

**CETA - Gutachten unter
Verschluss oder seitenweise
geschwärzt: foodwatch
kritisiert Intransparenz der
EU-Kommission in Debatte um
Freihandelsabkommen**

geschrieben von Andreas | 28. September 2016



Pressemitteilung – Thema: Freihandel

So sieht die Transparenz-Initiative der EU-Kommission aus:
Ausschnitt aus den geschwärzten Unterlagen der EU-Kommission

Berlin, 28. September 2016. Die Europäische Kommission hat auf Anfrage der Verbraucherorganisation foodwatch Teile einer umstrittenen Rechtsanalyse zum Freihandelsabkommen CETA veröffentlicht – die entscheidenden Passagen sind allerdings seitenlang geschwärzt oder komplett gelöscht. foodwatch kritisierte am heutigen „Tag der Informationsfreiheit“ die Intransparenz der EU in der Debatte um die Freihandelsabkommen CETA und TTIP.

„Was für ein Schildbürgerstreich aus Brüssel: Die Europäische Kommission rückt Teile der Rechtsgutachten zwar heraus – schwärzt und löscht aber alle entscheidenden Textstellen. Liebe EU-Beamte, warum habt ihr nicht gleich das ganze Papier in schwarze Tinte getaucht?“, so Lena Blanken, Volkswirtin bei der Verbraucherorganisation foodwatch. „Die vermeintliche EU-Transparenzinitiative zu TTIP und CETA wird ad absurdum geführt. Die Europäische Kommission hat aus den Bürgerprotesten gegen die Freihandelsabkommen offenbar nichts gelernt.“

Bei den Rechtsgutachten geht es um die Frage, ob der geplante europäisch-kanadische CETA-Vertrag als sogenanntes EU-only-Abkommen eingestuft wird – ein entscheidender Punkt. Denn die Europäische Kommission hatte stets die Position vertreten, CETA falle unter die alleinige Zuständigkeit der EU. Damit hätte das Handelsabkommen in Kraft treten können, ohne dass nationale Parlamente darüber abstimmen. Auf Grundlage der von foodwatch angefragten Gutachten hatte die Kommission außerdem gefordert, dass das gesamte Abkommen bereits „vorläufig“ angewendet wird. Die Bundesregierung hingegen hatte CETA immer als „gemischtes Abkommen“ betrachtet, da es sowohl nationale als auch europäische Zuständigkeiten berührt, und ein entsprechendes Rechtsgutachten dazu öffentlich gemacht. Auf politischen Druck hin hatte die Kommission erst kürzlich zugestimmt, CETA doch als gemischtes Abkommen zu verabschieden.

foodwatch hatte bei der Kommission angefragt, auf welcher juristischen Grundlage CETA als „EU only“ eingestuft wurde. Wochen später und nach mehrfachem Nachfragen veröffentlichte die Kommission zwar Teile der Gutachten, nahezu alle Stellen waren aber geschwärzt oder gelöscht.

Lena Blanken von foodwatch: „Die EU fabuliert gerne von Transparenz und Bürgerdialog – aber wenn es darauf ankommt, bleibt davon nicht viel übrig. Wir brauchen endlich eine ehrliche und offene Debatte über die geplanten

Freihandelsabkommen – dafür müssen die entscheidenden Dokumente und Positionen aber der Öffentlichkeit zugänglich gemacht werden. Die Bürgerinnen und Bürger sind zu Recht skeptisch gegenüber Mauseleien hinter verschlossenen Türen.“

Quellen und weiterführende Informationen:

- Gutachten der EU-Kommission mit geschwärzten und gelöschten Seiten: tinyurl.com/gw6joaw
- Antwort der EU-Kommission an foodwatch: tinyurl.com/z4u6rca

Pressekontakt:

Andreas Winkler

E-Mail: presse@foodwatch.de

Tel.: +49 (0)30 / 24 04 76 – 2 90

Großer Andrang bei Windparkführung in Ahorn und Boxberg

geschrieben von Andreas | 28. September 2016

Pressemitteilung

- Rund 150 Besucherinnen und Besucher besichtigen Windparks
- Gemeinsames Programm von ABO Wind und Bürgerenergie Boxberg
- Bürgermeister von Ahorn und Boxberg sprechen Grußwort

(Wiesbaden/Ahorn/Boxberg, 28. September 2016) Mehr als 150 Menschen haben am vergangenen Sonntag, 25. September, die im Bau befindlichen Windparks in Ahorn und Boxberg besichtigt. Nach der Begrüßung durch die Bürgermeister Elmar Haas (Ahorn) und Christian Kremer (Boxberg) führten die Projektleiter Elmar Holz (ABO Wind) und Harald Endreß (Bürgerenergie Boxberg)

Besuchergruppen über beide Baustellen. Im Windpark Ahorn stehen vier von sechs Anlagen schon kurz vor der Inbetriebnahme. In Boxberg sind die Großkomponenten noch nicht errichtet und konnten deshalb auf den Stellflächen aus der Nähe besichtigt werden. So erhielten interessierte Besucher Einblicke in verschiedene Bauphasen.

„Wir realisieren mit dem Windpark Ahorn erstmals seit 13 Jahren wieder ein Projekt in Baden-Württemberg“, sagt ABO Wind-Projektleiter Elmar Holz. Er lobt die konstruktive Zusammenarbeit mit Gemeinde, Verwaltung und Bürgern. Auch die Abstimmung zwischen Bürgerenergie Boxberg und ABO Wind habe gut geklappt, bestätigen beide Projektierer. „Es ist kein Wunder, dass wir die Windparkführung zusammen angeboten haben. Die Planung der benachbarten Projekte lief sehr gut“, unterstreicht Harald Endreß von Bürgerenergie Boxberg.

