

„Grüne Transformation nicht nur in Grünen Berufen“

geschrieben von Andreas | 14. Februar 2017

PM: Studie „Greening Berufe / Nachhaltige Arbeitswelt“

Berlin, 13.02.2017: Eine UnternehmensGrün-Studie zeigt bei Unternehmen wie der Deutschen Bahn AG und Schneider Electric, welche neuen Anforderungen die Ausrichtung auf Nachhaltigkeit für Mitarbeitende mit sich bringt. „Greening“ geht längst weit über den Kreis von klassischen Bio-Anbietern und Umwelttechnik-Firmen hinaus. Die notwendigen Kenntnisse müssten viel stärker in Berufsbildung und -orientierung verankert werden, fordern die Firmen.

Das so genannte „Greening“ der Wirtschaft geht weit über klassische Unternehmen in der Umweltbranche hinaus. „Nicht nur Anbieter von Biolebensmitteln oder umweltorientierte Tourismusanbieter fragen Kenntnisse über allgemeine und berufsspezifische ökologische Zusammenhänge nach“, erklärt Dr. Katharina Reuter, Mitautorin der Studie und Geschäftsführerin von UnternehmensGrün, dem Bundesverband der grünen Wirtschaft. Auch im verarbeitenden Gewerbe (Baubranche, Elektroausrüster, Logistik) seien diese Qualifikationen inzwischen hoch gefragt.

Reuter stützt sich dabei auf das Ergebnis der Studie „Greening der Berufe und nachhaltige Arbeitswelt: Auf dem Weg zu einer kohlenstoffarmen und ressourceneffizienten Wirtschaft“ von UnternehmensGrün im Rahmen des Projektes „mach Grün! Berufe entdecken und gestalten“. Für die qualitative Erhebung dieser Studie“ wurden 20 mittlere und Großunternehmen ab Abteilungsleitungs-Ebene befragt. Unter den Großunternehmen sind die Deutsche Bahn (300.000 Mitarbeitende), Schneider Electric (rund 170.000 Mitarbeitende weltweit), die dm-Drogeriemärkte (55.000 Mitarbeitende), die ebm-papst-Gruppe (13.000 Mitarbeitende) und die Berliner Wasserbetriebe (4.430 Mitarbeitende). Mittlere Unternehmen sind etwa die Hauser

Exkursionen, Ulrich Walter GmbH und das Ökodorf Brodowin.

Key Points:

- Zunehmend mehr Unternehmen betreiben „Greening“ von innen heraus – auch in konventionellen Branchen
- Treiber sind oft junge Mitarbeitende und engagierte Chef*innen
- Grünes Wissen ist zu wenig in den (berufsbildenden) Lehrplänen vertreten
- Mathematisch-technische Qualifikationen sind auch rund um Nachhaltigkeit stark gefragt
- Für die Berufsorientierung bietet das „Greening“ neue Ansätze zur Nachwuchsgewinnung

Sowohl die Entscheider*innen in Unternehmen, die umweltrelevante Dienstleistungen anbieten, als auch die übrigen Unternehmen geben dabei an, dass ein grünes Bewusstsein (green awareness) zentral für die Gestaltung von Prozessen und Produkten ist.

„Nicht nachhaltige Produkte und Dienstleistungen haben in Unternehmen langfristig einfach keine Chance mehr. Umweltthemen und Gerechtigkeitsfragen müssen hier von Anfang an bedacht werden“, so Reuter. Dabei spielt die Größe des Unternehmens keine Rolle. Im Rahmen der Umsetzung einer grünen Transformation setzen die Betriebe auf Maßnahmen, die sehr stark in der Unternehmensstruktur verankert sind. Die Unternehmen streben an, dass sich die Mitarbeiterinnen aktiv in den Transformationsprozess einbringen und ihn mitgestalten.

Neben einer umweltorientierten Haltung ist dabei aber auch konkretes Wissen um ökologische Prozesse gefragt: „Hier kommen auch naturwissenschaftliche Kenntnisse und grüne (nachhaltige) Schlüsselkompetenzen zum Tragen“, erklärt Reuter. Solche Qualifikationen würden in den herkömmlichen Berufsausbildungen meist nicht vermittelt. Die Ausbildungspläne der berufsbildenden Schulen sind Ländersache. Die Kultusministerkonferenz hat bereits gefordert, dass

Nachhaltigkeitsthemen in den Lehrplänen berücksichtigt werden sollten.

Doch es sollte schon vorher angesetzt werden. Vielen Jugendlichen vor der Ausbildungsentscheidung, aber auch Lehrpersonal, Berufsberatende oder Eltern, die die Berufswahl mitbeeinflussen, ist das „Greening der Berufe“ nicht bewusst. Die Studie ermöglicht auch ihnen, sich über die veränderten Anforderungen und Chancen, Nachhaltigkeit in der Arbeitswelt mitzugestalten, zu informieren.

Einordnung der interviewten Unternehmen

Unter „Greening“ fasst die Studie die Umstellung von Produkten und Prozessen Richtung Nachhaltigkeit. Mit leitfadengestützten Interviews wurden 20 Unternehmen auf Leitungsebene befragt. Neun der einbezogenen Unternehmen sind Großbetriebe mit mehr als 250 Mitarbeitenden, neun Unternehmen haben zwischen 11 bis 249

Mitarbeitende (mittelgroße und kleine Unternehmen) und zwei Unternehmen gehören der Kategorie Kleinstunternehmen mit bis zu 10 Mitarbeitenden an. Die Interview-Partner*innen waren Geschäftsführer*innen und bei den größeren Unternehmen Entscheider*innen im Bereich Personal oder Kommunikation.

Nachhaltigkeit aus Sicht der Unternehmen

Die Auswertung der Interviews unterstreicht, dass sich die Unternehmen auf den Weg zu einer emissionsärmeren und ressourceneffizienteren Wirtschaftsweise gemacht haben. Die befragten Unternehmen betonen überwiegend, dass auch ein schrittweises Greening auf Unternehmensebene ein ganzheitliches Herangehen erfordert. Der Transformationsprozess im Unternehmen wird durch eine Ausweitung umwelt-, klimaund ressourcenschonender Produkte, Technologien und Dienstleistungen charakterisiert. Dies erfolgt sowohl bei der Umgestaltung des Produktportfolios durch Verbesserung der Produktionsverfahren und -technologien

sowie durch Energie-, Ressourcen- und Materialeffizienz als auch durch Einsetzen von Recyclingverfahren, Forschung bzw. durch Wechsel auf nachhaltige Alternativen. Optimierungspotenziale sehen die Unternehmen im Bereich der Energieeffizienz mit Blick auf die Kernprozesse (Produktionsprozesse) und Support-Prozesse sowie Gebäude.

Wichtige Eckpunkte auf dem Weg zu einer Green Economy sind Forschung und Entwicklung in den Unternehmen. Insbesondere Unternehmen aus dem verarbeitenden Gewerbe investierten in den letzten Jahren sehr stark in innovative Zukunftstechnologien und Produkte.

