a)** und **b)**

Hinweis: Aus logischen Gründen sollte man hier erwarten, die richtige Antwort ist a). Das kann auch sein. Ziemlich wahrscheinlich ist aber auch eine andere Möglichkeit: Die Hersteller haben hier die Zugaben von Zucker in zwei kleine Pakete aufgeteilt: in kristallinen Zucker und in Flüssigzucker (=Glucosesirup). Dadurch entsteht z.B. folgende Mengenverteilung: 40 Prozent Himbeermasse, 30 Prozent Zucker, 20 Prozent Glucosesirup, 10 Prozent Pektin. Die Zuckerzutaten machen in diesem Beispiel mit 50 Prozent das meiste der Konfitürenmenge aus, brauchen aber trotzdem erst an zweiter Stelle genannt zu werden.

Frage 36

*

Wenn man in der Zutatenliste eines Erdbeerjoghurts die Angabe **„natürliches Aroma“** findet, bedeutet das dann

a) dass dieses Aroma aus richtigen Erdbeeren gewonnen sein muss?

b) dass dieses Aroma zumindest aus Erdbeermasse gewonnen wurde, die als Gewebekultur in biochemischen Konvertern gezüchtet wurde?

c) dass dieses Aroma aus irgendwelchen Naturstoffen gewonnen sein kann, zum Beispiel auch aus Pilzkulturen auf Baumrinden-Spänen?

Richtige Antwort: **c)**

Hinweis: Auch viele nussartig schmeckenden Aromen werden aus Schimmelpilzkulturen gewonnen. Lebensmittel, denen Aroma zugesetzt wird, haben offenbar nur eine geringe geschmackliche Qualität, so dass sie die Aufbesserung durch Aromenzugabe einfach nötig haben.

Frage 37

*

Wodurch entsteht weit über 90 Prozent des **Erdbeergeschmacks** eines normalen Erdbeerjoghurts?

a) durch die darin enthaltenen Erdbeeren, die aus besonderen Erdbeerzüchtungen mit Intensiv-Aroma stammen
b) durch zugesetztes Erdbeerkonzentrat aus israelischen und türkischen Sorten
c) durch biochemisch gewonnene Aromastoffe aus der Lebensmittelindustrie

Richtige Antwort: **c)**

Erklärung: In den Erdbeerjoghurts finden sich zwar auch wenige Erdbeerstückchen oder Erdbeerkonzentrat. Der größte Anteil des Erdbeergeschmacks wird aber in solchen Fällen mit Erdbeeraroma aus der Aromafabrik erzeugt. Eine gängige Methode ist das Züchten von Schimmelpilzkulturen auf zerkleinerten Baumrinden (Sägespänen), die dann in geheimen Verfahren chemisch und physikalisch bis zum gewünschten Aromageschmack weiter behandelt werden. Das bezeugen dann auch in der klein gedruckten Zutatenliste die Wörter „Aroma“ oder „natürliches Aroma“. Die erscheinen dann in der Zutatenliste erst ziemlich weit hinten, weil von ihnen schon kleine Mengen sehr intensive Geschmackseindrücke erzeugen.

Andere Joghurts bekommen durch die Zugabe von besonderen Chemikalien und anderen Stoffen den gewünschten Erdbeergeschmack, der allerdings nicht an die Qualität des natürlichen Erdbeeraromas herankommt, das aus etwa 300 Aromastoffen besteht. Viele Hersteller verwenden deswegen nur 20 oder 30 Geschmack gebende Aromen in hoher Konzentration. Das schmeckt dann zwar intensiv in Richtung Erdbeere, der Originalgeschmack hat aber eine andere Zusammensetzung.

Übrigens: Würde man den Bedarf an Erdbeeraroma für Deutschland nur aus richtigen Erdbeeren gewinnen wollen, müsste man dafür auf der gesamten Fläche unseres Landes Erdbeeren anbauen.

Mehr: www.verbraucherzentrale-bayern.de

Frage 38

*

Je jünger die Konsumenten von **industriell hergestellten Aromen** sind, um so stärker werden dadurch ihre Vorlieben für die Zukunft geprägt. Eine Untersuchung des Konsums vanillinhaltiger Produkte bei Erwachsenen zeigte, dass diese vier mal häufiger solche Produkte essen, wenn sie schon mit der Babykost Vanillin angereicherte Fläschchennahrung bekommen hatten.

Was vermutet man bei Erwachsenen, die als Kind viele mit Erdbeeraromen angereicherte Joghurts aßen?

a) Sie werden mit künstlichen Aromen überaromatisierte Erdbeerspeisen den echten Erdbeerspeisen vorziehen.

b) Sie werden nur noch echte Erdbeeren essen, wenn sie deren Qualität mal geschmeckt haben.

c) Sie werden zu Hause mit schimmelnden Sägespäne-Kulturen experimentieren, um damit noch intensivere Erdbeer-Geschmacksvarianten zu erzeugen.