In Ahorn werden die vier in Kürze ans Netz gehenden Anlagen des Typs GE 2.75-120 jährlich rund 30 Millionen Kilowattstunden sauberen Strom produzieren. In Boxberg liefern die vier Anlagen des Typs Enercon E-115 voraussichtlich ab Jahresende etwa 27 Millionen Kilowattstunden pro Jahr. Gemeinsam können beide Windparks damit so viel Strom erzeugen, wie rund 35.000 Menschen in ihren Häusern und Wohnungen verbrauchen. Würden herkömmliche Kohlkraftwerke so viel Strom liefern, müssten sie dafür jedes Jahr rund 45.000 Tonnen Kohlendioxid ausstoßen.

Kontakt

Dr. Daniel Duben
Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

ABO Wind AG
Unter den Eichen 7, 65195 Wiesbaden
Tel: (0611) 267 65-577; Fax: -599
Mobil: 0152 567 11 577
daniel.duben@abo-wind.de

Neubürgerradltouren – so schön war die Saison 2016

geschrieben von Andreas | 28. September 2016

Presseveröffentlichung

27/9/2016

Zum letzten Mal in diesem Jahr lädt die Radlhauptstadt München Neubürgerinnen und Neubürger zu kostenfreien Radltouren ein. Erfahrene Tourguides zeigen am 8. Oktober auf der Ringroute und am 20. Oktober auf der Feierabendroute die schönsten Orte der Landeshauptstadt. Dabei vermitteln sie Wissenswertes rund ums Radeln in München. Damit beschließt die Radlhauptstadt die erfolgreichste Neubürgerradl-Saison seit Projektstart.

Wer neu nach München gezogen ist, findet sich anfangs in der Stadt nicht immer leicht zurecht. Deshalb bietet die Radlhauptstadt München für alle „Zuagroasten“ gegen Ende der Radlsaison im Oktober nochmal zwei Rundfahrten mit dem Rad an. So haben Neumünchnerinnen und Neumünchner die Möglichkeit, die Radlhauptstadt im wahrsten Sinne des Wortes zu erfahren. Die Touren waren in diesem Jahr so beliebt wie noch nie. Bis zu 40 Teilnehmer pro Tour haben das kostenfreie Angebot der Radlhauptstadt genutzt und dabei an 12 Terminen eine Strecke von insgesamt über 2.900 Radlkilometer zurückgelegt, länger als der Donauradweg. Ausnahmslos alle Teilnehmerinnen und Teilnehmer zeigten sich begeistert und wollen ihr Rad künftig für noch mehr Wege in der Stadt nutzen.

Mit diesen beiden Touren schließt die Saison 2016:

Die Ringroute startet am 8. Oktober um 15:30 Uhr am Verkehrszentrum des Deutschen Museums und umrundet auf 27 Kilometern einmal Münchens Mitte. Auf einer abwechslungsreichen Strecke durch den Westpark nach Sendling, entlang der Isar und weiter über Obergiesing, fährt die Gruppe bis zum Ostbahnhof. Durch beliebte Stadtviertel wie Haidhausen, Schwabing und Neuhausen geht es zurück zum Verkehrszentrum, wo die Teilnehmerinnen und Teilnehmer sich bei einer Brotzeit im Biergarten an der Alten Messe stärken können.

Die Feierabendroute beginnt am 20. Oktober um 18:30 Uhr am Verkehrszentrum und führt auf 15 Kilometern Länge vorbei an einigen der schönsten Sehenswürdigkeiten Münchens. Von der Alten Messe geht es durch das Westend, über die Hackerbrücke bis in die Maxvorstadt und den von der Universität geprägten Teil Schwabings. Anschließend durchqueren die Radlerinnen und Radler den belebten Englischen Garten und halten Kurs auf den Friedensengel. Vom Prinzregentenplatz geht es weiter durch Haidhausen bis zum Kulturzentrum Gasteig und von dort entlang der Isar zurück nach Süden bis zum Sendlinger Tor, wo die Rundfahrt endet. Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer haben im Anschluss die Möglichkeit, bei einem Rundblick über München die Tour auf der Dachterrasse des Hotels Deutsche Eiche ausklingen zu lassen.

Die Neubürgeradltouren sind kostenfrei, Voraussetzung ist eine verbindliche Anmeldung.

Hochaufgelöste Pressefotos können Sie hier herunterladen:

<https://www.flickr.com/photos/49743195@N03/albums/72157664279386080/with/26057135022/>

Treffpunkt: Verkehrszentrum des Deutschen Museums, Am Bavariapark 5, Schwanthalerhöhe, 80339 München

Veranstalter: Green City e.V. im Auftrag der Radlhauptstadt München

Anmeldung: Verbindliche Anmeldung an Andreas Schuster,

neubuergererradtouren@radlhauptstadt.de, (089) 890 668 -319

Die Initiative „Radlhauptstadt München“ fördert den Fahrradverkehr in München. Sie wird im Auftrag der Landeshauptstadt München von der Bietergemeinschaft Green City e.V. / Green City Projekt GmbH und helios durchgeführt. Weitere Informationen unter www.radlhauptstadt.de.

Kontakt

Katja Sorg

Telefon: (089) 890 668 -312

Telefax: (089) 890 668 -66

E-Mail: presse@radlhauptstadt.de

„Well-Being“ die neue Kräutertee-Serie von Herbaria Kräuterparadies

geschrieben von Andreas | 28. September 2016



Damit kann man sich etwas Gutes tun. Ob „Voller Schwung“ in den Morgen oder „Ruhig & Gut“ durch die Nacht, mit „Stimmgold“ den Hals pflegen oder ausgeglichen durch die Zeit des weiblichen Wandels – die 8 neuen Kräutertee-Kompositionen von Herbaria bringen Wohlgefühl und Lebensfreude ins Teeregal. Und es findet sich für fast jede Lebenslage etwas...