Schwerpunkte der Unternehmen im Rahmen des Greening-Prozesses

Die Unternehmen setzen beim Greening überwiegend auf die Verbesserung der internen Prozesse sowie die Energie- und Materialbereitstellung. „Hier haben sie unmittelbaren Einfluss, ohne ihre Produkte oder Services verändern zu müssen“, erläutert Susanne Graf, Projektleiterin und Mitautorin der Studie. Außerdem sind diese Einflussnahmen oft kosteneffizient. „Es ist zwar nicht so, dass sich beispielsweise eine neue Energieversorgung für die Unternehmen direkt rechnet. In der Industrie werden Investitionen oft an Amortisationszeiten deutlich unter fünf Jahren gemessen. Das leisten viele Umweltinvestitionen nicht. Aber wenn die Mitarbeitenden es einfordern und das Management offen ist, dann nehmen Unternehmen die notwendigen Investitionen dennoch vor. Denn sie wissen: Mittelfristig amortisieren sich die Investitionen doch und sie helfen, das Unternehmen zukunftssicher aufzustellen“, so Graf.

Energieeffizienz

- Erhöhung der Energieversorgung aus regenerativen Energien
- Wärmeübertragung
- Wärmerückgewinnung
- Produktionstechnologie und -logistik

Materialeffizienz

- Werkstoffe
- Bearbeitungstechnologien

Ressourceneffizienz

Emissionsreduzierung

- Kreislaufwirtschaft/ Abfallmanagement/ Recycling
- Reduzierung des Verbrauchs der Umweltmedien, wie Wasser
- Nachhaltige Mobilität

Prozesseffizienz

- Digitalisierung der Produktion/ Industrie 4.0
- Automatisierte Produktion
- Neue Werkstoffe und Fertigungsverfahren
- Ressourcen- und energieeffiziente Prozesse
- Qualitätsmanagement

Hindernisse der Transformation

Die Unternehmen wurden auch dazu befragt, welche Hindernisse einer weitergehenden Transformation im Wege stehen.

Dabei werden oft genannt:

- Kostenfaktoren
- Lobbyeinflüsse und Marktgestaltung durch Lobbys
- Fehlendes Wissen der Mitarbeitenden und Unternehmen

Welche Kenntnisse sind gefragt?

Neben den fachlichen Qualifikationen suchen die Unternehmen vor allem Mitarbeitende, die auch ökologisch motiviert sind. Gefragt sind auch Auszubildende, die sich mit dem Unternehmen identifizieren, die über den eigenen Tellerrand hinausschauen, und mit anderen Menschen, sei es mit dem Kollegium oder der Kundschaft, zusammenarbeiten und gut kommunizieren können.

Neben diesen generellen Skills setzen aber gerade die technischen Unternehmen bei der Auswahl vor allem auf branchenspezifische Fachkenntnisse. „Nur Umwelt reicht natürlich nicht“, erklärt Reuter.

Hintergrund

Die Studie „Greening der Berufe und nachhaltige Arbeitswelt: Auf dem Weg zu einer kohlenstoffarmen und ressourceneffizienten Wirtschaft“ wurde von UnternehmensGrün im Rahmen von „mach Grün! Berufe entdecken und gestalten“ erstellt. In diesem Projekt werden Jugendliche zwischen 14 und 25 Jahren mit innovativen außerschulischen Angeboten unterstützt, ihre persönliche grüne Berufsperspektive zu entwickeln. Die Studie liefert dafür hilfreiche Systematiken und konkrete Praxisbeispiele. Im Zentrum dieses Verbundprojektes stehen mehrtägige, lebensweltnahe Berufsorientierungs-Camps in Berlin, Nordrhein-Westfalen und Schleswig-Holstein, die Arbeitsbereiche wie z.B. Mobilität und Stadtentwicklung, Wald- und Forstwirtschaft, Erneuerbare Energien, Hausbau und Kunststoffindustrie zum Thema haben.

„mach Grün!“ wird gemeinsam umgesetzt von LIFE Bildung-Umwelt-Chancengleichheit e.V.; Frauennetzwerk zur Arbeitssituation e.V.; VSB gGmbH und UnternehmensGrün e.V., der Bundesverband der grünen Wirtschaft. Es wird im Rahmen des ESF-Bundesprogramms „Berufsbildung für nachhaltige Entwicklung befördern. Über grüne Schlüsselkompetenzen zu klima- und ressourcenschonendem Handeln im Beruf – BBNE“ durch das Bundesministerium für Umwelt, Naturschutz, Bau und Reaktorsicherheit und den Europäischen Sozialfonds gefördert.

Die vollständige Studie finden Sie unter:
http://machgruen.de/wpcontent/uploads/2017/02/Studie_Greening-der-Berufe.pdf

Kontakt zu den Autorinnen:

UnternehmensGrün e.V., Bundesverband der grünen Wirtschaft
www.unternehmensgruen.de

Unterbaumstr. 4, 10117 Berlin, +49 (0) 30 325 99 683
Dr. Katharina Reuter, Geschäftsführerin,
reuter@unternehmensgruen.de
Susanne Graf, Projektleitung, graf@unternehmensgruen.de

Pressekontakt:

Kai Weller

Agentur Ahnen&Enkel

+49 (0) 176-24569084

weller@ahnenenkel.com

Neu von BIO PLANÈTE: Kokosöl in Fairtrade-Qualität

geschrieben von Andreas | 14. Februar 2017

Klappendorf, 15. Februar 2017

Pünktlich zur BioFach 2017 stellt BIO PLANÈTE ein neues hochwertiges Kokosöl nativ vor. Das Besondere: Auf dem deutschen Markt ist das neue Öl eines der wenigen Kokosprodukte in Fairtrade-Qualität!

Fair gehandeltes Kokosöl aus Sri Lanka

Die Kokosnüsse für das neue Kokosöl stammen von Kleinbauern auf Sri Lanka. Sie kultivieren die heimischen Kokospalmen dort in Mischkultur zusammen mit Bananen und Maniokgewächsen. Grasende Wasserbüffel und Palmblätter liefern den natürlichen Dünger für die Pflanzen. Anders als in vielen anderen Anbaugebieten werden für die Ernte der Kokosnüsse keine dressierten Affen eingesetzt – wie auch für kein anderes BIO PLANÈTE-Produkt. Der Anbau und die Verarbeitung erfolgen nach strengen Bio- und Fairtrade-Standards. Das Ergebnis ist ein naturbelassenes, rein weißes, ganz besonders cremiges und mildes Kokosöl.

Ein BIO PLANÈTE-Partner vor Ort unterstützt die Kleinbauern als beständiger Ansprechpartner und durch regelmäßige Schulungen zum ökologischen Anbau. 2015 hat er die FAIRTRADE-Zertifizierung durch FloCERT erhalten. Diese stellt u.a. die

Zahlung von Mindestpreisen, die Einhaltung sozialer Standards, eine demokratische und transparente Organisation, einen umweltfreundlichen Anbau sowie den Ausschluss von Ausbeutung und Kinderarbeit sicher. Ein fester Teil vom Einkaufspreis des BIO PLANÈTE Kokosöls Fairtrade fließen zudem in soziale und infrastrukturelle Projekte zurück nach Sri Lanka. Diese Zusatzeinnahmen werden für die Anschaffung und Instandhaltung von Wasserfiltern, Arbeitskleidung, Produktionshallen, Kindergärten und Schulungen in der Region verwendet.