Richtige Antwort: **a)**

Frage 39

*

In verarbeiteten Lebensmitteln können biologisch oder chemisch erzeugte **Zusatzstoffe** beigemengt worden sein, die in Esswaren natürlicherweise nicht vorkommen. Solche Zusatzstoffe dürfen zugesetzt werden, um die Nahrungsmittel ansehnlicher oder haltbarer zu machen oder um ihren Geschmack zu verändern.

Sollte man Lebensmittel mit Zusatzstoffen

a) grundsätzlich vermeiden, weil auch schon kleinste Mengen Krankheiten auslösen?

b) wenn möglich, immer links liegen lassen, wobei gelegentlicher Konsum als unbedenklich gilt?

c) bedenkenlos auch regelmäßig konsumieren, denn sie haben ja die amtliche Zulassung?

Richtige Antwort: **b)**

Hinweis: Bei den Zusatzstoffen handelt es sich um verschiedene Farbstoffe, Stabilisatoren, Emulgatoren, Konservierungsmittel und Geschmacksverstärker. In der EU sind 320 Zusatzstoffe zugelassen, von denen auch jeder eine E-Nummer bekommen hat. Auf den Zutatenlisten, die im Kleingedruckten auf Lebensmittelverpackungen zu finden sind, muss dann entweder diese E-Nummer oder der chemische Name des Zusatzstoffes zu finden sein. Wenn z.B. der Geschmacksverstärker Glutamat zugegeben wurde, muss er in der Zutatenliste als „Geschmacksverstärker Glutamat“ oder als „Geschmacksverstärker E 621“ genannt werden. Einige dieser amtlich zugelassenen Zusatzstoffe gelten gesundheitlich als bedenklich: E 230, E 231 und E 232 führten in Tierversuchen zu Nierenschädigung und verminderter Fruchtbarkeit. E 310, E 311 und E 312 lösen möglicherweise allergieähnliche Reaktionen wie Nesselsucht, Asthma, tränende Augen und Hautschwellungen aus.

Frage 40

*

Sollte man Lebensmittel vermeiden, die mit **Glutamat** oder anderen Geschmacksverstärkern angereichert wurden?

a) möglichst vermeiden, weil die gesundheitlichen Risiken zu hoch sind
b) möglichst vermeiden, weil es sich oft um ein Gericht mit mangelhaftem Eigengeschmack handelt, der erst durch Glutamat-Zugabe akzeptabel wird
c) nur vermeiden, wenn man es eindeutig heraus schmecken kann
d) nicht vermeiden, sondern immer einen mit Glutamat gefüllten Salzstreuer zum Nachwürzen aller Hauptmahlzeiten dabei haben

Richtige Antworten: **a)** und **b)**

Hinweis zu a): Ein gelegentlicher Konsum von nur geringen Mengen Geschmacksverstärkern gilt als gesundheitlich unbedenklich. Bei häufiger Aufnahme steht Glutamat medizinisch gesehen im Verdacht, ein Nervenzellgift zu sein, das vor allem bei Krankheiten wie Alzheimer, Parkinson oder Multipler Sklerose als Risikofaktor gilt. Aber auch unter gesunden Menschen finden sich immer wieder Glutamat-Empfindliche, die z.B. nach dem Besuch eines ostasiatischen Restaurants, wo traditionell mit viel Zugabe geschmacksverstärkender Substanzen gekocht wird, plötzlich Hitzegefühle, Schweißausbrüche, Herzklopfen, Kopfweh und andere Symptome bekommen.

Hinweis zu b): Zu den 320 EU-weit erlaubten Zusatzstoffen zählen auch die Geschmacksverstärker E 620 bis E 650. Durch Zugabe von Geschmacksverstärkern wie Glutamat (E 621 und E 622) kann der Hersteller von Lebensmitteln den Einsatz teurer Rohstoffe sparen, z.B. nur halb so viel Fleisch verwenden, aber stattdessen viel Glutamat. Das Gericht schmeckt dann trotzdem ziemlich ähnlich wie das Original. Viele Konsumenten haben sich an den salzig-würzigen Eigengeschmack und an die Geschmack verstärkende Wirkung von Glutamat so sehr gewöhnt, dass sie normal gewürzte Speisen oft ziemlich fad finden. Ohne jemals etwas von Geschmacksverstärkern gehört oder gelesen zu haben, kaufen sie dann immer wieder das bekannte glutamathaltige Produkt, weil es ihnen ja so „gut“ schmeckt. In einigen unserer Lebensmittel wie Tomaten, Pilze oder Fisch sind übrigens geringe Mengen von Glutamat als natürlicher Bestandteil enthalten.