Den richtigen Tee zur rechten Zeit – mit den neuen Kräutertees von Herbaria kann man sich bei fast jeder Gelegenheit etwas Gutes tun. Acht Mischungen speziell abgestimmt auf ganz unterschiedliche Bedürfnisse und Lebenslagen.

Mit der Komposition **„Voller Schwung“** beginnt der Tag. Anregende Mate, grüner Tee, Olivenblätter und die beiden Klassiker Brennnessel und grüner Hafer bringen Schwung in diese erfrischende Kräutertee-Mischung. Schon Hildegard von Bingen empfahl Galgant als „Gewürz des Lebens“. Apfel und Rose beleben mit Ihrem Duft die Sinne. Jetzt kann es losgehen!

Wer seinen Stimmorganen etwas Gutes tun will trinkt **„Stimmgold“**. Fein süße Lindenblüten kombiniert mit den kräftig würzigen Klassikern Thymian und Salbei. Nelke und Eukalyptus intensivieren und erfrischen mit ihren starken ätherischen Ölen. Die Blätter der schwarzen Johannisbeere und wärmendes Süßholz runden den Genuss ab. So fließt Stimmgold wohlig durch den Gaumen.

In rauerer Zeiten braucht man **„Frischen Wind“**. Holunderblüten mit Lindenblüten sind ein beliebter Tee, wenn es draußen ungemütlich wird. Dazu sind die leichte Schärfe des Ingwers und die Klassiker Thymian, Anis und Spitzwegerich kombiniert. Und ein Hauch natürliches Pfefferminzöl sorgt für die frische Brise um die Nase.

Für's gute Bauchgefühl gibt's **„Warme Mitte“**. In dieser Mischung treffen die beliebten Klassiker Anis, Fenchel und Kümmel auf die wärmenden Gewürze Kardamom und Koriander, sowie auf die sanfte Schärfe von Ingwer. Fruchthafte Orangenschale

und süße Kamille runden den Tee ab. So wird's wohlig und warm.

Wieder **„In Balance“** kommen? Sanfte Melisse, Rosmarin, süße Lindenblüten und besonders der beliebte Kümmel sorgen für innere Harmonie. Grüner Hafer und Brennnessel sind klassische Fastenkräuter. Lemongras und Eukalyptus geben die feine frische Note. So kommen Geist und Seele ins Gleichgewicht. Harmonisiert und justiert z.B. mit Melisse, Lindenblüten, Brennnessel, Rosmarin und Lemongras Leib und Seele.

„Für Dich“ ist ein Tee für Frauen. Frauenmantelkraut kombiniert mit Klassikern wie Schafgarbe, grünem Hafer und Brennnessel. Ingwer gibt eine angenehme Schärfe. Sanfte Melisse, frische Zitronenmyrte und aromatische Nanaminze erfrischen Geist und Seele.

In der Mitte des Lebens ändert sich für Frauen vieles. **„Im Wandel“** ist der passende Tee für den Ausgleich. Das klassische Frauen-Duett Rotklee und Frauenmantel ergänzt mit würzigem Rosmarin, Schafgarbe und abgerundet mit dem fein malzigen Aroma fermentierter Brombeerblätter. Sanfte Melisse, Zitronenverbene und Lavendel geben dem Tee Duft und Frische.

Wenn sich vieles ändert bleibt doch eines gleich: Frau sollte sich jeden Tag etwas Gutes tun.

Und mit **„Ruhig & Gut“** kann man dann genüsslich den Tag ausklingen lassen. Eine wunderbare Mischung aus duftender Melisse, aromatischem Fenchel, süßlicher Kamille, kräftiger Pfefferminze und herbem Hopfen – schön abgerundet mit Lavendel und Rosmarin. Genau das Richtige nach einem aufregenden und anstrengenden Tag.

Wie immer bei Herbaria – nur Beste und geprüfte Bio-Zutaten kommen in den Teebeutel.

Alle Zutaten sind natürlich aus kontrolliert biologischem Anbau und werden mit größter Sorgfalt auf Beikräuter, Schadstoffe usw. labortechnisch geprüft. So wird es garantiert

ein sicherer Genuss.

Voller Schwung – Kräutertee – für den Morgen 15 FB mit 1,6 g, empf. VK 3,79 EUR

Stimmgold – Kräutertee – wohlig 15 FB mit 1,6 g, empf. VK 3,79 EUR

Frischer Wind – Kräutertee – mit echtem Pfefferminzöl 15 FB mit 1,6 g, empf. VK 3,79 EUR

Warme Mitte – Kräutertee – wohlig 15 FB mit 1,6 g, empf. VK 3,79 EUR

In Balance – Kräutertee – harmonisierend 15 FB mit 1,6 g, empf. VK 3,79 EUR

Für Dich – Kräutertee – Frauen Tee – ausgleichend 15 FB mit 1,5 g, empf. VK 3,79 EUR

Im Wandel – Kräutertee – Wechseljahre Tee – Ausgleich für die Seele 15 FB mit 1,6 g, empf. VK 3,79 EUR

Ruhig & Gut – Kräutertee – für den Abend 15 FB mit 1,6 g, empf. VK 3,79 EUR

Kontakt

Herbaria Kräuterparadies GmbH

Lisa-Maria Heimgartner *Marketing / Produktmanagement*

Tel: +49 8028 9057 29 * Fax: +49 8028 9057 56

E-Mail: lisa.heimgartner@herbaria.de

Green Cola: Die Cola-Innovation für natürlichen Genuss ohne Reue

#thegreensideofcola – mit Stevia und fast ohne Kalorien

geschrieben von Andreas | 28. September 2016

Nahezu kalorienfrei, mit vielen natürlichen Zutaten und ausschließlich natürlichem Stevia gesüßt präsentiert sich eine absolute Cola-Innovation vermehrt auf dem deutschen Markt: Green Cola. Mit ihr soll nun ein neues ernährungsbewusstes Zeitalter in der Erfrischungsgetränkebranche beginnen – und dies für jedermann!

