



**Biolebensmittel
im Kreis Wesel**
besser finden

 **BUND**
FREUNDE DER ERDE


BÜNDNIS 90
DIE GRÜNEN

Liebe Verbraucherin, lieber Verbraucher im Kreis Wesel!

Bio boomt, auch im Kreis Wesel! Immer mehr Verbraucherinnen und Verbraucher möchten gezielt gesunde Lebensmittel kaufen und dabei schonend mit unserer Umwelt umgehen. Was sie nicht mehr wollen sind die häufigen Meldungen über Gammelfleisch, Pestizidbelastungen bei Obst und Gemüse, Allergien usw.

Mit dieser Broschüre wollen wir Sie darin unterstützen, beim täglichen Einkauf etwas für Ihre Gesundheit, Ihr Wohlbefinden und für den Erhalt unserer natürlichen Lebensgrundlagen zu tun. Wir wollen auf den folgenden Seiten darüber informieren

- welche Vorteile Bio-Produkte haben. Gesunde Ernährung und Bioprodukte sind im wahrsten Sinn des Wortes in aller Munde. Worin unterscheidet sich das Bio-Angebot tatsächlich von der Ware aus konventionellem Anbau? Kaufe ich damit bessere, gesündere Produkte? Welche Garantien werden Ihnen mitgeliefert?
- wie Bio-Produkte kontrolliert werden und was die verschiedenen Biosiegel aussagen. Wenn ein freundlicher Markthändler versichert: „Da ist nichts Gespritztes dran“, ist es eine Frage des Vertrauens. Allerdings wird damit nichts darüber ausgesagt, ob nach ökologischen Kreisläufen gewirtschaftet wird, wie gedüngt wird und welche Zusatzstoffe verwendet werden.
- wo Sie Bio-Lebensmittel einkaufen können. Hierzu haben wir umfangreiches Adressenmaterial von Anbietern, die hauptsächlich Waren der Bio-Anbauverbände vertreiben, zusammengestellt.

BUND und Bündnis 90/Die Grünen im Kreis Wesel wünschen Ihnen einen guten Einkauf und einen unbelasteten Appetit.

Inhalt

Warum Bio kaufen?	4
Bio-Lebensmittel schmecken und sind gesund	4
Bio-Obst und -Gemüse	4
Biomilch	6
Biokäse	6
Bio-Eier	7
Bio-Fleisch und Bio-Wurst	7
Bio-Fisch und Fisch mit Siegel	8
Was ist ökologischer Landbau?	10
Schutz des Bodens	11
Artgerechte Tierhaltung	11
Pflanzenschutz	12
Ökolandbau und Klimaschutz	12
Grundwasser- und Gewässerschutz	13
Artenschutz	13
Erhalt der Kulturlandschaft	13
Welche Vorschriften gibt es für den ökologischen Landbau und Bio-Lebensmittel und wie werden sie kontrolliert?	14
Gut: Staatliches Biosiegel + Ökokontrollnummer	14
Noch besser: Die Regeln der Anbauverbände	15
Bio im Supermarkt	17
Reformhaus	18
FairTrade-Produkte	19
Adressen Bioläden	20-22
Adressen Weltläden	23
Adressen Reformhäuser	24
Adressen Cafés, Restaurants, Buffetservice	24

Warum Bio kaufen?

Wir alle möchten das Leben genießen und das möglichst lange. Um fit und gesund zu bleiben, können und müssen wir selber etwas tun: Einen großen Beitrag dazu leistet eine gesunde Ernährung, die heute nicht selbstverständlich ist. Schauen wir nur mal auf das Angebot der Lebensmittelindustrie an Fertiggerichten: schnell zubereitet, stillen sie den Hunger, damit uns Zeit für andere Aktivitäten bleibt. Doch die Zutatenlisten von Fertiggerichten beinhalten oftmals eine Vielzahl von Zusatzstoffen wie Geschmacksverstärker, Konservierungsmittel und Farbstoffe.

In unserem Obst und Gemüse werden immer wieder und bisher leider auch in steigendem Maße Pestizid-Rückstände festgestellt, die häufig sogar über dem gesetzlichen Grenzwert liegen oder von Pestiziden stammen, die gar nicht zugelassen sind.

Die Herstellung von Bio-Produkten ist umweltschonender und arbeitsintensiver. Da gute Qualität bezahlt werden muss, kosten viele Bio-Produkte etwas mehr als konventionell erzeugte Nahrungsmittel. Trotzdem: Bio ist vielleicht gar nicht soviel teurer als Sie denken, ein paar Tipps zum günstigen Einkaufen gibt es schon.

Bio-Lebensmittel schmecken und sind gesund

Zunächst einmal gilt »Geschmack ist Geschmackssache«. Vergleichen Sie selbst und Sie werden in vielen Fällen feststellen, dass Bio besser schmeckt. Geschmack – wie auch Inhaltsstoffe – der Feldfrüchte sind natürlich abhängig von der jeweiligen Sorte, genauso wie vom Klima während der Wachstums- und Reifezeit. Obwohl viele Untersuchungen beweisen wollen, dass es zwischen konventionellen Lebensmitteln und Bio-Produkten keinen nennenswerten Unterschied gibt, zeigen neuere Untersuchungen eher das Gegenteil.



Bio-Obst und –Gemüse -

So ist der Wasseranteil von Bio-Obst und Bio-Gemüse unumstritten geringer als von konventionellem Obst und Gemüse. Polnische Forscher untersuchten Äpfel und Tomaten. In Bio-Tomaten fanden sie im Schnitt 55% mehr Trockenmasse, doppelt soviel Zucker sowie etwas mehr Beta-Carotin, Vitamin C und Flavonoide als in konventionellen Tomaten. Bio-

Äpfel enthalten etwa doppelt soviel Flavanoide, deutlich mehr Vitamin C und etwas mehr Phenole als konventionell angebaute Äpfel.

Dazu muss allerdings gesagt werden, dass der Gehalt an Vitaminen und sekundären Pflanzenstoffen wesentlich vom Reifegrad bei der Ernte abhängt: Vereinfacht gesagt: Je reifer und je mehr Bio, desto gesünder. Seinen Vitaminbedarf kann man also sehr gut mit Vitaminen aus Obst und Gemüse decken. Kaufen Sie reif geerntetes Obst und Gemüse aus der Region und wenn möglich aus biologischem



Anbau. Bei regionalen Produkten werden – wegen der kurzen Transportwege – Vitamine und andere Inhaltsstoffe geschont, und weniger Verkehr auf den Straßen schont darüber hinaus unsere Umwelt.

Genießen ohne Pestizide

In Deutschland verkauftes Obst und Gemüse ist laut jährlichem Pestizid-Report (Stand 2006) der EU-Kommission zu 61 Prozent mit Pestiziden belastet, bei acht Prozent der Proben lagen die Rückstandswerte sogar über den gesetzlich zugelassenen Grenzwerten (2003 waren es nur 42%, davon 5% über dem Grenzwert). Darüber hinaus war über ein Drittel der Proben mit mehreren Pflanzenschutzmitteln belastet und – was oft nicht bekannt ist: es werden immer wieder Pestizide gefunden, die nicht erlaubt sind und für die es somit keine gesetzlichen Grenzwerte gibt. Insgesamt eine beunruhigende Situation, da sich Pestizide selbst durch gründlichstes Abwaschen mit speziellen Obstwaschmitteln – wie Tests ergaben – nicht vollständig entfernen lassen, so z.B. von Paprika nur zu 65%, von Weintrauben sogar nur zu 30%. Der Rest – bei Weintrauben also 70% – sitzt tief in der Schale.