Partnerschaften auf Augenhöhe – mit und ohne Siegel

BIO PLANÈTE liegt es am Herzen, die qualitativen, ökologischen und sozialen Standards des Sortiments stetig weiterzuentwickeln. Mit der Fairtrade-Zertifizierung realisiert Europas älteste Bio-Ölmühle nun ein weiteres Qualitätskennzeichen. Neben dem neuen Kokosöl befinden sich bereits sechs offiziell Fairtrade-zertifizierte Öle im BIO PLANÈTE-Sortiment, u.a. Avocadoöl aus Kenia und Sesamöl aus Burkina Faso. Denn gerade bei exotischen Produkten möchten viele Verbraucher mithilfe eines Fairtrade-Siegels, verliehen von einem unabhängigen Kontrollorgan, ganz sicher gehen, dass sie aus sozial gerechtem Handel stammen. Dabei ist ein fairer Handel keine Neuheit bei BIO PLANÈTE: Die Ölmühle wählt alle Lieferanten und Partner sehr sorgfältig und nach strengen ökologischen und sozialen Kriterien aus. Daraus entstehen seit jeher lange, vertrauensvolle Partnerschaften auf Augenhöhe.

BIO PLANÈTE kennt seine Partner somit sehr gut und kann Missstände ausschließen – mit und ohne Siegel. Mit einigen Lieferanten der ersten Stunde arbeitet die Ölmühle bis heute zusammen – vom Bio-Bauern aus der Region über den italienischen Familienbetrieb bis hin zu kenianischen Kleinbauern. So kann BIO PLANÈTE sicherstellen, dass auch die Kleinbauern-Kooperative auf den Philippinen, die die Ölmühle mit weiteren Kokosprodukten beliefert, nach Fairtrade-Maßstäben arbeitet.

Das umfassende Kokos-Sortiment vom Bio-Pionier

Als einer der ersten Hersteller hat BIO PLANÈTE bereits vor elf Jahren Kokosöl auf den deutschen Markt gebracht und das Angebot im Laufe dieser Zeit um zahlreiche weitere Produkte ergänzt wie z. B. die 1-Liter- und 2,5-Liter-Vorteilsgrößen oder das desodorierte, geschmacksneutrale Kokosfett. Daneben gibt es die Produkte in den Größen 200 ml und 400 ml. Das umfassende Sortiment bietet somit passende Produkte für die verschiedensten Bedürfnisse.

Für Vegetarier und Veganer geeignet.

Das BIO PLANÈTE Kokosöl nativ Fairtrade ist ab 1. März 2017 im Naturkostfachhandel erhältlich.

Der empfohlene Verkaufspreis für das 400-ml-Glas liegt bei 8,99 Euro.

Besuchen Sie uns vom 15. – 18. Februar 2017 bei der BioFach in Nürnberg am Stand Nr. 7-617 und nutzen Sie die Gelegenheit, das neue BIO PLANÈTE Kokosöl Fairtrade zu verkosten!

Pressekontakt und Rückfragen an:

Katharina Severitt

Marketing

Tel: 035241 820-883

E-Mail: katharina.severitt@bioplanete.com

www.bioplanete.com

Ölmühle Moog GmbH, Klappendorf 2, 01623 Lommatzsch

Heiß ersehnte Ergänzung für das Vitalöl-Sortiment: BIO PLANÈTE stellt neues Mariendistelöl vor

geschrieben von Andreas | 14. Februar 2017

Klappendorf, 15. Februar 2017

BIO PLANÈTE (www.bioplanete.com) stellt auf der BioFach 2017 erstmals sein neues Mariendistelöl nativ vor. Das aus den Samen der Mariendistel gepresste Öl ist reich an mehrfach ungesättigten Fettsäuren. Zudem beinhaltet es den begehrten Wirkstoff Silymarin. Das macht es zu einem gesundheitlich außerordentlich wertvollen Öl und zu einer idealen Ergänzung des BIO PLANÈTE Vital-Sortiments für gesundheitsbewusste Genießer und Menschen mit einem erhöhten Nährstoffbedarf. Mit dem Mariendistelöl reagiert der Bio-Pionier zudem auf die steigende Nachfrage nach diesem Öl, das im Naturkostfachhandel bislang kaum zu finden ist.

Mariendistelöl ist das natürlich Plus für eine gesunde Leber

Der Mariendistel wird eine leberschützende und -stärkende, regenerierende, entzündungshemmende und antitoxische Wirkung nachgesagt. Die Pflanze enthält 0,6-5,6 % des Wirkstoffkomplexes Silymarin, der aufgrund seiner positiven Wirkung auf die Leber bekannt ist. So kann er zum Beispiel Schädigungen der Leber durch Giftstoffe wie Alkohol, Medikamente oder Pilzgifte vorbeugen. Verschiedene Studien beschreiben zudem positive Effekte von Mariendistel auf chronisch-entzündliche Lebererkrankungen wie Hepatitis C. Darüber hinaus ist Mariendistelöl mit 46 mg auf 100 ml reich an Vitamin E, welches dazu beiträgt, die Zellen vor oxidativem Stress zu schützen – rund 2,5 EL Mariendistelöl decken bereits den Tagesbedarf an dem Vitamin.

Das gewisse Extra für Salatdressings und Smoothies

BIO PLANÈTE Mariendistelöl ist wohlschmeckend mild und leicht nussig im Geschmack. Damit setzt es spannende Akzente in Salaten, Dressings und Dips und verfeinert warmes Gemüse ebenso wie Joghurt und Smoothies. Das Öl kann auch pur in Form einer Kur als Nahrungsergänzung angewandt werden. In jedem Fall sollte es ausschließlich kalt verwendet werden, um die wertvollen Inhaltsstoffe zu schützen. Das Öl ist auch für die kosmetische Anwendung geeignet, zum Beispiel für die Zubereitung von Cremes und Lotionen zum Schutz der Haut vor Witterungseinflüssen wie Wind und Kälte sowie bei gereizter, trockener, spröder und reifer Haut.

Mariendistel – Eine sagenumwobene Heilpflanze mit langer Tradition

Mariendistel wird auch Frauen- oder Silberdistel genannt. Die Pflanze mit den purpurroten, kugeligen Blüten fand man ursprünglich in Südeuropa, Nordafrika, Kleinasien und Südrussland. Mittlerweile wird sie auch in Deutschland, Österreich und Osteuropa angebaut.

Der Legende nach stillte die Gottesmutter Maria auf der Flucht nach Ägypten ihren Sohn Jesus unter einer Distel. Dabei fielen einige Tropfen Milch auf die Blätter und hinterließen weiße Flecken. Bereits der griechische Arzt Dioskurides (40 bis 90 n.Chr.) erwähnte das Gewächs als Heilpflanze und auch im Mittelalter wurde es in Klostergärten für Heilzwecke kultiviert. Seit Kurzem erfährt die Mariendistel ein „Comeback“ und gerät in der klassischen Schulmedizin und der Homöopathie mehr und mehr in den Fokus.