We dream green!

Green Cola trifft den Zahn der Zeit! Der Trend der letzten Jahre zeigt deutlich, dass Verbraucher immer mehr auf ihre Ernährung achten und Produkte auswählen, die einen natürlichen Charakter vorweisen. Die besondere Zusammensetzung der Zutaten verleiht der Green Cola ein Alleinstellungsmerkmal im Vergleich zu herkömmlichen Cola-Sorten. Mit der Kombination aus natürlichem Stevia und Aromen sowie dem natürlichen Koffein aus grünen Kaffeebohnen verzichtet sie auf Zucker und ist so auch für Menschen mit besonderen Ernährungsbedürfnissen, wie zum Beispiel Diabetiker oder Sportler, sehr gut geeignet.

Obwohl die Green Cola fast ohne Kalorien (nur 0,6 kcal je 100 ml) auskommt, werden beim Genuss keine Abstriche gemacht. Denn mit ihrer lebendigen, frischen Note und der unvergleichbaren natürlichen Süße durch Stevia ist die Green Cola ein erfrischendes Geschmackserlebnis.

- ✓ 0% Zucker
- ✓ 0% Aspartame
- ✓ 0% Phosphorsäure
- ✓ 0% Konservierungsstoffe
- ✓ 0% Natrium Cyclamat
- ✓ 0% Acesulfam K
- ✓ Natürliche Aromen

- ✓ Natürliches Koffein aus grünen Kaffeebohnen
- ✓ Natürliche Süßstoffe aus der Stevia-Pflanze

Stevia anstatt Zucker?

Die Green Cola enthält nur natürliche Aromen, zertifizierte und EFSA-genehmigte Zutaten und insbesondere keine Konservierungsstoffe. Im Vergleich zu anderen Cola-Herstellern wird für die Green Cola ausschließlich das natürliche Süßungsmittel Stevia verwendet. Gewonnen wird das Stevioglycosid aus der Stevia-Pflanze, die ursprünglich aus Lateinamerika stammt. Trotz der hohen Süßkraft ist Stevia der einzige Süßstoff mit null Kalorien, keinen Kohlenhydraten und ohne glykämischen Index und glykämischer Last. Daher werden dem täglichen Energiebedarf beim Verzehr keine unnötigen Kalorien zugeführt. So steht der Genuss der Green Cola nicht im Gegensatz zu einer kalorien- bewussten und natürlichen Ernährung.

Griechische Cola erobert den deutschen Markt

Seit 2011 ist die Getränke-Innovation im Cola-Segment in Griechenland auf dem Markt. An der Grenzregion Orestiada-Evros wird die jahrzehntelange Philosophie des ersten Produktionsteams der Green Cola Company beibehalten und weitergeführt. Heute ist die Green Cola in Griechenland bereits die Nummer 2 mit einem Anteil von fast 8 Prozent im Cola- und mit über 15 Prozent im Cola Light-Segment. Positiv auf den Start wirkte auch die Übernahme des Getränkeabfüller EPAP S.A., der zuvor der Exklusiv-Abfüller von Coca-Cola war.

Die Kombination aus Tradition und stetiger Entwicklung bilden den Grundstein neuer qualitativer und innovativer Produkte. So konnte es die Green Cola Company mit ihrem Premium-Produkt erstmalig schaffen, als griechischer Getränkehersteller im Erfrischungsgetränke-Segment, eine echte Innovation in der Cola-Kategorie des deutschen LEH, zu landen. Mittlerweile decken die Exporte 10 Prozent des Umsatzes ab, wobei Deutschland derzeit der wichtigste Absatzmarkt ist.

Leonidas Stoikos, CEO:

„Professionalität, Konsistenz, harte Arbeit und die Anpassung an die ständig ändernden Anforderungen der Märkte sind die Gründe für den rasanten Aufstieg von Green Cola.“

Für den deutschen Markt wird die Green Cola in Deutschland produziert, wo auch der Kohlesäuregehalt exakt auf die deutsche Geschmacksempfindung abgestimmt wurde. Ausgeliefert werden die fertigen Produkte von drei Standorten: Nagold, Großkölnbach und Kirchheim. So nutzt Green Cola wertvolle Synergien für hervorragenden Geschmack, der originell und vor allem erfrischend ist.

Übrigens: Die Green Cola ist ausgezeichnet! Sie wurde gerade erst bei den European Business Awards zum NATIONAL CHAMPION 2016/2017 für Griechenland gekürt und so offiziell von einer europaweiten Jury anerkannt und zertifiziert.

Die Green Cola ist in PET-Flaschen (0,5 Liter und 1,5 Liter) sowie in Dosen (0,33 Liter) online unter <http://www.greencolagermany.de/> sowie in ausgewählten Supermärkten erhältlich.

Weitere Informationen könnt ihr auch unter <http://de.greencola.com> finden.