Wer wirklich rückstandsfreies Obst genießen will, sollte zu Bio-Produkten greifen!

Obst und Gemüse im Bioladen sind übrigens nicht unbedingt teurer als Bio-Waren in konventionellen Supermärkten. Im Bioladen sind Obst- und Gemüse nicht abgepackt, und Sie können genau die Menge einkaufen, die

Sie benötigen, was für einen kleinen Haushalt von Vorteil ist. Außerdem lässt sich immer wieder beobachten, dass der hochgerechnete Kilo-Preis der abgepackten Bio-Ware im Supermarkt höher sein kann als der Kilo-Preis im Bioladen. Auch Bio-Tiefkühlgemüse ist auf den Kilo-Preis umgerechnet kaum teurer als Tiefkühlgemüse von Markenherstellern.

Bio-Milch

Eine Untersuchung der Universität Kassel im Auftrag von Greenpeace ergab, dass Bio-Milch einen nachweisbar höheren Anteil der gesunden



Omega-3-Fettsäuren enthält als konventionelle Milch. In Zeiten, wo Fischbestände in Gefahr sind und Fisch mithin teurer geworden ist, können Bio-Molkereiprodukte also dazu beitragen, die Versorgung mit den ernährungstechnisch wichtigen Omega-3-Fettsäuren ganz wesentlich sicherzustellen und damit Herz- und Kreislauferkrankungen vorzubeugen. Der Gehalt an gesundheitlich wertvollen Fettsäuren ist dort am höchsten, wo die

Kühe einen hohen Anteil an grünlandbasiertem Futter – im Sommer Weide und im Winter Heu und Grassilage - dafür wenig Kraftfutter und geringe Anteile Maissilage verfüttert bekommen. Genau das ist bei der artgerechten Tierhaltung auf Bio-Höfen gegeben.

Biokäse

Nitrat kann dem Käse bei der konventionellen Käseherstellung zur Vermeidung von „Spätblähungen“ – das sind bei der Reife entstehende, unerwünschte Gase, die den Käse ungenießbar machen – zugesetzt werden. Nitrate können im Körper zu Nitriten umgewandelt werden und beeinträchtigen den Sauerstofftransport. Aus Nitrit und Eiweiß können wiederum Nitrosamine entstehen, die krebserregend sind, wie zum Beispiel beim zu starken Erhitzen oder wenn Schinken und Käse (Pizza, Hawaiitoast) zusammen erhitzt werden.

Natamycin ist ein Arzneimittel gegen Pilzerkrankungen der Haut, aber es

wird und darf(!) wegen seiner Wirkung auf die Oberfläche von konventionellem Schnittkäse, Hartkäse und halbfestem Käse aufgebracht werden. Dadurch besteht die Gefahr, dass Medikamente gegen krankmachende Hefepilze nicht mehr richtig wirken.



Biokäse können Sie unbedenklich genießen, denn ihm darf weder Nitrat zugesetzt noch darf er mit Natamycin behandelt werden.

Bio-Eier

Auch bei dem Kauf von Eiern lohnt sich der Blick auf die Kennzeichnung. Sie können sich bewusst für Eier aus Freilandhaltung oder im Idealfall aus ökologischer Haltung entscheiden. Beispiel für einen Stempel: „0-DE-0326041“

Haltungsform (erste Ziffer):

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

Herkunftsland

- DE = Deutschland
- NL = Niederlande
- BE = Belgien
- AT = Österreich

Restlicher Zahlencode: Betriebs- und Stallnummer

Der Stempel auf jedem Ei verrät, aus welcher Haltungsform die Eier stammen.

Bio-Fleisch und Bio-Wurst

Immmer wieder liefert die Massentierhaltung Negativ-Schlagzeilen: Gammelfleisch, Viehtransporte, Geflügel, das sich aus Platzmangel gegenseitig die Federn aushackt – und dann zur Vorbeugung gegen Krankheiten verstärkt mit Arzneimitteln behandelt werden muss.

Ein großes Problem beim Fleischeinkauf ist nach wie vor die mangelnde Transparenz für den Verbraucher: Wie wurden die Tiere gehalten, welches Futter erhielten sie und wie wurden sie geschlachtet? Und schließlich: Wurde das Fleisch fachgerecht transportiert und gelagert?

Fehler bei der Tierhaltung, der Lagerung und dem Transport von Fleisch sind zum Teil „nur“ ekelerregend, können aber auch gesundheitsgefährdend sein. Beispiele hierfür sind Salmonellen oder der BSE-Skandal, dessen Ursache in der widernatürlichen Verfütterung von Tiermehl – also Schlachtabfällen – an Rinder gesehen wird. Dabei sind Rinder reine Pflanzenfresser und keine Recycling-Anlagen. Ein Beispiel, das zeigt, dass in der Fleischindustrie Wirtschaftsinteressen im Vordergrund stehen und die Gesundheitsgefährdung der Verbraucher billigend in Kauf genommen wird.

In der konventionellen Landwirtschaft kann die Verfütterung mit gentechnisch veränderten Pflanzen (Mais und Soja) nicht mehr ausgeschlossen werden. Leider gibt es bisher hierfür keine Kennzeichnungspflicht – eine Lücke im Gentechnik-Gesetz.

Bio-Wurstwaren werden weniger Zusatzstoffe zugesetzt: Es wird weitgehend auf Nitritpökelsalz verzichtet; überhaupt nicht verwendet werden Glutamat, GDL (Glucon-Delta-Lacton), Phosphat, Milchzucker, Glucosesirup und künstliche Aromen.



Genauso wie bei Obst und Gemüse gilt: Wer beim Fleisch- und Wurstverzehr sicher gehen will und auf Qualität achtet, sollte auf das Bio-Siegel achten. Die Tiere werden artgerecht gehalten, sie werden nicht mit Tiermehl aus Schlachtabfällen oder mit gentechnisch veränderten Pflanzen gefüttert.

Im Übrigen: Weniger Fleisch ist gesünder – auch für das Klima. Die Produktion von Fleisch ist besonders energieintensiv und klimabelastend. Bei der Erzeugung von einem Kilo Rindfleisch werden 6,5 Kilogramm Kohlendioxid freigesetzt. Die Herstellung von einem Kilo Gemüse verursacht dagegen nur 150 Gramm. (Verbraucherzentrale Hessen, März 2007)

Bio-Fisch und Fisch mit Siegel

Die Fischbestände nehmen weltweit durch Überfischung dramatisch ab und sind zum Teil sogar gefährdet. Die unabhängige Organisation »Marine Stewardship Council« (MSC) hat Standards für die Bewertung von umweltverträglicher und bestandserhaltender Fischerei erarbeitet.

Fisch, der mit dem MSC-Siegel gekennzeichnet ist, stammt aus dieser naturnahen, bestandserhaltenden Fischerei. Leider stammen nur etwa 4%

des globalen Fischfangs zur Zeit aus MSC-Fischereien, in Deutschland ist schätzungsweise 10% des angebotenen Fisches mit dem MSC-Siegel zertifiziert. Ein erster Schritt, aber viel zu wenig, damit sich die betroffenen Fischbestände erholen können. Mit der Wahl dieser Fisch-Produkte beim Einkauf sprechen Sie sich gegen den Ausverkauf der Meere aus und helfen, einen wichtigen Baustein unserer Ernährung langfristig zu sichern.