Für Vegetarier, Veganer und die rohköstliche Ernährung geeignet.

Das BIO PLANÈTE Mariendistelöl ist ab 1. März 2017 im Naturkostfachhandel erhältlich.

Der empfohlene Verkaufspreis der 100-ml-Flasche liegt bei 8,79 Euro.

Besuchen Sie uns vom 15. – 18. Februar 2017 bei der BioFach in Nürnberg
am Stand Nr. 7-617 und probieren Sie selbst das neue Mariendistelöl.

Pressekontakt und Rückfragen an:

Katharina Severitt

Marketing

Tel: 035241 820-883

E-Mail: katharina.severitt@bioplanete.com

www.bioplanete.com

Ölmühle Moog GmbH, Klappendorf 2, 01623 Lommatzsch

NEU von BIO PLANÈTE: Der Frühstücksheld – Rein pflanzliche Protein-Frucht-Mixtur für einen gesunden Start in den Tag

geschrieben von Andreas | 14. Februar 2017

Klappendorf, 15. Februar 2017

Zur BioFach 2017 stellt BIO PLANÈTE

(www.bioplanete.com) erstmals nach 33 Jahren als Experte in Sachen Bio-Speiseöle eine komplett neue Produktlinie vor: Eine Reihe an hochwertigen, pflanzlichen Protein-Mehlen und -Pulvern. Basis der neuen Produkte sind ausgewählte biologische Rohwaren, die bei der Ölpressung verarbeitet werden. Zu der neuen Serie gehört auch eine hochwertige, fertig gemischte

Protein-Frucht-Mixtur zur Nahrungsergänzung:
Der „Frühstücksheld“.

Sorgfältig entwickelt aus besten Bio-Zutaten

Der Frühstücksheld ist eine fein komponierte Mischung aus 100 % natürlichen Zutaten. Hauptbestandteil der Komposition ist das neue BIO PLANÈTE Protein-Leinmehl aus heimischen Leinsamen. Feiner Orangenabrieb sowie die heimischen „Superfrüchte“ Aronia- und Wildheidelbeeren sorgen für eine angenehm fruchtige Note. Die Beeren bereichern die Mixtur zudem um sekundäre Pflanzenstoffe, die eine antioxidative und entzündungshemmende Wirkung haben.

Das feine Pulver liefert einen stolzen Proteinanteil von 31 % und ist zudem reich an Eisen und Magnesium. Diese Mineralstoffe tragen zu einem normalen Energiestoffwechsel sowie zur Verringerung von Müdigkeit bei. Außerdem liefert es alle für den Menschen essentiellen Aminosäuren und ist eine wertvolle Quelle von Calcium, Zink, Folsäure und Vitamin B6. Der hohe Ballaststoffgehalt sättigt langanhaltend und liefert Energie für den Tag. Der BIO PLANÈTE Frühstücksheld ist eine der wenigen Protein-Mischungen, die ohne den Zusatz von Zucker auskommt!

Das Frühstück für Helden: Unkomplizierte Anwendung für die wichtigste Mahlzeit

Der Frühstücksheld wurde entwickelt für Menschen, die Wert auf eine gesunde Ernährung legen, viel leisten müssen, aber nicht viel Zeit haben. Die BIO PLANÈTE Produktentwicklung hat lange experimentiert, um ein optimales Verhältnis von Eiweiß und Geschmack zu erzielen. Mit dem Ergebnis können Smoothies, Shakes, Müsli, Haferflocken sowie Quark und Joghurt auf ganz unkomplizierte Weise aufgepeppt und der Eiweißgehalt erhöht werden – gerade, wenn es morgens schnell gehen muss. Aber auch selbstgemachtes Eis, Kuchen, Gebäck oder Granola gewinnen mit dem Protein-Frucht-Pulver an Geschmack und Nährstoffgehalt.

Warum ausreichend Eiweiß wichtig ist

Proteine – häufig als Eiweiße bezeichnet – zählen zu den Hauptnährstoffen. Der Mensch benötigt sie täglich, u.a. für den Aufbau von Muskeln, Organen und Zellen.

Die Proteinaufnahme sollte gleichmäßig über den Tag verteilt erfolgen, doch ein normales Frühstück liefert in der Regel zu wenig Protein. Für genau diese Lücke hat BIO PLANÈTE den Frühstückshelden entwickelt: 3 EL liefern allein fast 10 g rein pflanzliches Eiweiß zusätzlich.

Hochwertige Proteine direkt vom Hersteller

Neben dem Frühstückshelden und dem Protein-Leinmehl gehören zu der neuen BIO PLANÈTE-Serie auch ein Protein-Walnuss- und ein -Kürbiskernmehl. Mit der neuen Produktkategorie führt der Bio-Pionier sein Sortiment konsequent weiter. Denn Öl und Mehl sind sich weitaus näher, als zunächst angenommen: Die Protein-Mehle entstehen aus den 100 % natürlichen und biologischen Rohwaren, die bei der Ölpressung verarbeitet werden. Nachdem das Öl aus diesen Saaten, Kernen und Nüssen gewonnen wurde, werden sie zu feinem Mehl vermahlen. Dieses eignet sich ideal zur eiweißbetonten Nahrungsergänzung oder als glutenfreier Ersatz für andere Mehle. Alle vier Produkte sind komplett natürlich, vegan und ballaststoffreich.

BIO PLANÈTE hat seine gesamte, langjährige Kompetenz und Wissen um die verschiedenen Saaten, Nüsse und Früchte sowie deren Verarbeitung in die Entwicklung dieses neuen Sortiments investiert. Genau wie bei den Ölen geht der Bio-Pionier auch bei den Protein-Mischungen und -Mehlen von der Idee über die Rohstoffe bis zum fertigen Artikel in der gesamten Entwicklung keine Kompromisse ein – und kann so die hohe Qualität der Produkte garantieren.

Weitere Informationen und Rezeptideen finden Sie unter www.bioplanete.com/proteine

Für Vegetarier und Veganer geeignet.

Der BIO PLANÈTE Frühstücksheld ist ab 1. April 2017 im Naturkostfachhandel erhältlich.

Der empfohlene Verkaufspreis der 300-Gramm-Dose liegt bei 9,99

Euro.

Besuchen Sie uns vom 15. – 18. Februar 2017 bei der BioFach in Nürnberg am Stand Nr. 7-617 und nutzen Sie die Gelegenheit, die BIO PLANÈTE Protein-Mehle und – Pulver selbst zu verkosten!