Pressestelle Green Cola

c/o IC AG Public Relations

Anna-Lena Schildt

as@ic-gruppe.com

Tel.: 040 – 899 666 -18

Fax: 040 – 899 666 -99

Würdigung des Lebenswerks von Michaela Glöckler – Matthias Girke und Georg Soldner leiten neu die Medizinische Sektion

geschrieben von Andreas | 28. September 2016

Goetheanum, Dornach, 18. September 2016

Nach 28 Jahren Sektionsleitung wurde das Lebenswerk von Michaela Glöckler auf der Jahreskonferenz der Medizinischen Sektion anlässlich ihrer Emeritierung zum 70. Geburtstag gewürdigt. Michaela Glöckler übergab die Sektionsleitung an Matthias Girke und seinen Stellvertreter Georg Soldner.

Die Kinderärztin Michaela Glöckler ist als Autorin der <Kindersprechstunde> (mit Wolfgang Goebel) und der <Elternsprechstunde> weithin bekannt. Auch als populäre Vortragsrednerin erreichte sie viele Menschen im In- und Ausland.

Unter Michaela Glöckler als Leiterin der Medizinischen Sektion am Goetheanum hat die Anthroposophische Medizin in über 80 Ländern Fuss gefasst. Michaela Glöckler rief das Netzwerk Internationale Koordination Anthroposophische Medizin (IKAM) ins Leben. Als internationales Leitungsgremium in der Medizinischen Sektion sorgt es unter anderem in gemeinsamen Abstimmungen für Qualitätssicherung und ist für Zertifizierungs- und Anerkennungsfragen sowie für Auditoren- und Dozentenschulung zuständig. In 26 Ländern förderte Michaela Glöckler den Auf- und Ausbau der Internationalen Weiterbildung zum Anthroposophischen Arzt, der anthroposophischen Therapieformen und der Krankenpflege (IPMT).

Michaela Glöckler war in über 30 Gremien tätig, darunter in der Allianz für angewandte Anthroposophie (Eliant). Eliant hat als eine der ersten zivilgesellschaftlichen Organisationen im Vorfeld der damals in Planung befindlichen Europäischen Bürgerinitiative eine Millionen Unterschriften für die Angewandte Anthroposophie gesammelt und dem zuständigen EU-Kommissar John Dalli 2011 übergereicht. Seither engagiert sich Eliant gesellschaftspolitisch in der EU (eliant.eu).

Anlässlich ihres 70. Geburtstags übergab Michaela Glöckler die Sektionsleitung an Matthias Girke, Internist und Mitgründer des Gemeinschaftskrankenhauses Havelhöhe in Berlin, und Georg Soldner, Kinderarzt und Leiter der Akademie für Anthroposophische Medizin in Berlin.

Ihre Ansprechpartnerin:

Heike Sommer

heike.sommer@medsektion-goetheanum.ch

Tel. +41 61 706 44 83

www.medsektion-goetheanum.ch

**Bundesverfassungsgericht
verhandelt am 12. Oktober
über Eilanträge zu CETA –
Mehr Demokratie, foodwatch
und Campact setzen auf ein**

Verbot der vorläufigen Anwendung

geschrieben von Andreas | 28. September 2016

gemeinsame Pressemitteilung von foodwatch und Mehr Demokratie

- Urteilsverkündung zu den Anträgen auf einstweilige Anordnung bereits am 13. Oktober
- Das Gericht könnte die „vorläufige Anwendung“ des kompletten CETA-Vertrags untersagen.
- Auch die Themen „Einstimmigkeit“ und „gemischtes Abkommen“ werden behandelt.

23. September 2016. Das Bundesverfassungsgericht verhandelt am 12. Oktober 2016, 10 Uhr, über mehrere Eilanträge, die darauf zielen, die vorläufige Anwendung des Handelsvertrages CETA zwischen der EU und Kanada vorerst zu verhindern. Neben der von Campact, foodwatch und Mehr Demokratie initiierten Verfassungsbeschwerde „Nein zu CETA“ werden drei weitere Verfassungsbeschwerde sowie eine Organklage der Partei Die Linke behandelt. Alle fünf Klägergruppen setzen darauf, dass das Gericht den deutschen Vertreter im Rat der Europäischen Union dazu verpflichtet, auf der entscheidenden Sitzung im Oktober gegen die vorläufige Anwendung von CETA zu stimmen.

„Solange das Gericht nicht im Hauptsacheverfahren darüber entschieden hat, ob CETA mit dem Grundgesetz vereinbar ist, dürfen auch keine politischen Tatsachen geschaffen werden und genau das würde durch eine vorläufige Anwendung passieren“, erklärt Roman Huber, geschäftsführender Bundesvorstand des Vereins Mehr Demokratie. „Dafür spielt es auch keine Rolle, ob die Schiedsgerichte von der vorläufigen Anwendung ausgenommen werden. Die demokratisch nicht-legitimierten CETA-Ausschüsse würden auf jeden Fall vorläufig ihre Arbeit aufnehmen. Wir sind der Ansicht, dass dadurch die Rechte des Bundestags und des Europäischen Parlamentes beschnitten werden und setzen

darauf, dass das Gericht das verhindert.“

„Das Bundesverfassungsgericht hört die CETA-Kritiker zu ihren zentralen Argumenten an. Das zeigt, dass sich die Kritikpunkte nicht einfach so beiseite wischen lassen, wie es Herr Gabriel und Frau Merkel gerne hätten“, ergänzt Thilo Bode, Geschäftsführer der Verbraucherorganisation foodwatch. „Die vorläufige Anwendung eines demokratieschädlichen Vertrages ohne Abstimmung in den nationalen Parlamenten ist brandgefährlich, weil die negativen Auswirkungen des Abkommens Fakten schaffen – und zwar nicht vorläufig, sondern endgültig.“

