



WAS SIE SCHON IMMER MAL WISSEN WOLLTEN ...

IST AUF DAS BIO-ANGEBOT AUS DEM DISCOUNTER VERLASS?

Fragt Jürgen Klamer, Berlin

► Ganz egal, wo Sie ökologisch erzeugte Produkte einkaufen: Wo bio drauf steht, ist auch bio drin. Das garantieren die Siegel der Anbauverbände oder das sechseckige Biozeichen. Wer allerdings nicht nur auf Ökoqualität, sondern auch auf regionale Herkunft Wert legt, dürfte im kleinen Bioladen oder auf dem Ökochenmarkt häufiger fündig werden als im Discounter.

... Detailliertes zu den verschiedenen Bio-Siegeln finden Sie im GPM 6/06; den „Siegel-Spiegel“ zum Herunterladen unter www.einkaufsnetz.org/ratgeber/22904.html

WAS IST EIGENTLICH INTEGRIERTER ANBAU?

Fragt Christine Schön, Wennigsen

► Integrierter Anbau wird oft als Kompromiss zwischen Bio- und konventioneller Landwirtschaft bezeichnet, der maximale Produktivität und minimale Umweltbelastung vereine. Greenpeace-Landwirtschaftsexperte Martin Hofstetter sieht das weniger positiv: Integrierter Anbau ist kein geschützter Titel. Es gibt weder verbindliche Richtlinien noch Kontrollen. Obwohl diese Landwirte Spritzmittel nur nach Bedarf und eingehender Prüfung einzusetzen vorgeben, sei der Einsatz von Agrargiften bisher nicht zurückgegangen. Hofstetter wundert sich darüber nicht: „Ob ein Bauer spritzt oder nicht, hängt vom erwarteten Schaden ab, ökologische Kriterien spielen keine Rolle.“

... www.nabu.de,
Suchbegriff „integriert“

WIE VIELE DER PRODUZIERTEN LEBENSMITTEL WERDEN WEGGEWORFEN?

Fragt Angelika Fritz-Brammer, Vögelsen

► Hierzulande hat das noch niemand erforscht. Erstens, weil solche Studien sehr aufwendig sind. Zweitens, weil Hersteller und Handel nur ungern oder gar keine Zahlen bekannt geben. Untersuchungen gibt es beispielsweise für Wien und die USA. In Wien fanden sich zwölf Prozent unverbrauchte, zum Teil sogar unverdorbene Lebensmittel im Restmüll von Haushalten, außerdem 15 Prozent Zubereitungs- und Speisereste. Als nicht weniger verschwenderisch erweist sich der Handel: In einem Lebensmittel-discounter werden pro Filiale und Tag 45 Kilogramm Ware weggeworfen. „Wenn in einem Netz ein Stück faul ist, wird gleich der ganze Sack entsorgt“, erklärt Felicitas Schneider vom Institut für Abfallwirtschaft an der Universität für Bodenkultur Wien. Nur ein kleiner Teil der ausrangierten Lebensmittel landet bei einer der mehr als 600 Tafel-Initiativen in Deutschland, welche sie an Bedürftige weiterverteilt. In den Vereinigten Staaten, so das Ergebnis einer Studie der Universität von Arizona, werden sogar 40 bis 50 Prozent der landwirtschaftlichen Produkte nicht aufgegessen – fast die halbe Ernte landet im Müll. Wie hoch der Lebensmittelverlust hierzulande ausfällt, kann niemand beziffern. Der Ökotoxikologe Konstantin von Normann von der Universität Münster geht von rund zehn Prozent aus, Tendenz sinkend. Der Grund sind die Tafeln. Die Berge, die sie abholen – jährlich mehr als 100.000 Tonnen –, führen die Dimension der Verschwendung vor Augen.

... www.tafel.de

SIND BUTTERMILCH UND MOLKE GESÜNDER ALS VOLLMILCH?

Fragt Helene Hinrichsen, Hamburg

► Teils, teils! Buttermilch, ein Nebenprodukt der Butterherstellung, enthält die gleichen Nährstoffe wie Milch, aber deutlich weniger Fett (1 %). Molke hingegen, die bei der Käseproduktion entsteht, enthält von den Milcheiweißen ausschließlich das Molkenprotein, da das Kasein, der mengenmäßig wichtigste Bestandteil der Milchproteine, vollständig im Käse landet. Molkenproteine können vom Körper besonders gut verwertet werden. Molke ist zudem nahezu fettfrei, enthält viele Mineralstoffe und B-Vitamine und fördert die Verdauung. Allerdings werden Buttermilch und Molke selten pur konsumiert. Mischgetränke hingegen enthalten häufig Süß- und Farbstoffe sowie Aromen.