Pressekontakt und Rückfragen an:

Katharina Severitt

Marketing

Tel: 035241 820-883

E-Mail: katharina.severitt@bioplanete.com

www.bioplanete.com

Ölmühle Moog GmbH, Klappendorf 2, 01623 Lommatzsch

BIO PLANÈTE stellt neue Produktkategorie vor: Feinste Protein-Mehle aus Europas ältester Bio-Ölmühle

geschrieben von Andreas | 14. Februar 2017

Klappendorf, 15. Februar 2017

Zur BioFach 2017 wartet BIO PLANÈTE (www.bioplanete.com) mit einer echten Überraschung auf und stellt nach 33 Jahren als Experte in Sachen Bio-Speiseöle erstmals eine komplett neue Produktreihe abseits des „flüssigen Goldes“ vor: Drei hochwertige, pflanzliche Protein-Mehle zum Backen und Kochen. Zu der Serie gehört feines Leinmehl aus heimischen Leinsamen, herzhaftes Kürbiskernmehl aus gerösteten österreichischen Kürbiskernen und kerniges Walnussmehl. Auf Basis des Leinmehls

hat BIO PLANÈTE zudem die fertig gemischte Protein-Frucht-Mixtur „Frühstücksheld“ entwickelt, die das neue Sortiment ergänzt.

Hochwertige Mehle direkt vom Hersteller

Mehle aus der Ölmühle? Aber ja! Öl und Mehl sind sich weitaus näher, als zunächst angenommen: Die Protein-Mehle entstehen aus den 100 % natürlichen und biologischen Rohwaren, die bei der Ölpressung verarbeitet werden. Nachdem das Öl aus diesen Saaten, Kernen und Nüssen gewonnen wurde, werden sie zu feinem Mehl vermahlen. Dieses eignet sich ideal zur eiweißbetonten Nahrungsergänzung oder als glutenfreier Ersatz für andere Mehle. Alle drei Produkte sind vegan und ballaststoffreich. Zudem sind sie reich an wichtigen Mineralstoffen und Spurenelementen wie Eisen, Magnesium, Zink, Mangan, Folsäure und Vitamin B6.

BIO PLANÈTE hat seine gesamte, langjährige Kompetenz und sein Wissen um die verschiedenen Saaten, Nüsse und Früchte sowie deren Verarbeitung in die Entwicklung dieses neuen Sortiments investiert. Genau wie bei den Ölen geht der Bio-Pionier auch bei den Mehlen von der Idee über die Rohstoffe bis zum fertigen Artikel in der gesamten Entwicklung keine Kompromisse ein – und kann so die hohe Qualität der Produkte garantieren.

Pflanzliche Protein-Mehle liefern mehr Eiweiß als Hühnchen und Ei

Proteine – häufig als Eiweiße bezeichnet – zählen zu den Hauptnährstoffen. Der Mensch benötigt sie täglich, u.a. für den Aufbau von Muskeln, Organen und Zellen. Mit den BIO PLANÈTE Mehlen lässt sich die tägliche Eiweißversorgung ganz unkompliziert verbessern, denn sie sind außergewöhnlich proteinreich: Das Walnussmehl H-Milch 1,5 % (3,4 g)*. Das macht die Mehle zu einem idealen Bestandteil der Ernährung für die ganze Familie, insbesondere für Menschen mit einem erhöhten Eiweißbedarf wie z. B. Sportler, Heranwachsende, Schwangere, Senioren und Veganer.

Einfache Anwendung, mehr Kraft für den Tag

Die BIO PLANÈTE Protein-Mehle sind für Menschen entwickelt, die sich bewusst ernähren und Freude am Kochen und Backen haben, denn die drei Sorten lassen sich vielfältig in die tägliche Küche integrieren. Ob Brot, Kekse, Kuchen, Pizza oder sogar Dips: Durch den teilweisen Ersatz von Weizenmehl durch das Protein-Mehl lässt sich der Eiweißgehalt von Lieblingsrezepten immens erhöhen. Voll angewendet ermöglichen sie komplett glutenfreies Backen und Kochen. Für die Mehle hat BIO PLANÈTE aus seiner großen Rohwarenvelfalt Sorten ausgewählt, die auch über einen außergewöhnlichen Geschmack verfügen. So ist das Kürbiskernmehl ausgesprochen aromatisch. Das Leinmehl ist eine ideale Basis für süße und herzhaftete Rezepte und das Walnussmehl schmeckt lecker nussig.

Weitere Informationen und Rezeptideen finden Sie unter www.bioplanete.com/proteine

Eiweißquelle	Eiweißgehalt pro 100 g
BIO PLANÈTE Protein-Kürbiskernmehl	59 g
BIO PLANÈTE Protein-Walnussmehl	47 g
Sojabohne*	35 g
BIO PLANÈTE Protein-Leinmehl	33 g
BIO PLANÈTE Frühstücksheld	31 g
Gouda-Käse*	25 g
Hühnerbrust*	22 g
Haferflocken*	13 g
Hühnerei*	13 g
Weizenmehl Type 550*	11 g
H-Milch, 1,5%*	3,4 g

*Quelle: GU Nährwert- und Kalorientabelle, Ausgabe 2010/2011

Alle Protein-Mehle sind für Vegetarier und Veganer, das Walnuss- und Leinmehl sogar für die rohköstliche Ernährung geeignet.

Die BIO PLANÈTE Protein-Mehle sind ab April 2017 im

Naturkostfachhandel erhältlich.

Der empfohlene Verkaufspreis der 250-Gramm-Beutel liegt bei 2,99 Euro (Leinmehl) bzw. 3,99 Euro (Walnuss- und Kürbiskernmehl).

Besuchen Sie uns vom 15. – 18. Februar 2017 bei der BioFach in Nürnberg am Stand Nr. 7-617 und nutzen Sie die Gelegenheit, die BIO PLANÈTE Protein-Mehle und -Pulver selbst zu verkosten!

Pressekontakt und Rückfragen an:

Katharina Severitt
Marketing

Tel: 035241 820-883

E-Mail: katharina.severitt@bioplanete.com

www.bioplanete.com

Ölmühle Moog GmbH, Klappendorf 2, 01623 Lommatzsch

Vier Lammsbräu-Neuprodukte zur Biofach 2017

geschrieben von Andreas | 14. Februar 2017

- **Lammsbräu Glutenfrei & Weiß**
- **Lammsbräu EdelHell 0,33l**
- **now Pure Zitrone**
- **now Red Kiss (limitiertes Seasonal Special)**

Neumarkt, 26. Januar 2017 – Gleich vier Neuheiten gibt es dieses Jahr zur Biofach vom Bio-Pionier Neumarkter Lammsbräu.

Echten Weißbiergenuss ganz ohne Gluten verspricht das neue Lammsbräu Glutenfrei & Weiß. Dabei setzen die Oberpfälzer

Braumeister auch beim glutenfreien Weißen ausschließlich auf traditionelle Bio-Weißbierzutaten wie bestes Weizen- und Gerstenmalz sowie ganze Aromahopfendolden aus regionalem Biolandbau, bevor sie dieser echt bayerischen Spezialität durch ein innovatives Verfahren schonend das Gluten entziehen. Das Ergebnis besticht durch prickelnde Frische und Aromen von Banane, Aprikose, einem Hauch Zitrone sowie Gewürznelken, die von einer milden Hefenote fein abgerundet werden. Und auch die Optik ist ein Genuss: goldgelbe Farbe, weißbiertypische Trübung, gekrönt von schneeweißem Schaum. Lammsbräu Glutenfrei & Weiß ist ab März 2017 im Naturkost- und ausgewählten Getränkefachhandel in 0,33 l Glas-Mehrwegflaschen erhältlich (UVP: 1,29 €).