Aus der Verhandlungsgliederung geht hervor, dass sich das Bundesverfassungsgericht auch mit der Rechtsnatur von CETA (gemischtes Abkommen oder reines EU-Abkommen?) sowie mit dem Ratifikationsverfahren (qualifizierte Mehrheit oder Einstimmigkeit bei der Zustimmung notwendig?) befassen wird. Die Klarstellungen zu diesen Punkten dürften für den weiteren Ratifikationsprozess auch in anderen Ländern von großer Bedeutung sein. So könnte etwa ein Veto der österreichischen Regierung das Abkommen zu Fall bringen, wenn CETA von allen Mitgliedstaaten einstimmig beschlossen werden muss. Am 13. Oktober ist bereits die Urteilsverkündung angesetzt – dort wird es nur um die sogenannten Anträge auf einstweilige Anordnung gehen. Die inhaltlichen Kritikpunkte der Beschwerdeführenden wird das Gericht später in einem Hauptsacheverfahren behandeln.

Links:

- Terminsladung und Verhandlungsgliederung:
www.ceta-verfassungsbeschwerde.de/wp-content/uploads/2016/09/2016-09-22_Muendliche_Verhandlung.pdf
- Hintergrundpapier zur Verfassungsbeschwerde:
www.tinyurl.com/ceta-verfassungsbeschwerde
- Schriftsatz der Verfassungsbeschwerde:
www.mehr-demokratie.de/fileadmin/pdf/2016-08-30_CETA-Klage.pdf
- Zusammenfassung des Prozessvertreters:

www.mehr-demokratie.de/fileadmin/pdf/Hintergrundpapier_zur_CET_A-Klage.pdf

Pressekontakte:

Mehr Demokratie: Anne Dänner, presse@mehr-demokratie.de, 030 / 42 08 23 70

foodwatch: Martin Rücker, presse@foodwatch.de, 0 30 / 2 40 47 62 90

Von klein auf gesund und nachhaltig konsumieren: Klimaküche besucht Grundschule in Laim

geschrieben von Andreas | 28. September 2016

Pressemitteilung

München, 20. September 2016

Birne statt Banane und Apfel statt Ananas: Was das eigene Konsumverhalten für den Klimaschutz bedeutet, erfahren vom 26. September bis 11. Oktober die vierten Klassen der Grundschule an der Camerloher Straße in Laim. Die Umweltorganisation Green City e.V. vermittelt mit Workshops, einem Bauernhofbesuch sowie einem Klimafrühstück alles rund um klimafreundliche und gesunde Ernährung.

Katharina Lindemann, Umweltpädagogin bei Green City e.V. erklärt die Idee des Projekts: „Mit neun Jahren begeben sich Kinder auf die Suche nach einem eigenen Lebensstil. Sie beginnen, ihr Umfeld zu hinterfragen und eigene Ansichten und Werte zu entwickeln. Die Klimaküche gibt Denkanstöße zu einer

gesunden und nachhaltigen Ernährung und bildet damit einen Gegenpol zu den bunten Verpackungen und Werbeversprechen der Supermärkte“. Wie die gezielte Auswahl von Nahrungsmitteln positiv auf die Umwelt wirkt, lernen die SchülerInnen in vier Workshops. Zuerst erleben sie bei der Exkursion artgerechte Tierhaltung hautnah auf einem Bauernhof. Anschließend wenden die Kinder das Gelernte beim Einkauf an und bereiten ein klimafreundliches Frühstücksbuffet zu. Das Besondere: Auf dem Speiseplan stehen nur vegane und vegetarische Speisen und Getränke. Langfristig will das Projekt gesunde Ernährung im Alltag der LehrerInnen, Eltern und Kinder verankern und auf die Bedeutung von ökologischem Landbau, regionaler Herkunft und saisonalem Einkauf aufmerksam machen. So leistet die „Klimaküche“ einen Beitrag zum Klimaschutz und zum Erhalt unserer Ressourcen. Denn ein Fünftel der deutschen Treibhausgase geht auf unsere Ernährung zurück, angefangen von der Massentierhaltung für die Fleischproduktion bis hin zu langen Transportwegen von Obst und Gemüse. Die CO₂-Emissionen, die für unser Essen in anderen Ländern entstehen, zum Beispiel beim Futtermittelanbau, sind hier noch nicht berücksichtigt.

Green City e.V. dankt der GLS Treuhand Zukunftstiftung Landwirtschaft und der Heidehof-Stiftung, die die Klimaküche finanziell unterstützen. Schulen, die auch Interesse an der „Klimaküche“ haben, können sich gerne an Green City e.V. wenden: katharina.lindemann@greencity.de, (089) 890 668 -327.

Hochaufgelöste Pressefotos können Sie hier herunterladen:
<http://goo.gl/qPFk0Q>

Über Green City e.V.

Green City e.V. ist seit 1990 als Umweltorganisation für ein grüneres München aktiv. 25 MitarbeiterInnen setzen sich zusammen mit über 1.500 Ehrenamtlichen und Mitgliedern für stadtverträgliche Mobilität, verantwortungsvollen Umgang mit Energie, nachhaltige Stadtgestaltung, und Umweltbildung für alle Altersgruppen ein. 150 Projekte und Veranstaltungen pro Jahr bieten Umweltschutz

zum Anfassen und Mitmachen. Weitere Informationen unter www.greencity.de.