Mehr: die Verbraucherzentralen der einzelnen Bundesländer z.B. www.vzhh.de und www.vz-nrw.de und www.verbraucherzentrale-bayern.de

Biosiegel

Frage 41

*

Darf ein Bauer sein Gemüse als **Bio-Gemüse** verkaufen, wenn es auf seinem Acker unter freiem Himmel, aber mit Hilfe von Kunstdünger und Pestiziden gewachsen ist?

a) ja, denn es ist ja weder im Treibhaus noch unter Plastikfolien gezogen worden.

b) nein, denn die Anwendung von Pestiziden und Kunstdünger ist im Bio-Anbau verboten.

c) ja, wenn der Bauer sein Gemüse auf biologisch behandeltem Ackerboden wachsen lässt.

Richtige Antwort: **b)**

Biosiegel

Frage 42

*

Woran kann man mit einem Blick auf ein **Lebensmittel-Etikett** mit Sicherheit erkennen, ob es sich hier um ein Bio-Nahrungsmittel handelt:

a) wenn das 6-eckige grün-schwarze Bio-Siegel aufgedruckt wurde

b) wenn die Nummer einer Öko-Kontrollstelle angegeben ist

c) wenn der Hinweis „aus kontrolliertem Anbau“ zu finden ist

d) wenn das Etikett grün und die Schrift schwarz ist

Richtige Antworten: **a)** und **b)**

Hinweis zu c): Den Hinweis „aus kontrolliertem Anbau“ findet man immer wieder auf den Etiketten, obwohl er völlig nichts sagend ist.

Das Biosiegel garantiert, dass die Produkte in ökologischer Landwirtschaft gemäß EU-Standard erzeugt wurden. Damit werden die Mindestanforderungen an eine umweltverträgliche und tierschutzgerechte Landwirtschaft eingehalten.

Biosiegel

Frage 43
**

Wodurch unterscheiden sich Nahrungsmittel der Bio-Anbieter von herkömmlichen **Supermarktwaren**? Bio-Nahrungsmittel werden hergestellt

a) ohne Verwendung von Pestiziden und chemischem Kunstdünger
b) ohne Zuhilfenahme der Gentechnik bei der Herstellung der Lebensmittel
c) ohne Zuhilfenahme der Gentechnik bei der Herstellung von Futtermitteln für Tiere
d) ohne Zugabe von Geschmacksverstärkern (wie z.B. Glutamat)
e) ohne Zugabe von Konservierungsstoffen
f) ohne Zugabe von Zusatzstoffen mit E-Nummern
g) ohne Zugabe von Zucker
h) ohne Zugabe von Kochsalz
i) ohne Zugabe von Gewürzen

Richtige Antworten: **a)** bis **e)**

Hinweis zu e): Bis auf zwei Ausnahmen, nämlich Schwefel im Wein und Pökelsalz in der Wurst, sind in Bio-Nahrungsmitteln keine Konservierungsstoffe zu finden.

Hinweis: Lebensmittel aus dem ökologischen Landbau belegen ihre Qualität im Vergleich zu konventionell produziertem Gemüse auch durch eine höhere Abstrahlung von Schwachlichtsignalen (Biophotonen) Frische Gemüse strahlen auch mehr Biophotonen ab als welke Ware.

Mehr: www.wdr.de/tv/service/kostprobe/inhalt/20030825/b_4.phtml
Und: Tiere erkennen diesen Unterschied auch geruchlich: Hasen, Ratten und Kaninchen bevorzugen immer Biogemüse, wenn sie die Wahl haben.

B·O nach EG-Öko-Verordnung

Das Biosiegel garantiert, dass die Produkte in ökologischer Landwirtschaft gemäß EU-Standard erzeugt wurden. Damit werden die Mindestanforderungen an eine umweltverträgliche und tierschutzgerechte Landwirtschaft eingehalten.

Backwaren

Frage 44
**

Brot und Backwaren gehören im Lebensmittelbereich zu den Spitzenreitern in Bezug auf ihnen beigemischte chemische und biotechnologische **Zusatzstoffe**. Als offene, unverpackte Ware dürfen Sie jedoch ohne Deklaration verkauft werden.

Wo kann man wirklich sicher sein, dass man beim Einkauf naturreines Brot ohne chemische Zusätze bekommt?

a) beim Biobäcker, in Naturkostläden und überhaupt bei allen Bio- und Öko-Broten

b) bei jeder normalen Bäckerei, die ihre Brote noch selbst backt

c) in Original-Backshops, weil diese dem Reinheitsgebot verpflichtet sind

d) in allen Verkaufsstellen mit Schaubacköfen, denn hier würde jeder Kunde direkt am Geruch sofort jeden Chemikalieneinsatz erkennen

e) bei verpacktem Brot, wenn aus dessen aufgedruckter Zutatenliste hervor geht, dass keine Zusatzstoffe verwendet wurden

Richtige Antwort: **e)**

Hinweis: Die allermeisten Bäckereien und vor allem Großbäckereien backen ihr Brot heutzutage nicht mehr naturrein aus Mehl, Wasser, Salz und Sauerteig, sondern mit Fertigmischungen aus Mehl und diversen Chemikalien. Insgesamt sind 77 chemische Hilfsmittel offiziell als „Zusatzstoffe mit technologischer Wirksamkeit im Endprodukt“ zugelassen. Sogar manche Biobäcker verwenden einige Zusatzstoffe, wenn auch behutsam.