Schon ab Februar gibt es auch das beliebte Lammsbräu EdelHell in der praktischen 0,33l-Flasche (UVP: 0,99 €). Milde Hopfennote und volles Malzaroma werden harmonisch abgerundet durch eine zart-fruchtige Note. So entsteht ein erfrischend spritziges Geschmackserlebnis, das rund und weich ausklingt. Goldgelb glänzend mit feinporigem schneeweißem Schaum leuchtet dieser Klassiker des Lammsbräu-Sortimentes aus dem Glas.

Die Familie der erfolgreichen now-Bio-Limonaden erhält in diesem Jahr Zuwachs durch now Pure Zitrone und die limitierte Saisonsorte now Red Kiss.

Mit now Pure Zitrone präsentiert Lammsbräu seine besonders fruchtige Interpretation eines absoluten Limo-Klassikers. Der Saft vollreifer Bio-Zitronen verleiht der erfrischend-spritzigen Komposition ihren unverwechselbaren Geschmack. Erhältlich ist now Pure Zitrone ab Februar 2017 in 0,33 l und 0,75 l Glas-Mehrwegflaschen im Naturkosthandel und im ausgewählten Getränkefachhandel (UVP: 0,99 € / 1,99 €).

Verführung pur ist das Seasonal Special now Red Kiss: Tiefrote Bio-Kirschen treffen auf Granatapfel und einen Hauch Vanille – eine Geschmackskombination zum Verlieben. Erhältlich ist die limitierte Saisonsorte now Red Kiss von April bis September in 0,33l Glas-Mehrwegflaschen im Naturkosthandel und im

ausgewählten Getränkefachhandel (UVP: 0,99 €).

Kennzeichen aller now-Bio-Limonaden ist die ausschließliche Verwendung bester Zutaten aus Ökolandbau und eine handwerklich-traditionelle Limonadenherstellung ganz ohne Sirup und andere Industrieprodukte. In jeder Flasche now treffen hochwertige Direktsäfte aus sonnengereiften Bio-Früchten auf die Süße deutscher Bio-Rüben Bio-Kohlensäure und reinstes Bio-Mineralwasser aus Lammsbräus BioKristall-Quelle. Zusammen ergibt dies den ursprünglich-spritzigen Genuss, der seit der Einführung der now-Bio-Limonaden 2009 schon so viele Freunde gefunden hat.

Mehr Informationen zum Bio-Pionier Neumarkter Lammsbräu und seinen Getränken finden Sie auf www.lammsbraeu.de.

Kontakt

Dr. Antonia Green
Thomas Pfaff Kommunikation
Höchlstraße 2
D-81675 München

Fon: +49-89-992496-51
Fax: +49-89-992496-53
green@pfaff-kommunikation.de

Neumarkter Lammsbräu nachhaltig erfolgreich

geschrieben von Andreas | 14. Februar 2017
PRESSEINFORMATION

Neumarkt, 14. Februar 2017 – Neumarkter Lammsbräu legt heute anlässlich der bevorstehenden Biofach-Messe in Nürnberg die

wichtigsten Kennziffern des Unternehmens zum Geschäftsjahr 2016 sowie eine Vorschau auf das laufende Jahr 2017 vor.

Auch 2016 war für Lammsbräu ein überaus erfolgreiches Geschäftsjahr. So konnten die Oberpfälzer Bio-Getränke-Pioniere ihren Umsatz innerhalb der vom Unternehmen bei all seinem Wirtschaften immer berücksichtigten und respektierten natürlichen Grenzen im letzten Jahr um 13,2 Prozent auf 23,2 Mio. Euro steigern (2015: 20,5 Mio. Euro). Damit übertrifft Lammsbräu die für die gesamte Bio-Branche ermittelten Zahlen um 3,3 Prozentpunkte.[1]

Die Oberpfälzer Traditionsbrauerei verkaufte im zurückliegenden Geschäftsjahr 206.819 hl Getränke (2015: 193.338 hl) und konnte über alle Sortimente und Produktlinien Erfolge verzeichnen. Den Absatz beim zuletzt auch mit dem bayerischen Bio-Siegel ausgezeichneten Bier konnte man trotz eines weitestgehend stagnierenden Marktumfeldes[2] 2016 um 9,3 Prozent auf 86.548 hl steigern (2015: 79.199 hl). Auch die alkoholfreien Getränke beeindruckten mit einem Plus von insgesamt 7,2 Prozent und erreichten 2016 115.357 hl Gesamtabatz. Spitzenreiter bei den Zuwächsen im alkoholfreien Bereich war wieder das von der Qualitätsgemeinschaft Bio-Mineralwasser zertifizierte Bio-Mineralwasser BioKristall, dessen Absatz um 11,2 Prozent auf jetzt 16.064 hl gesteigert werden konnte (2015: 14.450 hl). Deutlich fiel auch das Plus bei den alkoholfreien Bieren aus, deren Absatz von 49.950 hl im Vorjahr auf 53.377 hl stieg (+6,9 Prozent), während sich die beliebten now-Limonaden mit leichten Zuwächsen bei 32.196 hl (2015: 31.025 hl) auf hohem Niveau stabilisierten.

Dabei wurden 2016 nicht nur wirtschaftlich, sondern auch im Hinblick auf Lammsbräus konsequente Zielsetzung, immer noch umwelt-, ressourcen- und klimaschonender zu produzieren und als Unternehmen insgesamt noch nachhaltiger zu werden, große Fortschritte erzielt. Neben der weiteren Implementierung der Klimastrategie des Unternehmens war eine entscheidende Wegmarke hierfür die Fertigstellung der umfangreichen Bau- und

Modernisierungsarbeiten auf dem Brauereigelände. Susanne Horn, Generalbevollmächtigte von Lammsbräu: „Wir waren 2016 in mehrfacher Hinsicht sehr erfolgreich. Zum einen konnten wir auch im zurückliegenden Jahr wieder quer über all unsere Produktlinien neue Kunden gewinnen und für unsere Bio-Getränke und unser absolut nachhaltiges, die Grenzen der Natur immer respektierendes Unternehmenskonzept begeistern. Zum anderen haben wir insbesondere mit dem Abschluss der umfangreichen Bau- und Modernisierungsarbeiten auf unserem Brauereigelände eine wichtige Weiche für eine erfolgreiche Zukunft und Weiterentwicklung unseres Familienunternehmens gestellt.“

Fit für die Zukunft

„Mit den neu errichteten Gär- und Lagerkapazitäten sowie dem neuen Tunnelpasteur haben wir uns ganz bewusst dafür entschieden, unser bestehendes Brauereigelände in unserer Heimat Neumarkt mit einem Investitionsvolumen von insgesamt rund 12 Mio. Euro konsequent zu modernisieren und effizienter zu gestalten, statt wie sonst üblich irgendwo auf die grüne Wiese zu ziehen und dort zusätzliche Flächen mit Asphalt und Neubauten zu versiegeln. Durch die Konzentration unserer Aktivitäten an einem Standort reduzieren wir außerdem Fahrstrecken und Wege und entlasten so jeden Tag die Umwelt zusätzlich. Die Planung der Gebäude und technischen Anlagen erfolgte dabei natürlich auch vor dem Hintergrund des großen Erfolgs unserer Bio-Getränke. So lag unser Augenmerk auch auf der Verbesserung, Anpassung und zukunftsfähigen Gestaltung von Produktionsabläufen, wobei wir zugleich immer schon Themen wie Energieeffizienz und Umstellung auf nachhaltige Rohstoffe mitgedacht haben. Hierauf können wir in den kommenden Jahren aufbauen“, so Susanne Horn weiter.