Ihre AnsprechpartnerInnen bei Green City e.V.:

Daniel Reitmeier, Kommunikation

Mail: presse@greencity.de, Tel: (089) 890 668 -324

Katharina Lindemann, Projektleitung

Mail: katharina.lindemann@greencity.de, Tel: (089) 890 668 -327

Fachleute klären über Windpark im Reichswald auf

geschrieben von Andreas | 28. September 2016

Pressemitteilung

- Infomesse zur Windkraft in Kranenburg gut besucht
- Rund 150 Bürger suchen den persönlichen Dialog mit mehr als 20 Experten
- Ruhige Atmosphäre und sachlicher Austausch im Bürgerhaus Katharinenhof

(Wiesbaden, 21. September 2016) Etwa 150 Menschen haben sich am Dienstag zwischen 16 und 21 Uhr bei einer Infomesse über Windkraft in Kranenburg informiert. 22 Fachleute beantworteten in persönlichen Gesprächen zahlreiche Fragen der Besucher und widerlegten etliche Vorurteile bezüglich der Planung des Windparks im Reichswald. Der Kranenburger Bürgermeister Günter Steins sowie andere interessierte Kommunalpolitiker waren ebenfalls vor Ort, um sich persönlich ein Bild von der Infomesse zu machen.

„Wir freuen uns über diese große Resonanz, weil uns sehr viel

an einem sachlichen Austausch gelegen ist“, sagt Georg von Aretin, Abteilungsleiter von ABO Wind. Auch die Bürgerinitiative ‚Gegenwind im Reichswald‘ präsentierte ihre Meinung an einem Stand.

Neben Bau- und Projektleitung von ABO Wind beteiligten sich der Landesbetrieb Wald und Holz Nordrhein-Westfalen und die Energieagentur NRW an der Infomesse. Experten der IEL GmbH (Schallschutz und Schattenwurf), des Planungsbüros Fehr (Natur- und Artenschutz), der Firma UTC (Hydrogeologie) und des Unternehmens Goldschmidt Archäologie und Denkmalpflege (archäologischen Baubegleitung) stellten Ergebnisse ihrer Gutachten vor und beantworteten Nachfragen der Bürger.

„Wenn ich den Leuten erklärt habe, dass für den Bau des Windparks gerade mal sechs Prozent der Waldfläche gerodet werden müssen, die wir aus forstwirtschaftlichen Gründen dem Reichswald sowieso jedes Jahr entnehmen, war das Verständnis für das Projekt schnell viel größer“, sagt Lukas Sieberth vom Landesbetrieb Wald und Holz: „Zumal diese Flächen auch noch im Verhältnis 1:1 aufgeforstet und nach der Betriebszeit renaturiert werden.“

„Mir hat vor allem die sachliche Diskussionskultur gefallen“, sagt Dr. Mark Peters von der Firma UTC: „Selbst wenn ein Austausch mal sehr emotional begonnen hat, beruhigte er sich auf der Infomesse schnell wieder. Das habe ich bei Veranstaltungen zu ähnlichen Themen schon ganz anders erlebt“, sagt er. Schall- und Schattenexperte Hennes Hake von der IEL GmbH berichtet ebenfalls von fruchtbaren Gesprächen: „Wir konnten viele Verständnisfragen beantworten und Missverständnisse aufklären“, sagt er. Vor allem dem mit vielen Vorurteilen und pseudowissenschaftlichen Halbwahrheiten behafteten Thema Infraschall setzten die Experten fundierte Fakten entgegen. „Wir sind mit der Veranstaltung sehr zufrieden“, resümiert ABO Wind Abteilungsleiter von Aretin.

Bürgerinnen und Bürger können sich auf

www.windpark-kranenburg.de auch weiterhin über den Planungsstand informieren und jederzeit Fragen stellen.

Kontakt

Dr. Daniel Duben

Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

ABO Wind AG

Unter den Eichen 7, 65195 Wiesbaden

Tel: (0611) 267 65-577; Fax: -599

Mobil: 0152 567 11 577

daniel.duben@abo-wind.de

www.abo-wind.de

Studienauswertung: Mindestens jedes vierte Tierprodukt stammt von einem kranken Nutztier

geschrieben von Andreas | 28. September 2016

Pressemitteilung

Berlin, 22. September 2016. Lebensmittel mit tierischen Zutaten stammen zu einem großen Teil von kranken Nutztieren. Das ist das Ergebnis einer Auswertung wissenschaftlicher Studien durch die Verbraucherorganisation foodwatch. Die Untersuchungen hat Matthias Wolfschmidt, stellvertretender foodwatch-Geschäftsführer, in seinem heute veröffentlichten Buch „Das Schweinesystem – Wie Tiere gequält, Bauern in den Ruin getrieben und Verbraucher getäuscht werden“ (erschienen im Verlag S. Fischer, 235 Seiten, 18 Euro) zusammengefasst.

Demnach macht mindestens jede zweite Milchkuh einmal im Jahr haltungsbedingte Krankheiten durch, die größtenteils vermeidbar sind. Etwa jeder zehnte Liter Milch stammt von einer Kuh mit entzündetem Euter. Schlachthofbefunden zufolge litt etwa jedes zweite Schwein an haltungsbedingten Krankheiten. Statistisch gesehen war zudem mindestens jedes vierte Hähnchen vorher ein kranker Hahn, wurden 4 von 10 Eiern von einer Henne mit Knochenbrüchen gelegt. Angesichts der uneinheitlichen Datenlage lassen sich die Studien nur näherungsweise zusammenfassen. Als Faustregel müssen Verbraucherinnen und Verbraucher jedoch davon ausgehen, dass mindestens jedes vierte Tierprodukt von einem kranken Tier stammt. Beim Einkauf ist dies nicht zu erkennen, die Produkte kranker Tiere werden regelmäßig als „gesunde“ Lebensmittel angeboten.

