

Bericht aus der Arbeitsgruppe Ernährung

Aha – Erlebnisse am laufenden Band

AHA-Erlebnis-Angebot von Kerstin Krausche. Hier wurde dargestellt und diskutiert wie wir uns ökologisch und ökonomisch ernähren sollten oder können wenn wir es wollen. Als erstes wurden wir aufmerksam gemacht wie wir Lebensmittel schmecken. Dann gab es Infos wo und in welcher Form es biologische Lebensmittel gibt, und wie sie gekennzeichnet sind.



Anschließend wurde über umweltgerechte Beschaffung und den Verbraucherschutz gesprochen. z.B. Fleisch ist nahrhaft und wird meistens in der näheren Umgebung hergestellt. Nun wurde die Auswahl der Lebensmittel nach Aussehen, Qualität, Preis, Transport, Geschmack, Frische, Regional, Werbung, Saisonal, Fettgehalt, Möglichkeit der Eigenproduktion erläutert.

Wir sollten darauf achten keine Fertigprodukte zu verwenden.

Dann wurden wir aufgeklärt dass unsere Zunge der Geschmackssensor ist. Vorne schmecken

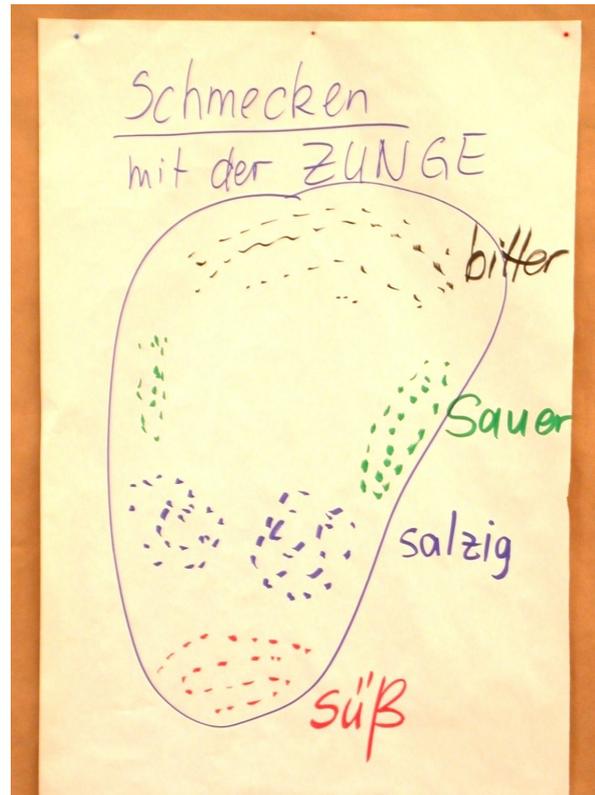


wir süß, danach salzig, seitlich sauer und hinten bitter.

Gesprochen wurde über biologischen Landbau.

Ziele:

- ◆ Tiere artgemäß halten und füttern
- ◆ gesunde Lebensmittel erzeugen



- ◆ Energie und Rohstoffvorräte schonen
- ◆ Wirtschaften im Einklang mit der Natur
- ◆ Arbeitsplätze sichern

Biologischer Landbau-Methoden:

- ◆ erhebliche Einschränkung Anwendung von Düngemittel
- ◆ keine Anwendung von chem.-synth. Stickstoffdünger leichtlöslichen Phosphaten, Klärschlamm und Müllkompost
- ◆ keine Nutzung von prophylactischen Tierarzneimittel
- ◆ keine chem.-synth. Pflanzenschutzmittel
- ◆ Spritzmittel die biologisch abbaubar sind.



Bioprodukte erkennen:

- ◆ Keine Bioprodukte sind bei Bezeichnungen wie z.B. exclusive Landwirtschaften, integrierter Anbau, kontrollierter Anbau,
- ◆ Hingegen Bioprodukte sind unbehandelt, naturrein, ohne Düngemittel oder rückstandskontrolliert.
- ◆ Bezeichnungen durch: Biosiegel, europäisches Biosiegel und staatliches Biosiegel
- ◆ Zeichen von ökologischen Anbauverbänden z.B. Bioland, Demeter oder ecovin.



Bei Siegel führenden Betrieben gibt unangekündigte Kontrollen durch staatliche Behörden, private Kontrollstellen und Anbauverbände.



Ein Thema war auch noch die grüne und rote Gentechnik. Grüne Gentechnik wird bei Pflanzen angewendet, bei uns eher selten. Rote

Gentechnik bei Medizin und Gesundheitswesen. Sie wird bei uns auch eingesetzt, jedoch teilweise im Verborgenen wo wir es nicht wahrnehmen.



95% der gentechnisch veränderten Pflanzen werden in den Ländern: Amerika, Kanada, China, Argentinien und Brasilien gezüchtet. Verwendet werden hauptsächlich Mais, Raps, Baumwolle und Soja. Kennzeichnung erst ab einem Grenzwert von über 0,9% bei Lebensmittel. Behandelt wurde noch die Verbraucher-Interessenvertretung durch Bund, Land, regional und lokal.

Achim

Beschlüsse des 20. Gewerkschaftstages -Auszug -

4.9 Unternehmen: verantwortlich für Innovation Wachstum und Beschäftigung in den Betrieben.

Nicht nur der Staat, auch die Unternehmen selbst tragen Verantwortung für Arbeitsplätze und Beschäftigung.....

In den klassischen Produktionsbereichen liegen noch hohe Innovationspotentiale. Zusätzliche Wachstumschancen liegen in den industriellen Beschäftigungsfeldern Umweltschutz, Energie, Verkehr, in den industrienahen Dienstleistungen und im Bereich der Klein- und Mittelbetriebe.

***Ich kenne nur eins
was teurer ist als
Bildung,
keine Bildung!***

John F. Kennedy