„Für das laufende Jahr erwarten wir ein fortgesetztes, allerdings analog zur sich für den gesamten Bio-Bereich abzeichnenden Marktentwicklung etwas moderateres Wachstum als zuletzt. Der Umsatz wird dabei am Jahresende bei rund 25,5 Mio. Euro liegen.“ Dazu werden auch die vier Neuheiten im

Limonaden- und Bierbereich beitragen, die Lammsbräu zur Biofach präsentiert. Die Produktpalette umfasst damit im Jahr 2017 40 Getränke (19 Bio-Bierspezialitäten, drei glutenfreie Bio-Spezialgetränke, zwei Bio-Biermischgetränke, 12 Bio-Erfrischungsgetränke und 4 Bio-Mineralwasser-Varianten).

Weitere Informationen zu Neumarkter Lammsbräu finden sich im Internet unter www.lammsbraeu.de.

Kontakt

Dr. Antonia Green

Thomas Pfaff Kommunikation

Höchlstraße 2

D-81675 München

Fon: +49-89-992496-51

Fax: +49-89-992496-53

green@pfaff-kommunikation.de

**Der Schoko-Schamane
inspiriert mit dem Schoko-
Schamanen-Ritual hochwertige
vegane Schokolade – nur aus
Kakao und Kokosblütenzucker**

geschrieben von Andreas | 14. Februar 2017



Das Berliner Kleinunternehmen mindsweets bringt zur Biofach 2017 den „Schoko-Schamanen“ auf den Markt – eine hochwertige vegane Schokolade, die nur aus Kakao und Kokosblütenzucker besteht. Auf der Innenseite der Verpackung inspiriert das Schoko-Schamanen-Ritual.

Pünktlich zur Biofach 2017 in Nürnberg (15.-18.2.2017), der weltweit größten Bio-Messe, bringt das Berliner Kleinunternehmen mindsweets eine neue vegane Köstlichkeit auf den Markt, die Gaumen und Seele gleichermaßen erfreuen soll: der Schoko-Schamane.

Die hochwertige Bio-Schokolade besteht nur aus Kakao (Kakaobutter und Kakaopulver) und Kokosblütenzucker; Kakaogehalt mindestens 60%. Durch besondere technologische Verfahren kann auf Hilfsstoffe wie Lecithin, Emulgatoren etc. verzichtet werden, was bei Schokolade immer noch eine Ausnahme darstellt. Die gekonnte Mischung der exquisiten Zutaten ergibt einen edlen Geschmack: mildes zartbitter, vollmundig schokoladig mit feiner Karamellnote vom Kokosblütenzucker. Durch das besonders lange und schonende Mahlen und Conchieren entsteht auf natürliche Weise ein zarter Schmelz.

Der Schoko-Schamane lädt aber nicht nur zu leckerem veganen Genuss ein, sondern inspiriert auch mit seinem Schoko-Schamanen-Ritual auf der Innenseite der Verpackung: Mit Hilfe der Anleitung des Schoko-Schamanen-Rituals sucht man sich eins

der auf der Schokolade eingepprägten Symbole aus: Ein Yin-Yang-Zeichen, einen Schutzengel, eine Friedenstaube, die Eule der Weisheit, das Zeichen für Unendlichkeit etc. Beim anschließenden genüsslichen, bewussten und langsamen Naschen dieses Schokoladenstücks mit offenem Geist kommen einem vielleicht ganz neue Ideen, Gefühle, Inspirationen zum „eigenen“ Thema.

„Das Schoko-Schamanen-Ritual ist für mich eine Form des Naschdenkens – der Markenkern von mindsweets, was „Süßigkeiten für den Geist“ heißt. Naschdenken bedeutet bewusst und voller Achtsamkeit genüsslich zu naschen und durch das Anhalten unseres permanenten Kopfkinos offen zu sein für ganz neue Impulse und Inspirationen“, erklärt Arne Schaefer, Gründer und Geschäftsführer des Berliner Kleinunternehmens mindsweets und Erfinder des Schoko-Schamanen. Der ehrenamtliche Zen-Lehrer hat Freude daran, Menschen zum Innehalten und sich für den Moment und für sich selbst öffnen zu inspirieren; sei es durch ein Meditations-Retreat oder durch so unkonventionelle Wege wie das bewusste – und dadurch langsame und mengenmäßig sehr reduzierte – Naschen von hochwertigen Süßigkeiten. Bewusst-Sein macht Freude! In diesem Sinne gesellt sich der Schoko-Schamane seelig lächelnd zu seinen großen Geschwistern, den Buddha-Bärchen (vegane Bio-Fruchtsaftbärchen) von mindsweets.

Die Produkte von mindsweets gibt es deutschlandweit im Einzel- und Großhandel sowie direkt über www.mindsweets.de

–

Elisabeth Illgen
Presse- & Öffentlichkeitsarbeit
mind sweets GmbH
Arndtstr. 34
10965 Berlin

030 – 60 989 14 52
elisabeth.illgen@mindsweets.de
www.mindsweets.de

Nachhaltiges Engagement: hessnatur stiftung schreibt Stipendium für die ESMOD Berlin aus – Bewerbung bis zum 5. März 2017

geschrieben von Andreas | 14. Februar 2017



Presseinformation

Berlin. Zur Förderung des Gedankens der Nachhaltigkeit erweitern die Berliner Modehochschule ESMOD und die hessnatur stiftung ihre langjährige Kooperation um ein Stipendium für das internationale Master Programm „Sustainability in Fashion“, das im April 2017 startet. Das Stipendium deckt alle Gebühren des Vollstudiums ab.

Rolf Heimann, Gründer und Leiter der hessnatur Stiftung.