Die MSC-Zertifizierung ist freiwillig. Es gibt in Deutschland eine Reihe von Produkten, die mit diesem Siegel gekennzeichnet sind, beispielsweise Tiefkühlfischgerichte der Marken Iglo, Frosta, Friedrichs, Mare und Metro. Unter <http://de.msc.org/> finden Sie eine komplette Liste von mit dem MSC-Siegel ausgezeichneten Produkten.

Bio-Fische wie Lachs, Forellen, Karpfen, Shrimps und Pangasius aus Aquakulturen werden mittlerweile vom Handel angeboten. Für sie gibt es allerdings noch kein EU-weites Kennzeichen. Die Anforderungen des EU-Biosiegels gelten hier nicht. Standards für Bio-Aquakulturen haben aber die Verbände Bioland und Naturland.

Fazit:

Das waren jetzt eine ganze Menge an Argumenten, auf Bio-Produkte umzusteigen. Wer bisher noch keine Bio-Produkte eingekauft hat, muss nicht gleich seine ganze Ernährung umstellen. Als Kunde tragen Sie eine große Verantwortung – Ihre Nachfrage steuert das Angebot: Wechseln Sie zu Bio-Produkten, essen Sie gesünder, genussvoller und mit gutem Gewissen. Packen Sie mehr Bio-Produkte als bisher in Ihren Einkaufskorb, damit tun Sie nicht nur sich und Ihrer Familie etwas Gutes, sondern auch der Umwelt.

Und sagen Sie nicht, „Auf mich kommt es nicht an!“. Immer mehr Menschen entscheiden sich für Bio-Produkte, das Angebot in den Läden ist überall gewachsen. Um jedoch die vielen positiven Effekte des Öko-Landbaus für unsere Umwelt weiter zu steigern, müssen sich noch mehr Menschen immer öfter für Bio -Produkte entscheiden.

Probieren Sie aus: »Was passt zu mir, was kann ich mir leisten und was schmeckt mir am besten!«

Was ist ökologischer Landbau?

Der zentrale Gedanke des ökologischen Landbaus ist das Wirtschaften im Einklang mit der Natur. Der landwirtschaftliche Betrieb, zu dem Menschen, Tiere, Pflanzen und die Böden gehören, wird als ganzheitliches System verstanden, und natürliche Kreisläufe sollen erhalten und gefördert werden. Um das zu erreichen, werden Pflanzenbau und Tierhaltung gekoppelt.

Alles in allem wird durch den ökologischen Anbau unsere Umwelt nachhaltig geschont.



Ziele des ökologischen Landbaus sind:

- gesunde Lebensmittel – ohne chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel oder Wachstumsförderer und Arzneizugabe – zu erzeugen,
- die naturgegebene Bodenfruchtbarkeit zu erhalten,
- die Nährstoffkreisläufe zu schließen,
- die Tiere nach ihren Bedürfnissen zu halten und zu füttern,
- die natürlichen Lebensgrundlagen Boden, Wasser und Luft zu schützen,
- durch Umwelt-, Natur- und Artenschutz zum Erhalt der natürlichen Lebensgrundlagen beizutragen,

- die Energie- und Rohstoffvorräte zu schonen und Arbeitsplätze in der Landwirtschaft zu sichern.

Schutz des Bodens

Ziel ist es, so zu wirtschaften, dass möglichst wenig Nährstoffe von außen dem Kreislauf zugeführt werden müssen und dennoch die Böden nicht ausgelaugt werden. Um die Nährstoffversorgung mit Stickstoff sicherzustellen, setzt der Bio-Landwirt auf die Gründüngung z. B. durch den Anbau von Pflanzen wie Bohnen, Erbsen, Lupinen oder Klee. Diese Pflanzen können mit Hilfe von Bodenbakterien Stickstoff aus der Luft im Boden binden und so für das Pflanzenwachstum verfügbar machen. Gleichzeitig lockern sie den Boden und werden an die Tiere verfüttert.

Mist und Gülle aus eigener Tierhaltung sowie pflanzlicher Kompost vom Hof werden als organischer Dünger wieder auf die Felder aufgebracht und gemeinsam mit den Ernterückständen in den Boden eingearbeitet.

Dies fördert die Artenvielfalt von Mikroorganismen und Kleinstlebewesen im Ackerboden und damit dessen Fruchtbarkeit. Teure Düngemittel, die mit hohem Energieaufwand unter Verwendung fossiler Energieträger hergestellt werden, sind damit entbehrlich.

Artgerechte Tierhaltung

Im ökologischen Landbau prägt der Respekt vor dem Lebewesen den Umgang mit den Nutztieren: Die Tiere sollen entsprechend ihren angeborenen Verhaltensweisen leben können und keinen gesundheitlichen Schaden nehmen.

Das Schwein des Biobauern hat – im wortwörtlichen Sinn – »Schwein gehabt«, denn es hat einen eingestreuten Liegeplatz im Stall (Vollspaltböden sind im Öko-Landbau nicht erlaubt), dazu Auslauf im Freien und Platz zum Wühlen und Suhlen, also auch Tageslicht und kommt somit in den Genuss des natürlichen Tag-Nacht-Rhythmus. Auf all das muss ein Schwein in der Massentierhaltung verzichten!

Entsprechende Bedingungen gelten für Rinder und Geflügel, Kühe haben Weidegang, soweit es das Wetter zulässt, und Geflügel hat Platz zum Picken und Scharren – die Käfighaltung von Hühnern ist verboten.

Das Futter soll soweit wie möglich vom eigenen Betrieb und muss aus ökologischem Anbau stammen. Futtermittel dürfen nur in geringem Umfang zugekauft werden. Dadurch und durch die Begrenzung der Anzahl Tiere pro Fläche fällt im Betrieb nur so viel Gülle an, wie dessen Ackerflächen aufnehmen können, eine übermäßige Belastung des Grundwassers mit Nährstoffen

wird so vermieden.

Artgerecht gehaltene Tiere werden bei sorgfältiger Fütterung und ausreichendem Hygienemanagement seltener krank und benötigen seltener Arzneimittel.



Wird ein Tier krank, kommen in erster Linie Naturheilmittel zum Einsatz, herkömmliche Medikamente dürfen ausschließlich im Notfall eingesetzt werden. Eine routinemäßige Behandlung der Tiere mit anderen Medikamenten und der Einsatz von Antibiotika zur Wachstumsförderung ist untersagt.

Pflanzenschutz

Bei der Abwehr von Unkraut, Pflanzenkrankheiten und Schädlingen kommen im ökologischen Landbau statt des Griffs zur »chemischen Keule« vorbeugende Maßnahmen zum Einsatz.

Zunächst einmal werden im Öko-Landbau robuste und regional angepasste Sorten eingesetzt, und bereits vor der Aussaat werden vorhandene Unkräuter mechanisch mit Grubber und Egge reduziert. Da Monokulturen anfällig für spezialisierte Schädlinge und typische Krankheiten sind, wechselt der Öko-Landwirt regelmäßig die auf seinen Feldern angebauten Kulturpflanzen. Zusätzlich werden spezielle Lebensräume, wie zum Beispiel Hecken, angelegt, die Platz und Unterschlupf für Kleintiere und Nützlinge bieten.