Tipp: Fragen Sie Ihren Bäcker, ob er naturreines Brot verkauft oder ob er seine Backwaren aus Fertigmischungen oder Teiglingen herstellt, die in aller Regel mit Zusatzstoffen durchsetzt sind.

Frage 45

*

Darf eine normale Bäckerei tiefgekühlte Fertigbrote und –brötchen als **Industrieware** vom Großhandel einkaufen und sie dann aufgetaut und aufgebacken ihren Kunden als frisches Brot verkaufen, ohne sie irgendwie zu kennzeichnen?

a) Ja, sie darf.

b) Nein, sie muss irgendwo an der Ladentheke ein kleines Schild mit dem Hinweis „aus industriell hergestellter Tiefkühlware“ platzieren.

c) Nein, sie darf nur Backwaren aus selbst gekneteten Teigen verkaufen.

Richtige Antwort: **a)**

Hinweis: Viele Bäckereien haben heutzutage große Tiefkühllagerflächen und scheuen sich nicht, tiefgekühlte Waren aus industrieller Produktion in ihr Sortiment zu integrieren und nach dem Aufbacken vermischt mit den Produkten aus eigener Backkunst zu verkaufen.

Die hier im Backofen aufgetauten und erwärmten Backwaren sind nicht ofenfrisch aus naturreinem Teig gebacken, sondern aus verkaufsfertig vorgefertigter Pre-Bake-Ware, die durch den Zusatz vieler Chemikalien für das Frosten, Auftauen und Aufbacken stabilisiert und geschmacklich nachgebessert werden musste, damit es nicht wie aufgebacken schmeckt.

Frage 46

**

In Deutschland wird derzeit nur ein Viertel aller Brote in Bäckereien verkauft, etwa 75 Prozent gehen bei Discountern, Verbrauchermärkten und Vorkassenbäckern der Supermärkte über die Ladentheke. Diese industriell gefertigte und mit vielen Chemikalien durchsetzte Ware ist deswegen zwar qualitativ weniger wertvoll, aber vor allem bei Discountern sehr billig. Welche **Folgen** hat das?

a) Der zunehmende Einkauf von Brot beim Discounter schmälert entsprechend die Umsätze herkömmlicher Bäckereien, von denen immer mehr Pleite gehen.

b) Die herkömmlichen Bäckereien stellen in großem Maße um auf naturreine Bio-Qualität, weil sie neue qualitätsbewusste Kunden gewinnen möchten.

c) Die Mehrzahl der Discounterkunden hat erkannt, dass sie hier zwar billige, aber nicht hochwertige Ware bekommen und wechselt zum Bio-Bäcker.

Richtige Antwort: leider **a)**

Hinweis: Deutschland gilt weltweit als erste Adresse für Brotqualität. 300 Brotsorten und 1200 Kleingebäckarten zeugen für die Vielfalt unserer heimischen Backkultur. Mit dem Einkauf von Billigbrot beschleunigt man den Niedergang dieser durch viele Generationen entwickelten Kulturleistung.

Backwaren

Frage 47

*

Welcher der folgenden wohlklingenden **Brotnamen** signalisiert wirklich gute Qualität:

a) Rustikales Holzofenbrot

b) Sechskorn-Bauernbrot

c) Öko-Sonnenblumenbrot

d) Bio-Mischbrot

e) Elsässer Landbrot

Richtige Antworten: **c)** und **d)**

Hinweis: Die Vorsilben Bio- und Öko- sind geschützt und dürfen nur verwendet werden, wenn das Mehl und die anderen Zutaten nachweislich aus dem kontrolliert ökologischem Landbau stammen. Außerdem werden solche Brote weitgehend ohne den Zusatz von chemischen Hilfsstoffen produziert. Namen wie Holzofenbrot bezeichnen die Ofenqualität, nicht aber die Inhaltsstoffe eines Brotes. Die Bezeichnungen rustikal, Bauernbrot oder Landbrot sagen inhaltlich gar nichts.

Weltmarkt

Frage 48

**

Womit wäre den Bauern in den **armen Ländern** dieser Erde am meisten gedient:

a) mit einer Verdoppelung der Entwicklungshilfegelder aus reichen Ländern.

b) mit einer Halbierung der Preise für Saatgutlieferungen, die von den reichen an die armen Länder verkauft werden.

c) mit einer Abschaffung aller staatlichen Subventionen (=Fördergelder) für die Erzeugung von Lebensmitteln in den reichen Ländern des Nordens.