„Unsere Stiftung sieht es als Ihre Aufgabe, das Thema Nachhaltigkeit in die Lehre zu bringen und zu fördern. Der internationale Masterstudiengang an der ESMOD ist ja in diesem Bereich weltweit führend engagiert. Wir möchten unsere Zusammenarbeit auf der wissenschaftlichen und der angewandten Ebene gerne vertiefen. Und wir freuen uns, wenn durch unsere

Unterstützung neue „change agents“ ausgebildet werden, die dann ihre Erkenntnisse und ihr neues Bewusstsein in Unternehmen und Projekten einbringen und multiplizieren können.“

Silvia Kadolsky, Gründerin der ESMOD Berlin, Internationale Kunsthochschule für Mode

„Es gibt eine langjährige Zusammenarbeit mit hessnatur, dem Marktführer im Bereich green fashion. Etliche Projekte mit tollen Ergebnissen im Bereich zero waste und upcycling fashion waren dadurch entstanden. Dass die hessnatur stiftung nun die Patenschaft für ein Stipendium übernimmt, freut uns natürlich sehr. So gibt es also nicht nur eine weiterhin praxisorientierte Zusammenarbeit, sondern hier wird eine zusätzliche Möglichkeit geschaffen, einer jungen DesignerInn – von wo immer aus der Welt – ihr Wissen im MA Studiengang „sustainability in fashion“ zu vertiefen und auszubauen“

Die Fakten

Stipendium: Deckt alle Gebühren

Bewerbungsfrist: 5. März 2017

Vergabedatum: 17. März 2017

Studienbeginn: 3. April 2017

Modus: Vollstudium

Dauer: 18 Monate

Sprache: Englisch

Qualifizierung: Master of Arts

Kreditpunkte 90

Weiter Informationen unter:
<http://esmod.de/studium/sustainability-in-fashion-m-a/>

Über ESMOD

Der von ESMOD Berlin initiierte Masterstudiengang „Sustainability in Fashion“ ist durch seine interdisziplinäre und ganzheitliche Ausrichtung ein Novum im internationalen Kontext der Lehre und positioniert sich damit sowohl ökologisch, ethisch, sozial und ökonomisch nachhaltig. Das

dreisemestrige Masterprogramm wird in englischer Sprache unterrichtet.

Über die hessnatur stiftung

Die hessnatur stiftung ist eine gemeinnützige und unabhängige Stiftung mit dem Zweck der Forschung und Entwicklung angewandter Nachhaltigkeit. Die Projektarbeit der operativen Stiftung wird von Textilingenieuren, Umweltspezialisten und Experten für soziale Standards der ehemaligen Corporate Responsibility Abteilung von hessnatur durchgeführt. Dadurch kann die hessnatur stiftung auf jahrzehntelange Erfahrung in der Nachhaltigkeit der Textilbranche zurückgreifen.

Kontakt

Sven Bergmann

– Unternehmenskommunikation –

Telefon: +49 (0)6033 991-221

Telefax: +49 (0)6033 991-7221

Mobil: +49 (0)151-122 46998

E-Mail: sven.bergmann@hess-natur.de

Hess Natur-Textilien GmbH

Marie-Curie-Str. 7

35510 Butzbach

Gipfeltreffen in Malta: Kritik der EU an Trump-Dekret gegen Flüchtlinge ist

scheinheilig

geschrieben von Andreas | 14. Februar 2017
[PRESSE-INFO]

Oxfam: geplantes EU-Abkommen mit Libyen dient der Abschottung gegen Flüchtlinge, nicht deren Schutz

Berlin, 2. Februar 2017. Als scheinheilig kritisiert die internationale Nothilfe- und Entwicklungsorganisation Oxfam die Reaktion der EU auf den von US-Präsident Trump verhängten Einreisestopp für Zuwanderer und Flüchtlinge. Kanzlerin Merkel und andere europäische Staats- und Regierungschefs haben zwar recht mit ihrer Kritik an dem Erlass. Gleichzeitig jedoch haben sich mehrere EU-Politiker im Vorfeld des informellen EU-Gipfels in Malta für eine engere Kooperation mit Libyen bei der Migrationskontrolle ausgesprochen. Die Pläne stehen bei dem am Freitag stattfindenden Treffen auf der Tagesordnung. Sie laufen auf eine Auslagerung der europäischen Migrationskontrolle in das seit Jahren umkämpfte Land hinaus, in dem Menschenrechtsverletzungen und sogar Mord an Geflüchteten und anderen Migranten an der Tagesordnung sind.

Natalia Alonso, stellvertretende Oxfam-Kampagnenleiterin, kommentiert:

„Jegliche Zusammenarbeit der EU mit Libyen muss die Rechte und die Würde der betroffenen Menschen in den Mittelpunkt stellen. Ein Abkommen, das vor allem der Abwehr von Migranten und Flüchtlingen und nicht ihrem Schutz dient, würde bedeuten, die europäischen Grundwerte über Bord zu werfen.“

„Migranten erleben in Libyen entsetzliche Misshandlungen. Menschen, denen es gelang, dieser Hölle zu entkommen, berichten regelmäßig von traumatisierender Gewalt, die sie dort erfahren haben, einschließlich Hunger, Schläge und Verbrennungen.“

„Sicherlich muss die EU etwas tun, um die schreckliche Situation in Libyen zu verbessern, aber mit dem Ziel, Menschen in Not zu helfen. Doch stattdessen verteilt sie im vom Krieg zerrütteten Libyen hastig Geld an Behörden, ohne dessen Verwendung angemessen zu kontrollieren. Nicht Abschreckung, sondern die Werte Gerechtigkeit und Menschlichkeit sollten die EU-Politik leiten.“

Oxfam fordert von den Staats- und Regierungschefs der EU, ihre Migrationspolitik in einer Form zu gestalten, die die Menschenrechte respektiert und die menschliche Sicherheit in den Mittelpunkt stellt. Die Regierungen müssen Migrant/innen schützen, Flüchtlingen internationalen Schutz gewähren sowie sichere und reguläre Möglichkeiten zur Migration schaffen.

In diesem Sinne muss die EU sicherstellen, dass migrationspolitische Abkommen mit Drittstaaten folgende Punkte berücksichtigen:

Entwicklungshilfegelder sind dazu da, Armut zu bekämpfen. Unter keinen Umständen dürfen sie dazu missbraucht werden, die Mobilität von Migrant/innen zu beschränken, da dies dem Ziel der Armutsbekämpfung zuwiderläuft.

Die Zusammenarbeit mit Drittstaaten bei der Grenzsicherung muss gewährleisten, dass die Menschenrechte, die Bewegungsfreiheit von Migranten und die Rechte von Asylbewerbern respektiert werden.

Verlässliche Kontrollmaßnahmen müssen sicherstellen, dass die Umsetzung von Abkommen mit Drittstaaten mit dem Völkerrecht vereinbar ist. Wenn dies nicht möglich ist, darf kein Abkommen abgeschlossen werden.

Weiterführende Informationen:

Oxfam arbeitet in Italien mit Migranten, die von Libyen aus das Mittelmeer überquert haben. Ihre Erfahrungsberichte sind in dem Bericht 'Hotspots – Rights denied' (Seiten 31-34) dokumentiert.

Im Vorfeld des EU-Gipfels im Oktober 2016 veröffentlichte Oxfam den Bericht "Causing suffering and problems – Europe's approach to migration", der das Versagen der EU-Migrationspolitik beschreibt.

Pressekontakt:

Steffen Küßner, Tel.: 030-45 30 69 710, 0177-8809977, E-Mail: skuessner@oxfam.de

Oxfam ist eine internationale Nothilfe- und Entwicklungsorganisation, die weltweit Menschen mobilisiert, um Armut aus eigener Kraft zu überwinden. Dafür arbeiten im Oxfam-Verbund 18 Oxfam-Organisationen Seite an Seite mit rund 3.200 lokalen Partnern in mehr als 90 Ländern.

Mehr unter www.oxfam.de

Oxfam Deutschland e.V.
Am Köllnischen Park 1
10179 Berlin