Durch diese Maßnahmen werden Schädlinge und Unkräuter nicht ausgerottet, sondern in Grenzen gehalten.

Öko-Landbau und Klimaschutz

Auf die Fläche bezogen entsteht in der konventionelle Landwirtschaft rund doppelt so viel Kohlendioxid wie im Öko-Landbau. Bei den Emissionen von Methan- und Lachgas, zwei weiteren bedeutenden Treib-

hausgasen, kommen Biobauern ebenfalls besser weg. Methan, das »Verdauungsgas«, entsteht insbesondere bei der Massentierhaltung, Lachgas beim Ab- und Umbau stickstoffhaltigen Düngers.

Alles zusammengenommen verursacht die konventionelle Landwirtschaft pro Hektar rund dreimal soviel Treibhausgase wie der Öko-Landbau. Pro Kilogramm Gewicht des Endprodukts – da der Hektarertrag im Öko-Landbau geringer ist, – sind es immer noch doppelt so viel.

Grundwasser- und Gewässerschutz

Insgesamt werden 50% weniger Dünger und 97% weniger Pflanzenschutzmittel verwendet als in der konventionellen Landwirtschaft. Grund- und Oberflächenwasser werden so in wesentlich geringerem Maße belastet.

Artenschutz

Durch die weltweite Intensivierung der Landwirtschaft, durch Monokulturen und den Einsatz von Pestiziden wird vielen Tieren die Lebensgrundlage entzogen. Betroffen sind insbesondere Insekten, die den Pflanzenschutzmitteln zum Opfer fallen. In der Folge finden Vögel, Eidechsen und andere Insektenfresser weniger Nahrung, Wildblumen werden nicht mehr bestäubt und können sich nicht mehr ausreichend vermehren. Viele Arten stehen deshalb heute auf der roten Liste.

Der Rückgang von Insekten kann sogar die Ernährung der Menschen gefährden. So sorgte im Frühjahr 2007 ein rätselhaftes Bienensterben in den USA für Aufregung unter den Obstfarmern, die um ihre Erträge fürchteten. Durch die fehlende Bestäubung von Pflanzen kann es zu weniger und eintönigerer Nahrung kommen.



Erhalt der Kulturlandschaft

Der Öko-Landbau spielt eine wichtige Rolle beim Erhalt vielfältiger Landschaften mit ertragreichen Böden und eigenständigen ländlichen Regionen mit existenzfähigen bäuerlichen Betrieben.

Welche Vorschriften gibt es für den ökologischen Landbau und Bio-Lebensmittel?

Oft ist uns Verbraucherinnen und Verbrauchern unklar, inwiefern das gekaufte Produkt tatsächlich ein Bioprodukt ist. Es gibt viele Kennzeichen und Begriffe, die auf biologischen Anbau, Natur oder Ähnliches verweisen und für Unklarheit sorgen. Weil der Markt für Bio wächst, achten Sie beim Einkauf besonders auf Bio-Trittbrettfahrer, die mit phantasievollen Bezeichnungen und idyllischen Bildern gesunde Lebensmittelerzeugung suggerieren, tatsächlich aber nur Produkte der Lebensmittelmassenindustrie anbieten.

Gut: Staatliches Biosiegel + Ökokontrollnummer

Für Ökolebensmittel gilt laut der *„Verordnung über den ökologischen Landbau und die entsprechende Kennzeichnung der landwirtschaftlichen Erzeugnisse und Lebensmittel“*, dass sie möglichst schonend hergestellt und möglichst wenig verändert werden sollen. Mindestens 95 % der Zutaten müssen aus ökologischem Landbau stammen. Gentechnisch veränderte Zutaten und Zusatzstoffe sowie die Behandlung mit ionisierenden Strahlen sind bei der Verarbeitung prinzipiell nicht erlaubt. Durch die Verordnung wird die Liste der in der konventionellen Lebensmittelverarbeitung zugelassenen 400! Zusatzstoffe auf etwa ein Zehntel reduziert. Verboten sind damit z. B. sämtliche Süßstoffe und Stabilisatoren sowie synthetische Farbstoffe, Konservierungsmittel und Geschmacksverstärker.

Der staatliche Kontrolleur kontrolliert nicht nur die Endprodukte der Bio-Lebensmittel-Hersteller, sondern zusätzlich den Herstellungsprozess unter Einbezug der Rezepturen. So darf z. B. ein Bio-Bäcker nicht mehr Bio-Backwaren verkaufen, als er mit den eingekauften Rohzutaten herstellen kann. Entsprechend gilt dies ebenso für alle anderen Bioprodukte.

Wo »Bio« draufsteht, muss auch »Bio« drin sein!

Nur Lebensmittel, die den Verordnungen der EU-Ökoverordnung genügen, dürfen die Bezeichnung »Bio« oder »Öko« im Namen oder auf der Packung tragen. Auf jeder dieser Packungen muss außerdem die vorgeschriebene Kontrollstellennummer angegeben werden. Für in Deutschland kontrollierte Produkte lautet diese:

DE - XXX – Öko-Kontrollstelle

Die Begriffe »Bio«, »Öko«, »biologisch«, »ökologisch«, oder aus »kontrolliert ökologischem/biologischen Anbau« sind durch die EU-Ökoverordnung geschützt. Nur Produkte, die nach den Richtlinien der Verordnung erzeugt, verarbeitet und kontrolliert werden, dürfen diese Bezeichnungen tragen.

Für Bio-Importprodukte aus Nicht-Eu-Ländern bestehen seit Anfang 2007 weniger strenge EU-Bestimmungen. Diese wurden mit der Begründung geändert, auch ärmeren Bauern, die sich teure Zertifizierungen nicht leisten können, den Zugang zu europäischen Märkten zu ermöglichen.

Vorsicht: Gern werden von Herstellern ähnliche Formulierungen benutzt wie »kontrollierter Anbau«, »geschützter Anbau«, »aus umweltschonendem Anbau«, »unbehandelt«, »ungespritzt«, »aus Vertragsanbau«, »artgerechte Tierhaltung« und andere, die den Eindruck erwecken sollen, dass die Lebensmittel aus biologischem Anbau oder biologischer Produktion stammen. Sofern keine Kontrollstellenummer angegeben ist, genügen diese Produkte nicht der EU-Ökoverordnung!

Noch besser: Die Regelungen der Anbauverbände

Bereits lange vor dem Erlass der EU-Verordnung über den ökologischen Landbau haben sich Biobauern in Verbänden zusammengeschlossen. Sie legten die Grundregeln ihrer ökologischen Arbeitsweise in sog. Landbaurichtlinien fest. Diese Richtlinien sind in die EU-Ökoverordnung mit eingeflossen, gehen jedoch in vielen Punkten über die EU-Kriterien hinaus. So verlangen z. B. alle deutschen Anbauverbände von ihren Bauern die Umstellung des gesamten Betriebes, eine Teilumstellung ist nicht zulässig. Der nach EU-Regeln erlaubte Einsatz von 10 bis 20 Prozent konventioneller Futtermittel wird mengenmäßig und bei der Auswahl der Futtermittel weiter eingeschränkt. Auch dürfen Verbandsbauern weniger Schweine und Hühner je Hektar Fläche halten.

