



Auftakt am 26.09. in Müllheim (Baden) mit 110 Interessierten zur neuen Themenstaffel „Internet“ in Baden-Württemberg, die sich gezielt an ältere Verbraucher richtet. Bis Ende Oktober werden fünf halbtägige Veranstaltungen in Kooperation mit dem Landesverbraucherministerium und dem Landesseniorenrat und unterstützt durch die Verbraucherzentrale und das Europäische Zentrum für Verbraucherschutz umgesetzt. Weitere Veranstaltungen finden in Gaggenau (17.10.), Lörrach (18.10.), Isny (19.10.) und Leinfelden-Echterdingen (26.10.) statt. Anmeldung per Mail oder Telefon in der Bundesgeschäftsstelle.

ABFALLVERMEIDUNG

(LG) Mit dem Ziel, praktische Ansatzpunkte für Maßnahmen zur Abfallvermeidung zu identifizieren, arbeiten das Thünen- und das Max-Rubner-Institut (MRI), die Verbraucherzentrale NRW und die Universität Stuttgart zusammen im Projekt REFOWAS. Sie untersuchen, warum Obst und Gemüse auf dem Weg zwischen Acker und Einkaufswagen weggeworfen wird, wo Bäckereien ansetzen können, um weniger Backwaren wegwerfen zu müssen und wie sich die Abfallberge im Schülerraum reduzieren lassen. Auch das Verhalten von Verbrauchern in privaten Haushalten wird untersucht und analysiert. Auf Einladung des MRI nahm Laura Gross an einem Workshop teil, in dem die ersten Ergebnisse vorgestellt wurden. Darin wies die Ernährungsexpertin darauf hin, dass sich das individuelle Verhalten im privaten Haushalt nur ändern lasse, wenn Verbraucher darin einen Sinn für sich selbst sehen. Sie regte an, diese Motivation zu wecken und zu stärken, in dem der restbewusste Umgang mit Lebensmitteln in Kantinen, Schulküchen und Handel gelebt und offensiv kommuniziert wird. Nur, wenn sich der Einzelne als Teil einer Gemeinschaft begreift, in der Lebensmittelabfälle konstruktiv thematisiert und wirksam minimiert werden, wird er auch „unbeobachtet“ im Privaten entsprechend handeln wollen.



T I P I

TEE SICHER ZUBEREITEN UND GENIEßEN

(ABB) Ob aus Kräutern oder Früchten, schwarz oder grün – wenn es draußen kühler wird, wärmt eine Tasse heißer Tee. Beachten Sie für einen wohltuenden Teegenuss die Hinweise für die Zubereitung auf der Verpackung und wechseln Sie öfter die Sorten. Kräuter- und Früchtetees können in seltenen Fällen bakterielle Verunreinigungen enthalten, die z. B. beim Anbau auf die Pflanzen gelangen. Da die Produkte weitgehend unbehandelt bleiben, werden Keime wie Salmonellen nicht abgetötet. Gießen Sie diese Tees aus Sicherheitsgründen immer mit kochendem Wasser auf und lassen Sie den Tee ausreichend lange ziehen. Bei Schwarzem und Grünem Tee sind Keime dagegen kein Problem. Diese Sorten werden bei der Verarbeitung mit Hitze behandelt.

Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) rät Liebhabern von Kräutertee, Schwarzem und Grünem Tee, für Abwechslung bei den Sorten zu sorgen, Tees unterschiedlicher Hersteller zu kaufen und den Flüssigkeitsbedarf auch aus anderen Quellen zu decken. Das gilt besonders für Kinder, Schwangere und Stillende. Hintergrund der Empfehlung sind mögliche Belastungen mit sogenannten Pyrrolizidinalkaloiden. Diese sekundären Pflanzenstoffe stammen nicht aus dem Tee selbst, sondern aus Verunreinigungen mit Unkräutern. Das BfR hält eine akute Gesundheitsgefährdung durch diese Stoffe für unwahrscheinlich. Bei längerfristiger Aufnahme sind jedoch negative gesundheitliche Folgen wie Schädigungen der Leber möglich.

Gehalte an Pflanzenschutzmitteln im Tee, die über den gesetzlich festgelegten Höchstmengen liegen, sind insgesamt deutlich rückläufig. Hinzu kommt, dass die Substanzen nur schwer wasserlöslich sind. Daher sind sie gar nicht oder nur geringfügig im fertigen Getränk nachzuweisen. Mit Tee aus ökologischem Anbau wählen Sie Produkte, die nicht oder kaum mit Pflanzenschutzmitteln belastet sind. Gleichzeitig unterstützen Sie einen umwelt- und gesundheitsverträglichen Anbau in den Ursprungsländern, der den dort lebenden Menschen und den Ökosystemen zugute kommt. Informationen über mögliche Schadstoffbelastungen von Tees können Tests in Verbrauchermagazinen wie Stiftung Warentest oder Ökotest, die örtliche Lebensmittelüberwachung oder das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) geben.