Richtige Antwort: **c)**

Hinweis: Das größte Problem für die Landwirtschaft in den armen Ländern besteht zur Zeit darin, dass die Weltmarktpreise für Baumwolle, Mais, Hirse, Getreide, Zucker, Milch, Rindfleisch u.a. derzeit durch Subventionen (=staatliche Fördergelder) der reichen Länder für ihre eigenen Produkte sehr weit gedrückt werden. Deswegen kann die Landwirtschaft der armen Länder, die ja niemals Subventionen für die Lebensmittelproduktion erübrigen können, mit den künstlich tiefen Preisen der reichen Länder nicht mithalten.

Wegen ihrer auf dem Weltmarkt deswegen schwer verkäuflichen Produkte entgeht den armen Ländern daher viel mehr Geld, als die Erhöhung von Entwicklungshilfe und günstigen Saatgutlieferungen je bringen werden.

Mehr: www.attac.de

Frage 49

**

Die **Kleinbauern** in den armen Ländern können ihre Produkte in vielen Fällen weder daheim noch auf dem Weltmarkt verkaufen, weil die gleichen Waren von den reichen Ländern des Nordens mit Hilfe der vom dortigen Staat bezahlten Subventionen auf dem Weltmarkt deutlich billiger angeboten werden.

Was geschieht in solchen Fällen?

a) Die Kleinbauern werden vom Markt verdrängt und verlieren ihre Lebensgrundlage. Sie wandern ab in städtische Slums und die Armut im ländlichen Raum wächst weiter.

b) Die Welthandelsorganisation WTO (World Trade Organisation) hat einen Ausgleichsfonds für solche Fälle eingerichtet und zahlt den betroffenen Kleinbauern Sozialhilfe, um deren sozialen Abstieg abzumildern.

c) Die WTO hat einen Strukturausgleichsfonds für solche Fälle eingerichtet, der die Produkte der Kleinbauern des Südens im selben Maße subventioniert wie die landwirtschaftliche Produkte des Nordens subventioniert werden.

Richtige Antwort: **a)**

Frage 50

**

Wie kann man als einzelner Verbraucher dafür sorgen, dass Kleinbauern aus armen Ländern des Südens **gerechte Preise** für ihre Produkte bekommen und stabile Existenzbedingungen?

a) Man spendet regelmäßig an den WTO-Strukturausgleichsfonds.

b) Man zahlt auf Urlaubsreisen in die armen Länder des Südens bei seinen Einkäufen immer das doppelte von dem verlangten Preis.

c) Man kauft hier in Deutschland exotische Produkte wie Kaffee, Schokolade oder Bananen nur dann, wenn sie ein fairtrade-Siegel besitzen.

Richtige Antwort: **c)**

Hinweis: Das fairtrade-Siegel kennzeichnet Produkte aus vertraglich abgesichertem fairem Handel. Die ErzeugerInnen erhalten von ihren europäischen Handelspartnern für ihre Produkte faire Preise, langfristige Abnahmegarantien und angemessene Vorfinanzierung. Somit können sie sich aus eigener Kraft eine menschenwürdige Existenz aufbauen.

Fair gehandelter Kaffee macht ungefähr 1 Prozent des in Deutschland getrunkenen Kaffees aus, obwohl er nur wenige Cent teurer ist als normaler Kaffee, dessen Produktion für viele Arbeiter Leid und Ausbeutung mit sich bringt.

Mehr: www.transfair.org

FAIRTRADE TRANSFAIR

Dieses Siegel ist ein Hinweis auf gerecht erzeugte und gehandelte Produkte.

Frage 51

**

Die **Globalisierung** der Weltwirtschaft ist ein Prozess, der immer mehr den weltweiten Freihandel von Waren ermöglichen soll. Welche Bereiche wurden bisher durch diese Entwicklung gestärkt ?

a) die soziale Gerechtigkeit innerhalb einzelner Länder

b) die ökologische Zukunftsfähigkeit regional und weltweit

c) Abbau der Armut in den Ländern des Südens

d) Gewinne der Investoren aus den Industrieländern

e) Eigentumsrechte der Global Player (=weltweit organisierte und aktive Konzerne)

Richtige Antworten: **d)**, **e)**

Frage 52

**

Die Welthandelorganisation **WTO (World Trade Organisation)** soll und will den Welthandel beleben, bewirkt aber mit ihrer Politik vor allem die Stärkung der reichen Länder des Nordens und wird dabei automatisch zum Totengräber für viele Kleinbauern vor allem in den wenig entwickelten Ländern dieser Erde, weil

a) die WTO die Durchsetzung von Eigentumsrechten vor allem der Konzerne und die Ausweitung von Märkten betreibt.
b) die WTO an der Durchsetzung und Unterstützung von Rechten der Kleinbauern nicht interessiert ist, weil diese ja in aller Regel keinen grenzüberschreitenden Handel betreiben.
c) die WTO es vor 2013 nicht schafft, die Dumpingpreise der Agrarprodukte aus der EU und den USA zu verhindern, die durch gewaltige Subventionen der EU- und USA-Regierungen für deren eigene Agrarprodukte ermöglicht werden. (Dumpingpreise sind Verkaufspreise, die unter den Produktionskosten einer Ware liegen.)