Bei der Verarbeitung bestimmen die Verbände für jede Produktgruppe einzeln, welche Zutaten, Verfahren, Zusatzstoffe und Verpackungsmaterialien zulässig sind. Dadurch verringert sich die Zahl der zulässigen Hilfe- und Zusatzstoffe noch einmal deutlich. Ebenfalls verboten sind eine Reihe von Verarbeitungsverfahren, die das jeweilige Lebensmittel stark verändern würden (z. B. die Herstellung von Obst- und Gemüsesaft aus Konzentrat).

Biobauern und –verarbeiter, die nach den Richtlinien eines Verbandes arbeiten, dürfen ihre Erzeugnisse mit dessen Logo kennzeichnen. In Deutschland gibt es sieben Anbauverbände: Biokreis, Bioland, Biopark, Demeter, ECOVIN, Gää und Naturland.

Bioland

Bioland ist derzeit der größte ökologische Anbauverband. Dem 1971 gegründeten Verband gehören etwa 4500 Biobauern an, die den organisch-biologischen Landbau praktizieren. Besonderes Anliegen dieser Wirtschaftsweise ist die Förderung des Bodenlebens für das Wachstum gesunder Pflanzen und die Produktion hochwertiger Nahrungsmittel. Die Richtlinien erstrecken sich auch auf Spezialgebiete wie Imkerei, Teichwirtschaft und Zierpflanzen.

Biokreis



Der Verband unter dem Namen Biokreis Ostbayern wurde 1979 zur Förderung des ökologischen Landbaus gemeinsam von Erzeugern und Verbrauchern gegründet. Das Ziel war und ist die Förderung der Zusammenarbeit von Erzeugern, Verbrauchern und Verarbeitern in einer überschaubaren Region nach ökologischen Grundsätzen. Mittlerweile ist der Verband deutschlandweit tätig.

Biopark



Der jüngste Ökolandbau-Verband wurde 1991 von 16 Betrieben in Mecklenburg-Vorpommern gegründet. Inzwischen gehören dem Verband 679 Mitglieder in 15 Bundesländern an. Dazu gehören viele große, extensiv wirtschaftende Fleischerzeuger.

Demeter



Die von Demeter-Betrieben praktizierte biologisch-dynamische Wirtschaftsweise ist seit 1924 bekannt und baut auf den Vorstellungen von Rudolf Steiner auf. Wichtigster Unterschied zu anderen Verbänden sind die Beachtung kosmischer Rhythmen und die fein dosierte Anwendung von Präparaten aus Heilkräutern, Mineralien und Kuhdung, um die Bodenfruchtbarkeit zu steigern.

ECOVIN



Mit rund 200 Mitgliedern ist ECOVIN (Bundesverband ökologischer Weinbau) der größte Zusammenschluss biologisch wirtschaftender Winzer. Über die EU-Bio-Verordnung hinaus gibt es außer Vorschriften für den biologischen Traubenanbau, auch Vorschriften für Weinerzeugung, d.h. das Keltern.

Gäa



Der Name Gää stammt aus der altgriechischen Mythologie und bedeutet »Urmutter Erde«. Die Gää-Vereinigung ökologischer Landbau hat ihre Wurzeln in der kirchlichen Umweltbewegung der ehemaligen DDR. Obwohl der Verband seinen Wirkungsbereich seit der Wiedervereinigung auf die alten Bundesländer ausgeweitet hat, liegt der Arbeitsschwerpunkt noch immer in Ostdeutschland. Hier setzt sich Gää besonders beim Strukturaufbau für den Ökolandbau ein.

Naturland



Der Naturland-Verband für naturgemäßen Landbau wurde 1982 gegründet und ist von der Mitgliederzahl her der zweitstärkste Verband. Er ist genau wie Demeter auch international tätig. Die Auslandsarbeit konzentriert sich auf Beratung, Inspektion und Zertifizierung von kleinbäuerlichen Projekten in Entwicklungsländern.

Bio im Supermarkt

Viele Supermärkte und Discounter springen mit recht preisgünstigen Angeboten auf den Zug steigender Bio-Nachfrage auf und haben eigene Bio-Handelsmarken eingeführt. Die Bio-Handelsmarken allein garantieren noch keine Bio-Qualität. Auch hier gilt: Wenn es sich tatsächlich um ein Bio-Produkt handelt, muss zusätzlich das EU-Biosiegel oder die Nummer der Kontrollstelle auf der Verpackung vermerkt sein.



Die Bio-Produkte nach EU-Bio-Verordnung sind auf jeden Fall empfehlenswert. Trotzdem gibt es Anlass zur Kritik, was den Umweltschutz als solchen betrifft, z.B. bezüglich der Verpackungen.

Übersicht Supermarkt-Label (Auswahl)



Reformhaus



Eine weitere Einkaufsquelle für Bioprodukte und andere hochwertige Lebensmittel bieten die Reformhäuser. In erster Linie findet man hier Produkte der »neufarm Vereinigung deutscher Reformhäuser«. »neufarm« steht für ausschließlich im Reformhaus verkaufte Vertragsware.

Mit dem neufarm-Bio-Zeichen werden durch ein Vier-Punkte-Programm folgende Qualitätsstandards garantiert:

- Die Rohstoffe sind hochwertig, natürlich, rückstandsarm und stammen vorrangig aus ökologischem Anbau. Zur Zeit werden 70% der neufarm-Waren mit Rohstoffen aus kontrolliert biologischem Anbau hergestellt. Weiterhin wird auf gentechnisch veränderte Rohstoffe verzichtet.
- Die Verarbeitung der Rohstoffe erfolgt schonend und möglichst werterhaltend, Zusatzstoffe sind nur wenige erlaubt, chemisch-synthetische Zusatzstoffe werden grundsätzlich nicht verwendet.
- Hinsichtlich der Produktsicherheit gibt es Qualitätsrichtlinien für jede Warengruppe. Die Rückstände in den Lebensmitteln liegen weit unter der gesetzlichen Norm.
- Zuletzt ist der Aspekt der Verantwortung wichtig, wonach keine Rohstoffe vom toten Tier verwendet werden. Der Verzicht auf Tierversuche und eine artgerechte Tierhaltung sind wichtig. Verarbeitung und Herstellung der Produkte geschehen umweltschonend.

Bio-Produkte haben im Reformhaus Tradition und werden durch die EU-Bio-Verordnung als solche gekennzeichnet. Auf Produkten aus kontrolliert

biologischem Anbau findet sich die EU-Kontrollnummer, sowie das staatliche Bio-Siegel.



FAIRTRADE-Produkte



TRANSFAIR wird von 36 Organisationen, darunter BUND, Misereor, Brot für die Welt und UNICEF, unterstützt und vergibt das Siegel »FAIRTRADE« für fair gehandelte Produkte: FAIRTRADE steht für gerechte Preise, mehr Lebensqualität für Kleinbauern und Plantagenarbeiter und ihre Familien in Afrika, Lateinamerika und Asien.

Das TRANSFAIR-Siegel garantiert:

- menschenwürdige Arbeitsbedingungen
- Verbot von illegaler Kinderarbeit und Zwangsarbeit
- garantierte Mindestpreise für Erzeuger
- FAIRTRADE-Prämien für soziale Projekte
- nachhaltige und umweltschonende Wirtschaftsweise
- zusätzlicher Aufschlag für kontrolliert biologischen Landbau
- Vorfinanzierung der Ernte
- langfristige und direkte Lieferbeziehungen
- Ursprungsgarantie und kontrollierter Warenfluss nach Europa
- Einhaltung ökologischer Mindeststandards sowie das Verbot gentechnischer Veränderungen



Ein großer Prozentteil der FAIRTRADE-Produkte trägt das BIO-Siegel der EU und stammt somit aus ökologischem Landbau. Der BUND – als Mitglied von TRANSFAIR – setzt sich unter anderem für eine Ausweitung des Bio-Anteils in den FAIRTRADE-Produkten ein.