Mit einer Demonstration leiteten Vertreter verschiedener Organisationen Anfang September die heiße Phase der europäischen Bürgerinitiative People4Soil (P4S) ein. Die Initiative wird national von rund 50 Organisationen, u. a. der VERBRAUCHER INITIATIVE, getragen. Ziel des mittlerweile beendeten EU-weiten Volksbegehrens war ein Gesetz zum Schutz des Bodens. Am Brandenburger Tor warb auch die Patin Sarah Wiener für die Kampagne. Eine imposante Performance

des Künstlerkollektivs Decrustate um Anneli Ketterer unterstützte die Kundgebung. Eine 5 x 5 m große konservierte original Ackeroberfläche mit Treckerspuren aus Mecklenburg-Vorpommern unterstützte die Demonstration. Die Bürgerinitiative verfehlte leider das Ziel von einer Million Unterschriften EU-weit. Mehr Infos: www.people4soil.eu/de

Bundesverband

Die Verbraucher Initiative e.V.

MITGLIEDERVERSAMMLUNG 2017

Liebe Mitglieder der VERBRAUCHER INITIATIVE,

im Namen des Bundesvorstands lade ich Sie ganz herzlich zur nächsten Mitgliederversammlung der VERBRAUCHER INITIATIVE e. V. ein. Sie findet am 09. Dezember ab 11:00 Uhr in Berlin (Hotel Mit-Mensch, Ehrlichstraße 47, Berlin-Karlshorst) statt.

Folgende Tagesordnung ist vorgesehen:

- TOP 1 Begrüßung durch die Bundesvorsitzende, Festlegung der Tagesordnung
- TOP 2 Rechenschaftsbericht des Vorstandes inkl. Diskussion
- TOP 3 Bericht der Rechnungsprüfer
- TOP 4 Entlastung von Bundesvorstand und Geschäftsführung
- TOP 5 Neuwahl des Bundesvorstands und der Rechnungsprüfer
- TOP 6 Ausblick auf die zukünftige Arbeit
- TOP 7 Verschiedenes

Bitte melden Sie sich unbedingt rechtzeitig an. Die Anmeldung kann formlos über die Bundesgeschäftsstelle (Marina Tschernezki, Tel. 030/53 60 73-3) erfolgen. Sie erleichtern uns die Planung und erhalten dann vorab Rechenschaftsbericht und Anfahrtsbeschreibung.

Ich freue mich, Sie begrüßen zu können.

Mit freundlichen Grüßen

Dr. Bettina Knothe
Bundesvorsitzende

Lebensmittelverschwendung



(LG) Auch in Deutschland wird intensiv daran gearbeitet, Lebensmittelverschwendung zu verringern. Einen Impuls setzte das Umweltbundesamt (UBA) mit einem Fachforum, in dem es Akteure aus Landwirtschaft, Handel, Initiativen und Start-ups sowie Politik zusammenbrachte, um anhand unkonventioneller Ideen darüber zu diskutieren, was nötig ist, um Lebensmittelverluste entlang der Wertschöpfungsketten zu minimieren. Die VERBRAUCHER INITIATIVE wurde dabei von Laura Gross vertreten. Unter dem Motto „Krumm? Verdellt? Essbar!“ brachte sie die Verbrauchersicht auf rein äußerliche („kosmetische“) Normen für Obst und Gemüse in die Diskussion ein. Neben den kleinen, aufmerksamkeitsstarken Initiativen (Culinary Misfits, Restaurant „Restlos glücklich“) waren es besonders Initiativen des Lebensmittelhandels, krumme, nicht normgerechte Gemüse in den regulären Handel zu bringen, die die Teilnehmer inspirierten. Unsere Ernährungsexpertin machte dabei deutlich, dass der Lebensmitteleinzelhandel durchaus

Spielräume hat, äußerlich abweichendes Obst und Gemüse an die Kunden zu bringen. Voraussetzung dafür ist allerdings, dass die viel beschworene innere Qualität – die weder beim perfekten

Normgemüse, noch beim entsprechend imperfekten „Krummling“ von außen zu sehen ist – stimmt, und Verbraucher einen persönlichen Nutzen von diesem Engagement haben. Auch die Verarbeiter von Obst und Gemüse sind aus unserer Sicht in der Pflicht, die technischen Möglichkeiten dafür zu schaffen, abweichend geformtes Obst und Gemüse maschinell gleichwertig zu verarbeiten. Denn nur so können Landwirte einen größeren Teil ihrer Ernte nutzbringend vermarkten.