Alle Antworten sind richtig.

Hinweis: Die allermeisten Länder dieser Erde sind Mitglied in der Welthandelsorganisation WTO und haben sich damit verpflichtet, mit dem Abbau von Zöllen und anderen Handelsbeschränkungen sowie der Durchsetzung von Eigentumsrechten den weltweiten Freihandel zu fördern. Sie vertrauen dem gemeinsamen Motto „Durch Handel entsteht Wohlstand“. Hierzu finden auch alle 2 Jahre riesige internationale Konferenzen der Wirtschaftsminister aus aller Welt statt, wo über strategische Fortschritte und auch viele Details verhandelt wird. Dabei gab es in den letzten Jahren schwere Konflikte, weil viele der ärmeren Länder des Südens der WTO vorwerfen, sie sei bei der Globalisierung des Welthandels ein sehr einseitig wirkendes Instrument für die Interessen der reichen Länder des Nordens, seiner multinationalen Konzerne und seiner landwirtschaftlichen Erzeugnisse.
Mehr: www.attac.de, www.weed-online.org, und www.oxfam.com

FAIRTRADE TRANSFAIR

Dieses Siegel ist ein Hinweis auf gerecht erzeugte und gehandelte Produkte.

Weltmarkt

Frage 53

**

Europas **Viehwirtschaft** verlangt nach Futtermitteln. Diese kann Brasilien billig anbieten, weil hier der Regenwald Amazoniens in gigantischem Ausmaß zerstört wird, um neue Anbauflächen mit Sojabohnen zu bepflanzen. Diese werden dann als Futtermittel vor allem für den Fleischkonsum in Europa und China produziert.

Warum wird der Raubbau an den landeseigenen Urwäldern von der brasilianischen Regierung nicht gestoppt ?

a) Die Auslandsschulden Brasiliens sind sehr hoch und durch den Export z.B. von Sojabohnen fließt sehr viel Geld in die brasilianische Staatskasse.

b) Die Regierung will nur für eine Übergangsphase Regenwald für Sojaäcker opfern und hier ab 2050 wieder Urwald anpflanzen.

c) Wegen der wachsenden Moskitoplage will die Regierung sowieso 95 Prozent des Urwaldes in Ackerland umwandeln.

Richtige Antwort: **a)**

Hinweis: Brasilien sitzt in der Schuldenfalle. Das Land schuldet den reichen Ländern des Nordens riesige Summen, die es derzeit offenbar nur durch Erlaubnis zur Plünderung seiner Schätze im Amazonasgebiet bezahlen kann: brasilianische und ausländische Multis fördern hier Eisenerz, Kupfer, Tonerde und Aluminium für die nördlichen Industriestaaten und neuerdings auch für China. Legal und illegal gefälltes Tropenholz und die immer noch größer werdenden Soja-Plantagen bedienen ebenfalls den Export, mit dessen erwirtschafteten Devisen Schulden zurück gezahlt werden. Aber die große Zinslast sorgt dafür, dass sich die Schulden dabei nur sehr langsam verringern. Einen Ausweg würde ein Schuldenerlass durch die reichen Industrieländer des Nordens bringen. Der müsste dann mit sehr konkreten Auflagen zum Schutz der Regenwälder im Amazonasgebiet verbunden sein. Die Angelegenheit ist eilig: riesige Urwaldflächen sind bereits vernichtet und zurzeit verliert Brasilien in jeder Minute Regenwald mit einer Fläche so groß wie fünf Fußballfelder.

Zucker

Frage 54

**

Der Zucker, den wir kaufen, kann aus europäischen Zuckerrüben oder aus tropischem Zuckerrohr hergestellt worden sein. Was ist der **Unterschied** zwischen den beiden Endprodukten?

a) keiner, denn beide Zuckerarten haben die identische chemische Formel C12H22O11

b) Zuckerrohr wird zumeist ohne den Einsatz von Pestiziden hergestellt

c) Zucker aus Zuckerrohr ist braun, Zucker aus Zuckerrüben ist weiß

Richtige Antwort: **a)**

Hinweis: Zuckerrohr wie auch Zuckerrüben werden leider beide in den meisten Fällen mit dem Einsatz großer Pestizidmengen hergestellt. Beide können zum chemisch reinen und dann weißen Zucker verarbeitet werden. Wird die Verarbeitung schon vorher beendet, sind noch Salze und stickstoffhaltige Stoffe im Zucker, die dann dessen braune Farbe verursachen. Solch brauner Zucker ist aber kaum gesünder als weißer Zucker, weil nur noch sehr geringe Mengen (unter 1 Prozent) an ursprünglichen pflanzlichen Begleitstoffen in der Zuckermasse enthalten sind.