Weitere Infos zu FAIRTRADE finden Sie unter www.transfair.org.

Bioläden im Kreis Wesel

Betrieb/ Laden	Adresse	Öffnungszeiten	Sortiment
Alpen			
Direktverkauf Wilfried u. Mechtilde Pins	Flöthweg 8, 46519 Alpen ☎ 02802-4290 ✉ Gruenhorn@t-online.de	nach telefon. Ver- einbarung	Rindfleischprodukte, Obst
Rumpelstilz- chen	Zum Wald 3,46519 Alpen ☎ 02802-96060	normale Öffnungs- zeiten	Obst, Gemüse, Getreide, Brot- und Backwaren, Molkereiprodukte, Fleisch und Wurst, Geflügel, Fisch, Wein, Tiefkühlkost, Naturkostladenangebot
Schanzenhof, Demeter	Winnenthaler Str. 41, 46519 Alpen ☎ 0151-12161815 ✉ schreiber-alpen-veen@t- online.de	telefon. Vereinba- rung o. klingeln	Zwiebeln, Kartoffeln, Honig, Getreide, Milch, Fleisch von Rind und Schwein, Zuckerrübensirup
Dinslaken			
Bioläden Dins- laken	Hans Böckler Str.10, 46535 Dins- laken ☎ 02064 4650867 ✉ info-bioladen- dinslaken.de	Mo-Fr 8:00 - 19:00 Sa 8:00 - 15:00	Obst, Gemüse, Molkereiprodukte, Fleisch, Wurst, 150 Käsesorten, Wein, Naturkostladenangebot
Hiesfelder Bioläden	Sterkrader Straße 244 46539 Dinslaken-Hiesfeld ☎ 02064-38515	Mo-Fr 9:30-18:30 Sa 9:30-12:30	Obst, Gemüse, Getreide, Brot- und Backwaren, Molkereiprodukte, Fleisch, Wurst, Geflügel, Fisch, Wein, Tiefkühl- kost, Naturkostladenangebot
Martina & Sigrids Obst- und Gemüse- garten	Mittelfeldstr.1, 46539 Dinslaken- Hiesfeld ☎ 02064-827040	Mo-Fr 9-12:30 Di Do Fr 15-18:30 Sa 9-13	Obst, Gemüse, Getreide, Molkerei-pro- dukte, ausgewählte Feinkost, Wein, Naturkostladenangebot
Naturkostfach- geschäft Scholtenhof	Rotbachstr. 7, 46535 Dinslaken- Eppinghoven ☎ 02064-54821 http:// www.bioladen-scholtenhof.de	Mo,Di: 9:00 - 13:00 und 15:00 - 18:00 Mi,Sa: 9:00 - 13:00 Do,Fr: 9:00 - 18:00	Obst, Gemüse, Getreide, Brot- und Backwaren, Molkereiprodukte, Fleisch (u.a. von hofeigenen Charolais- Rindern) und Wurst, Geflügel, Fisch, Wein, Tiefkühlkost, Naturkostladenan- gebot
Hamminkeln			
Der Naturkost Markt	Brauereistr.1, 46499 Hamminkeln ☎ 02852/72572 ✉ info@dernaturkostmarkt.de	Mo-Fr 9:00-12:30 Mo,Di,Do,Fr 15:00-18:30 Sa 8:00-12:30	Obst, Gemüse, Getreide, Brot und Backwaren, Fleisch (im Sommer Grill- würstchen), Molkereiprodukte, Geflü- gel, ab und zu frische Forelle, Natur- kostladenangebot
Hünxe			
Biolandbetrieb Pütz/Hennig	Wachtenbrinker Weg 25, 46569 Hünxe ☎ 02858/836193	Do 15.00-19.00	Obst, Gemüse, Kartoffeln
Biolandbetrieb Sardemanns- hof	Aapweg 10, 46569 Hünxe ☎ 0177-7272179	Sa 9.00-18.00	Eier, Geflügel, Kartoffeln, Gemüse

Betrieb/ Laden	Adresse	Öffnungszeiten	Sortiment
-------------------	---------	----------------	-----------

Kamp-Lintfort

Naturkost Jahreszeiten	Alpener Str.43, 47475 Kamp-Lintfort ☎ 02842-42866 ✉ natur-kost_jahreszeiten@web.de	Di 14:00-19:30 Fr 10:00-18:00 Sa 10:00-13:00	Obst, Gemüse, Getreide, Brot- und Backwaren, Molkereiprodukte, Fleisch und Wurst, Geflügel, Fisch, Wein, Tiefkühlkost, Naturkostladenangebot
Biolandhof Haus Frohnenbruch, Klaus Bird	Schloßallee 81, 47475 Kamp-Lintfort- Hoerstgen ☎ 02842-41000 ✉ info@frohenbruch.de		Rindfleisch-Lieferservice

Moers

Biobäckerei & Öko-Frischmarkt Schomaker	Hülsdonker Straße 53, 47441 Moers ☎ 02841-170352 ✉ info@biobaeckerei-schomaker.de	Mo-Fr 8:00-19:00 Sa 8:00-15:00	Obst, Gemüse, Getreide, Brot- und Backwaren, Molkereiprodukte, Fleisch und Wurst, Wein, Naturkostladenangebot
Bioladen XXL	Lintforter Str. 11, 47445 Moers ☎ 02841-9982789	Mo-Fr 9:00 18:30 Sa 8:30-14:00	Obst, Gemüse, Getreide, Brot- und Backwaren, Molkereiprodukte, Fleisch und Wurst, Geflügel, Fisch, Wein, Tiefkühlkost, Naturkostladenangebot
Naturkost Moers	Kirschallee 25, 47443 Moers ☎ 02841-508568 ✉ Info@naturkost-moers.de	Mo-Do 9:00-13:00 + 15:00-18:30 Fr 9:00-18:30 Sa 10:00-14:00	Obst, Gemüse, Getreide, Brot- und Backwaren, Molkereiprodukte, Fleisch und Wurst, Geflügel, Fisch, Wein, Tiefkühlkost, Naturkostladenangebot
Metzgerei Hüsch	Lintforter Str. 13, 47445 Moers ☎ 02841-71944	Mo-Fr 8:00-13:00 Di Do Fr 15:00-18:00 Sa 7:00-13:00	Rind, Schwein, Lamm, Kalb und Produkte hieraus <i>(Keine BioWare, Thonesfleisch)</i>

Neukirchen-Vluyn

Naturkost und Demeterhof Toschki	Nieper Str. 86 ,47506 Neukirchen-Vluyn ☎ 02845-794156	Mo-Fr 9:00-12:30 und 15:00-18:30 Sa 10:00-13:00	Obst, Gemüse, Getreide, Brot- und Backwaren, Molkereiprodukte, Fleisch und Wurst, Geflügel, Fisch, Wein, Tiefkühlkost, Naturkostladenangebot
----------------------------------	--	---	--

Rheinberg

Ihr Naturkostladen Budberg Annelie Gronowski	Rheinkamper Str.10, 47495 Rheinberg-Budberg ☎ 02843-860955 ✉ agronowski@t-online.de	Di, Do, Fr 9:00-12:30 und 15:00 bis 18:30 Mi, Sa 9:00-12:30	Obst, Gemüse, Getreide, Brot- und Backwaren, Molkereiprodukte, Fleisch und Wurst, Geflügel, Fisch, Wein, Tiefkühlkost, Naturkostladenangebot
--	---	--	--

Betrieb/ Laden	Adresse	Öffnungszeiten	Sortiment
Schermbek			
Bioland-Hof & Naturkostfachgeschäft Deiters	Buschhausener Weg 12, 46514 Schermbek ☎ 02853-3556 ✉ webmaster@biohofdeiters.de	Mo-Sa 10-13 Uhr, Di & Fr durchgängig bis 19 Uhr und Lieferservice	Obst, Gemüse, Getreide, Brot- und Backwaren, Molkereiprodukte, Fleisch aus eigener Tierhaltung, Wurst, Geflügel, Fisch, Wein, Tiefkühlkost, Naturkostladenangebot
Michael Pütz, Bioland-Gärtnerei	Waldaustr., 46514 Schermbek	Fr. 10-12 und 16-19	Obst, Gemüse, Kartoffeln
Voerde			
Bio Markt Voerde	Bahnhofstr. 88a, 46562 Voerde ☎ 02855-961301 ✉ biomarktvoerde@gmx.de	Mo, Di, Do, Fr 8:00-13:00 und 15:00-18:00 Mi, Sa 8:00-13:00	Obst, Gemüse Müsli, Brot, Molkereiprodukte, Kafee, Tee, Reis, Getreide, Honig, Pasta
Naturkost Kahlerl & Webner	Steinstr. 98, 46562 Voerde ☎ 02855-98109 ✉ M.Kahlerl-R.Webner@t-online.de	Mo, Di, Do, Fr 9:00-13:00 und 14:30-18:00 Mi, Sa 9:00-13:00	Obst, Gemüse, Getreide, Brot- und Backwaren, Molkereiprodukte, Fleisch, Wurst, Geflügel, Fisch, Wein, Tiefkühlkost, Naturkostladenangebot
Mary's Farm Familie Hülsermann	Weselerstr. 7, 46562 Voerde-Spellen ☎ 02855-6742 ✉ marys-farm@t-online.de	Mo., Mi., Do. 9-12 und 15-18 Uhr, Fr, Sa 9-12 Uhr	Obst, Gemüsen, Molkereiprodukte, Wurst und Fleisch auf Bestellung, Transfair Produkte, Wein
Wesel			
Biomarkt Wesel	Am Spaltmannsfeld 19, 46485 Wesel ☎ 0281-2068899 ✉ Koplin@weselerbiomarkt.de	Mo-Fr 9:00-18:30 Sa 8:00-14:00	Obst, Gemüse, Getreide, Brot- und Backwaren, Molkereiprodukte, Fleisch, Wurst, Geflügel, Fisch, Wein, Tiefkühlkost, Naturkostladenangebot
Hofladen Natur Pur (Bioland)	Perricher Weg 56 c, 46487 Wesel ☎ 02803-8412	Fr 15:00-19:00	Eier, Gemüse, Obst
Naturkost & Café Dohlhof Hedwig u. Christiane Neu GbR	Hauptstege 5a, 46485 Wesel-Fusternberg ☎ 0281-2064961 ✉ dohlhof@gmx.de	Do, Fr 9:00-19:00 Sa 9:00-13:00	Obst, Gemüse, Getreide, Brot- und Backwaren, Molkereiprodukte, Fleisch, Wurst, Geflügel, Wein, Tiefkühlkost, Naturkostladenangebot
Hofladen und Naturkostladen Clostermann	Jöckern 2, 46487 Wesel ☎ 02859-325 ✉ info@bio-obst-clostermann.de	Mo-Fr: 9:00-12:00 und 14:00-18:00 Sa 9:00-12:00	Obst aus eigenen Plantagen, Gemüse, Getreide, Brot- und Backwaren, Molkereiprodukte, Fleisch, Wurst, Geflügel, Fisch, Wein, Tiefkühlkost, Naturkostladenangebot
Xanten			
Naturkostladen und Bio-Bäckerei, Xanten Kriemhildmühle	Nordwall 5, 46509 Xanten ☎ 02801-6556 ✉ muellerweichold@t-online.de	Mo 14.00-18.30 Di-Fr 8.30-18.30 Sa 8.30-18.00 So 11.00-17.00	Bioladen mit Café, Brot und Backwaren aus eigener Herstellung, Naturkostladenangebot

Weltläden im Kreis Wesel

Eine-Welt-Laden, 46535 Dinslaken, Duisburger Str. 43, Öffnungszeiten Mo-Fr 10-12:30 Uhr und 15-18:30 Uhr, Sa 10-13 Uhr

Eine-Welt-Laden in Dinslaken-Hiesfeld, Ev. Kirche, 46539 Dinslaken, Kirchstraße 7, Öffnungszeiten Do 9-12 Uhr

Eine-Welt-Laden Hamminkeln, 46499 Hamminkeln, Molkereistraße, Öffnungszeiten: Mo, Mi, Fr, Sa 10.00 - 12.30 Uhr, Fr 15.30 - 18.00 Uhr

Regionales Vertriebszentrum für fairgehandelte Produkte
47475 Kamp-Lintfort, Schulstr. 141

Eine Welt Laden Moers-Asberg, 47441 Moers, Drususstr. 2, Öffnungszeiten Di, Mi u. Do 15-18 Uhr, Mo+Fr 10-13 Uhr

Eine-Welt-Laden Moers, 47441 Moers, Haagstr. 11, Öffnungszeiten: Do. 15-17 Uhr, zusätzlich auf dem Markt Moers Fr. 7:30-17 Uhr, Vinn ab 12 Uhr, Hülsdonk ab 11 Uhr, sonntags nach dem Gottesdienst

Eine-Welt- St. Marien, 47443 Moers, Kirschenallee/St. Marien Kirche
Öffnungszeiten: Sa. ab 17:30 Uhr und am 1. Sonntag im Monat nach den Gottesdiensten

Eine-Welt-Laden Rheinberg, Betreiber: Ev. Kirchengemeinde Rheinberg
47495 Rheinberg, Rheinstrasse 48, Öffnungszeiten: Di 10-12 Uhr, Do 15-17 Uhr, So ab 11 Uhr nach Gottesdienst

Eine-Welt-Laden Budberg, 47495 Rheinberg, Bischof-Ross-Strasse 17a
Betreiber: Ev. Kirchengemeinde Rheinberg-Budberg, Öffnungszeiten: So ab 11:00 nach Gottesdienst

Eine-Welt-Kreis Schermbeck, 46514 Schermbeck, Unter der Sakristei/
Ludgeruskirche, Treppe führt zum Laden, Öffnungszeiten: So nach dem Gottesdienst ab 11 Uhr und einmal im Monat nach den Gottesdiensten in der Kirche

Ev. Kirchengemeinde, 46562 Voerde, Bahnhofstr.88a (im Bio-Markt), Öffnungszeiten wie Bio-Markt

Esperanza-Fachgeschäft für Fairen Handel, 46483 Wesel, Windstege,
☎0281/31085, Öffnungszeiten Di, Do u. Fr 15-18 Uhr, Mi+Sa 10-14 Uhr