Zucker

Frage 55

**

Seit 2006 gilt in der EU eine neue **Zuckermarktordnung**. Bis dahin erhielten die EU-Bauern Garantiepreise für ihre Zuckerrüben, die doppelt so hoch waren wie der Weltmarktpreis von Zuckerrohr. Seit 2006 sind diese Subventionen (=Fördergelder) weitgehend weggefallen.

Das hat ganz unterschiedliche Auswirkungen auf die Zuckerrüben anbauenden Bauern in der EU, auf die Zuckerrohr anbauenden Bauern in Sambia, Mosambik und Kuba und auf die Zuckerrohr anbauenden Großgrundbesitzer in Brasilien. Der Weltmarktpreis für Zucker wird etwas ansteigen. Welche Folgen werden sich voraussichtlich daraus ergeben?

a) Viele der Zuckerrüben anbauenden EU-Bauern können ohne die EU-Subventionen weltweit nicht mehr konkurrieren und sie müssen auf andere Feldfrüchte wie z.B. Getreide umstellen, an denen sie viel weniger verdienen.

b) Die Zuckerrohr anbauenden Bauern in armen Ländern werden durch den gestiegenen Zuckerpreis nun ein wenig mehr Geld für ihre Zuckerproduktion verdienen.

c) Die Großgrundbesitzer Brasiliens werden auch mehr Erlös für ihren Zucker erzielen, und werden ihre weltweit gesehen kostengünstigste Produktion des Zuckers ausweiten. Dabei werden sie allerdings auch die ökologisch zerstörerischen und die sozial schlechten Standards für die Arbeiter in ihrer Zuckerproduktion weiter verbreiten.

Richtige Antworten: **a)**,**b)** und **c)**

Hinweis zu a): Die großen Zuckerhersteller Europas planen, die EU-Zuckerüberschüsse in Bioethanol umzuwandeln, welches als Treibstoff dem Benzin beigemischt werden kann. Dann brauchen viele der Zuckerrüben anbauenden EU-Bauern nicht auf andere Feldfrüchte umstellen.

Discounter

Frage 56

*

Immer mehr Menschen kaufen ihre Nahrungsmittel bei Discountern ein: vor allem bei Aldi und Lidl, weil sie dort billiger sind als in den herkömmlichen Supermärkten von Edeka, Rewe, Spar, Tegut oder Tengelmann, wo es besseren Service und auch Beratung durch Fachverkäufer gibt. Die Discounter haben so niedrige Preise, weil sie in vieler Hinsicht strikt sparen und das wird mit **Nachteilen in anderen Bereichen** teuer erkauft.

Welche der folgenden Behauptungen sind richtig:

a) Wer bei Discountern einkauft, unterstützt damit automatisch schlechte soziale Standards für deren Mitarbeiter.
b) Wer bei Discountern einkauft, fördert damit automatisch weitere Arbeitslosigkeit sowie die Pleiten kleiner und mittlerer Läden und Supermärkte.

Richtige Antworten: **a)** und **b**)

Hinweis zu a): Bei Discountern bekommen die Angestellten immer niedrige Gehälter, immer mehr Mini-Jobs, unregelmäßige Arbeitszeiten auf Abruf, unbezahlte tägliche Arbeitszeiten wie täglich 30-45 Minuten für Kassenabrechnung, gesetzeswidrige Verhinderung der Gründung von Betriebsräten sowie Angstmache wegen Entlassung bei gewerkschaftlichem Engagement.

Hinweis zu b): Immer weniger Kunden besuchen kleine und mittlere Läden, weil sie stattdessen bei Discountern einkaufen. Dadurch entstehen zwar weitere neue, große Discountermärkte, aber gleichzeitig sterben Läden und kleine Supermärkte in wohnortnahen und vor allem in ländlichen Bereichen. Im Jahr 2005 mussten in Deutschland etwa 10 000 kleine Märkte und Fachgeschäfte aufgeben. Hinzu kommt die Arbeitsplatzvernichtung: die Fachkräfte der Pleite gegangenen kleinen und mittleren Läden und Supermärkte werden arbeitslos. Man schätzt, dass durch einen neu geschaffenen Arbeitsplatz bei einem Discounter auf diese Weise zwei Arbeitsplätze im traditionellen Handel vernichtet werden.

Mehr: www.weed-online.org, www.attac.de/lidl-kampagne, www.verdi.de/handel, www.verdi-blog.de/lidl (Informationsaustausch von Lidl-Beschäftigten)

Discounter

Frage 57

*

Immer mehr Menschen in Deutschland kaufen ihre Lebensmittel beim Discounter, weil sie dort so billig sind. Etwa 1/4 aller Lebensmittel werden in Deutschland derzeit von den beiden größten Discountern verkauft, und das sind Aldi und Lidl. Tendenz steigend.