Eine Weltladen - Fachgeschäft für Fairen Handel
46509 Xanten, Kurfürstenstraße 3, Öffnungszeiten Mo, Do u. Fr 10-12Uhr und 15-18:30 Uhr, Di+Mi 15-18:30 Uhr, Sa 11-14 Uhr

Reformhäuser

Reformhaus Ute Mildner, 46535 Dinslaken, Friedrich-Ebert-Str. 54,
☎ 02064-2848

Reformhaus Wrede, 46535 Dinslaken, Bahnstr. 12 ☎ 02064-55294

Glückauf-Apotheke + Reformhaus, 47475 Kamp-Lintfort, Moerser Str.
271, ☎ 02842-2218

Reformhaus Gillhaus, 47441 Moers, Hombergerstraße 41 b,

Reform- und Biokost Trotier, 47506 Neukirchen-Vluyn, Hochstraße 14,
☎ 02845-980549

Hirsch Apotheke Brigitte Geller, 46562 Voerde-Friedrichsfeld, Am
Markt, ☎ 0281-4742, Fax.: 0281-45465

Reformhaus, 46483 Wesel, Hohe Str. 20, ☎ 0281-21865

Reformhaus Stenert, 46483 Wesel, Goldstraße 3, ☎ 0281-3009444

Cafés und Restaurants

Canapé, Gartenstr. 1, 46535 Dinslaken, ☎ 02064-17478
(vegetarische Vollwertkost)

Cafe Subtilia, Mittelstr. 1, 46514 Schermbeck, ☎ 02853-448434
(mehr als 95% der eingesetzten Produkte stammen aus ökologischem An-
bau)

Kriemhildmühle Xanten, Nordwall 5, 46509 Xanten, ☎ 02801-6556

Büffetservice

Grünkern Vollwertservice, Kreuzstr. 24 b, 46499 Haminkeln
☎ 02850 935400

(keine festen Öffnungszeiten, Bestellung telefonisch)

Produkte: Cateringservice, Buffetts für Partys und andere Events



Impressum:

Bündnis90/ Die Grünen, Kreisverband Wesel,
Christian Winterberg, Birkenstr. 12, 46514 Schermbeck
<http://www.gruene-kreis-wesel.de>
Email: verband@gruene-kreis-wesel.de

BUND für Umwelt- und Naturschutz Deutschland e.V.
- BUND Kreisgruppe Wesel -
Naturschutzzentrum
Freybergweg 9, 46483 Wesel

Redaktion:

Jürgen Bartsch, Angelika Eckel, Ulrike Trick, Christian Winterberg

Gestaltungsideen und Textpassagen wurden übernommen von: Andreas Fanash, Marianne Weiß und Sebastian Röttger

In eigener Sache: Angebote vom BUND

BUND-Laden:

Im **BUND**-Laden finden Sie Bücher zum Thema Natur und Umwelt, Bücher und Spiele für Kinder, Textilien (z.B. T-Shirts und Bettwäsche) aus kba-Baumwolle, also Baumwolle, aus kontrolliertem Anbau und Nützliches für Garten und Haushalt.

⇒ www.bundladen.de
☎ (030)-27586-480.



Neu: Der Weseler Outdoorladen »**Über Stock und Stein**« in der Korbmacherstr. 7, 46485 Wesel startet ab September mit einem Teil-Angebot des **BUND**-Ladens, zum Herbst/Winter sind z. B. **BUND**-Sweatshirts im Angebot und anderes mehr. Schauen Sie einfach mal rein, denn die Erlöse aus dem **BUND**-Laden kommen der Arbeit des **BUND** zugute.

BUND-Reisen: Erste europäische Bahnagentur

Für immer mehr Menschen spielen Nachhaltigkeit und Ökologie bei der Reiseplanung eine immer größere Rolle. **BUND**-Reisen gibt jedes Jahr einen kleinen, aber feinen Reisekatalog heraus: Bahnreisen in Europa und Asien, immer unter Einbezug der Natur, sowie ein Angebot von Bio-Hotels.

⇒ www.bund-reisen.de

Der **BUND**-Bahnhof in Lauf berät kompetent über Bahnleistungen im In- und Ausland wie Tickets, BahnCards, Reservierungen, Bahnurlaub, Sondertickets. Beratung und Bestellungen:

☎ 09123199957-10
⇒ www.bahnagentur.eu

Absender:

Name, Vorname

Eine Marke
für aktiven
Umwelt- und
Naturschutz

Straße

PLZ / Ort

Telefon

eMail

am besten zu erreichen..... Tag / Uhrzeit

BUND für Umwelt- und
Naturschutz Deutschland e.V.
- BUND Kreisgruppe Wesel -
Naturschutzzentrum
Freybergweg 9

46483 Wesel

Absender:

Name: _____

Vorname: _____

Straße : _____

PLZ Ort: _____

Email: _____



Engagieren, Einsteigen

Ich will mich kostenlos und unverbindlich informieren und bitte um Zusendung von Informationsmaterial

Ich möchte Mitglied werden.
Bitte Aufnahmeantrag zusenden !

Bündnis 90/Die Grünen
Kreisverband Wesel
c.o. Christian Winterberg

Birkenstr. 12
46514 Schermbeck

Mein Interesse am BUND im Kreis Wesel.....

- ◊ gelegentlich die Aktivitäten der Kreisgruppe unterstützen
- ◊ in einem Arbeitskreis zum Themamitmachen
- ◊ lokale Umweltthemen politisch unterstützen
- ◊ meine Idee einbringen:
- ◊ beim regionalen Natur- und Landschaftsschutz aktiv werden
- ◊ den BUND durch meine Mitgliedschaft unterstützen,
senden Sie mir deshalb bitte einen Mitgliedsantrag zu.



Übrigens: Unter allen Einsendern dieser Postkarte, die sich bis zum 31.12.2007 entschließen, Mitglied beim BUND zu werden, verlosen wir drei Exemplare des aktuellen BUND-Buches »Klima-Countdown« mit Berichten von Orten weltweit, wo der Klimawandel schon erste Spuren hinterlassen hat.

Eine Auswahl der Schauplätze: In vielen Gebirgen schrumpfen die Gletscher in rasantem Tempo und hinterlassen Geröllwüsten. In Venedig will man sich mit riesigen Flutoren gegen künftige Hochwasser schützen. Brandenburg droht zu versteppen. Und in Afrika schlagen Dürreperioden und sintflutartige Regengüsse heftiger zu als bisher. Der BUND hat 25 Reportagen aus aller Welt in einem farbig bebilderten Sammelband veröffentlicht.

Klima-Countdown, Schmetterlingsverlag, ca. 14 Euro. Zu bestellen über BUND-laden@bund.net, Tel. 030/27586-480, Bestell-Nr. 39.245



Kontakt:

Christian Winterberg
Birkenstr. 12

46514 Schermbeck

Tel.: 02853-4843

Email: verband@gruene-kreis-wesel.de

Web: www.gruene-kreis-wesel.de

WeltverbesserInnen gesucht

Sie möchten nicht nur mit Ihrem Einkaufskorb Politik machen, sondern sich auch für Klimaschutz, nachhaltige Politik, mehr Gerechtigkeit engagieren?

Dann sind Sie bei uns GRÜNEN richtig. **Wir brauchen Sie!**