Aber das hat viele unerwünschte **Nebenwirkungen**. Welche der folgenden Behauptungen ist richtig?

a) Wer bei Discountern einkauft, unterstützt damit automatisch das Bauernhofsterben in Deutschland.

b) Discounter vergrößern die vermeidbaren Umweltbelastungen.

c) Die Vielfalt der insgesamt in Deutschland angebotenen Lebensmittel verringert sich.

Richtige Antworten: **a)**, **b)** und **c)**

Hinweis zu a): Die Discounter üben einen extrem hohen Preisdruck auf ihre Lieferanten aus. Nur wer billig liefert (z.B. Milch), darf auch in Zukunft weiterliefern. Bei der Milch führt das dazu, dass viele Milchbauern ihre Milch für 32 Cent pro Liter produzieren und ihn aber für 27 Cent pro Liter verkaufen müssen. Das hält kein Bauer lange durch und das Bauernhofsterben wird dadurch gefördert. Derzeit müssen in Deutschland jährlich 10 000 Betriebe aufhören. Die Bauern können nur schwer andere Abnehmer finden, weil allein Lidl und Aldi etwa die Hälfte der in Deutschland produzierten Milch verkaufen und weil noch dazu in der Bundesrepublik durch langjährige Subventionierung das derzeitige Überangebot an produzierter Milch verursacht wurde.

Hinweis zu b): Die Discounter verkaufen z.B. keine Getränke in wieder befüllbaren Mehrwegflaschen, sondern nur in Einwegflaschen. Einwegflaschen haben aber eine deutlich schlechtere Ökobilanz, selbst wenn sie nach Gebrauch eingeschmolzen und danach zu neuen Flaschen geformt werden.

Hinweis zu c): Insgesamt finden sich im Sortiment nur etwa 1/20 der Lebensmittel, die man in herkömmlichen Supermärkten findet.

Discounter

Frage 58

*

Stimmt folgende Behauptung:

Discounter schaden den **Kleinbauern** in den armen Ländern des Südens.

a) Nein, denn dort haben sie noch keine Verkaufsfilialen.

b) Ja, denn sie geben den Preisdruck deutscher Billigwünsche weiter an ihre Handelspartner des Südens.

Richtige Antwort: **b)**

Hinweis zu b): Discounter kaufen ihre Nahrungsmittel bei nur wenigen internationalen Großproduzenten direkt ein und machen dabei immer genauere Vorgaben in Bezug auf Qualität, Entwicklung der Produkte, Preise und Lieferzeiten. Dadurch wird weltweit die Lebensmittelproduktion zunehmend in große Farmen und Industrieunternehmen verlagert. So führt die Konzentration im Einzelhandel auch zu einer Konzentration in der Produktion, wobei vor allem in den armen Ländern des Südens kleine und mittlere Plantagen sowie das Verbot von Kinderarbeit weltweit zunehmend auf der Strecke bleiben. Vormals selbständige Kleinbauern und –bäuerinnen werden zunehmend zu Plantagenarbeitern unter oft katastrophalen Arbeitsbedingungen.

FAIRTRADE TRANSFAIR

Dieses Siegel ist ein Hinweis auf gerecht erzeugte und gehandelte Produkte.

Discounter

Frage 59

*****

Der Preisverfall bei Lebensmitteln hat offensichtlich viele unerwünschte Folgen. Ist der Kunde, der beim Discounter einkauft, mitschuldig an all den **negativen Begleitumständen**, die die billigen Preise erst möglich machen?

a) Ja, der Kunde ist mit verantwortlich, denn er unterstützt ja all diese Begleitumstände und ihr Fortbestehen mit seinem Geld, das er an der Ladenkasse bezahlt.

b) Nein, der Kunde ist nicht verantwortlich für die Sünden, die die billigen Lebensmittelpreise ermöglichen. Dafür gibt es schließlich Politiker, die so etwas verhindern sollten.

c) Nein, der Kunde ist nicht verantwortlich für die Sünden, die die billigen Lebensmittelpreise ermöglichen. Er kann sich schließlich nicht um alles kümmern.

Richtige Antwort: **a)**

Hinweis: Die Antworten b) und c) haben auch ihre Richtigkeit und entlasten den Kunden an seiner Mitschuld, was die Unterstützung der Discountersünden angeht. Aber in erster Linie ist natürlich jeder Mensch für all das verantwortlich, was er unterstützt, auch wenn es ungewollt geschieht. Und dazu gehören auch all die negativen Begleitumstände, die durch die billigen Preise der Discounter verursacht werden.

Hinweis zum günstigen Bio-Einkauf: Viele Menschen würden lieber Bio-Lebensmittel kaufen als beim Discounter oder im Supermarkt konventionelle Ware einzukaufen, aber die Bio-Waren sind ihnen zu teuer. Hier bietet sich an, direkt vermarktete und deswegen sehr preiswerte Bioware zu beziehen, die entweder im Hofladen des Biobauern oder auf seinem Verkaufsstand am Wochenmarkt oder als wöchentlich gelieferte Gemüse-Abokiste zubekommen ist.

Mehr: www.oekokiste.de