„Wenn es um Tierhaltung geht, wird fast nur über formale Kriterien wie Platzbedarf oder Ausgestaltung der Ställe gesprochen – das ist viel zu kurz gegriffen“, erklärte der Autor von „Das Schweinesystem“, Matthias Wolfschmidt. „Verschwiegen wird meist, dass ein Großteil der Nutztiere unter massiven Krankheitssymptomen leidet. Der allergrößte Teil könnte vermieden werden, aus Kostengründen passiert das aber nicht. Das Problem der Tiere besteht darin, dass sie auch mit teils massiven Erkrankungen noch ‚funktionieren‘, also Lebensmittel liefern.“

Während Milchkühe regelmäßig unter Lahmheit, Fruchtbarkeits- und Stoffwechselstörungen sowie Euterentzündungen leiden, sind bei Schweinen laut Studienlage chronische Gelenkerkrankungen und Organveränderungen die häufigsten Krankheitsbilder. Bei Hühnern werden zahlreiche Symptome wie Gelenkerkrankungen, Brustbeinschäden, Knochenbrüche, Eileiterentzündungen, Wurmbefall und Fußballenveränderungen festgestellt. Dabei gibt es keine signifikanten Unterschiede zwischen konventioneller und Bio-Haltung, zwischen kleinen Höfen und Großbetrieben. Entscheidend für die Gesundheit der Tiere ist vor allem die

Qualität des Betriebsmanagements.

„Wer in den Bauern einfach Tierquäler sieht, liegt falsch. Die Tierhalter sind, wie die Tiere selbst und die Verbraucher, die über die Herkunft ihrer Produkte getäuscht werden, Opfer eines Systems, das falsche Anreize setzt“, so Matthias Wolfschmidt. „Vor allem der Handel ist verantwortlich für einen Wettbewerb, der sich nicht um Qualität, sondern nur um den Preis dreht – das kann nur zu Lasten von Tieren, Bauern und letztlich auch Kunden gehen.“

In seinem Buch „Das Schweinesystem“ zeigt Matthias Wolfschmidt einen Weg auf, der – anders als Scheinlösungen wie die „Tierwohl“-Initiativen des Handels und der Bundesregierung – zu einer wirklich tiergerechten Haltung führen kann. Nicht nur in kleinen Nischen, sondern flächendeckend. Damit eine echte „Tierhaltungswende“ gelingt, müssten Tiere vor dem krankmachenden Preis-Wettbewerb geschützt sein. Matthias Wolfschmidt fordert:

- Eine tiergerechte Haltung muss für alle Nutztiere gesetzlich vorgeschrieben sein.
- Wie viele Tiere an haltungsbedingten Krankheiten leiden, muss für jeden Betrieb erfasst werden – daraus werden verbindliche Zielvorgaben abgeleitet, orientiert an den besten Betrieben der Branche.
- Die formalen Haltungskriterien (Stallgröße, Auslauf, Beschäftigungsmöglichkeiten etc.) müssen es allen Tieren ermöglichen, art eigene Verhaltensweisen so gut wie möglich auszuüben, ohne Verhaltensstörungen zu entwickeln.
- Auf den Markt kommen dürfen nur noch solche Produkte mit tierischen Bestandteilen, die die Tierschutzvorgaben nachweislich einhalten. Die Mehrkosten müssen am Ende wir Verbraucher bezahlen, denn wir schulden den Tieren eine bessere Behandlung.

– Das Konzept muss EU-weit umgesetzt werden, verbunden mit einem Vermarktungsverbot für nicht-tiergerecht erzeugte Lebensmittel aus Drittstaaten. Andernfalls würden europäische Tierhalter verdrängt durch nicht-europäische Konkurrenten, die weiterhin zu schlechteren Standards produzieren – ohne, dass für die Tiere etwas erreicht wäre.

„Wenn wir schon Tiere zur Produktion von Lebensmitteln halten, dann schulden wir allen von ihnen die bestmöglichen Umstände. Weder Nischenproduktionen noch Tierschutzlabel oder 0-1-2-3-Kennzeichnungen sind daher die Lösung, sondern einzig und allein klare gesetzliche Vorgaben und entsprechende Vergütungen von Tierschutzleistungen der Landwirte“, so Autor Matthias Wolfschmidt. „Tiergerechtigkeit muss verbindlicher Mindeststandard für Landwirte, Handel und Verbraucher werden!“

Um einen solchen Standard zu etablieren, müssten der Handel und die Lebensmittelindustrie Tierhalter besser entlohnen. Dies würde letztlich auch zu höheren Preisen für Verbraucherinnen und Verbraucher führen. Matthias Wolfschmidt: „Wenn wir das Leben hunderttausender krankgemachter Tiere wirklich verbessern wollen, dann müssen wir diesen Preis bezahlen.“

– Matthias Wolfschmidt: „Das Schweinesystem – Wie Tiere gequält, Bauern in den Ruin getrieben und Verbraucher getäuscht werden“. Erschienen am 22. September 2016 im S. Fischer Verlag. 235 Seiten, 18 Euro.

Link:

- Mehr Informationen zu „Das Schweinesystem“: www.fischerverlage.de/buch/das_schweinesystem/9783100025463
- Gutachten des Wissenschaftlichen Beirats für Agrarpolitik beim Bundeslandwirtschaftsministerium zum Thema Nutztierhaltung (März 2015): www.tinyurl.com/ztc8hwn

Redaktioneller Hinweis:

- Fotos, Grafiken und 0-Töne zum Download:

www.tierhaltung-downloads.foodwatch.de

– Ausgewählte Studien zur Tiergesundheit:

www.studien-tiergesundheit.foodwatch.de

Pressekontakt:

foodwatch e.V.

Martin Rücker

E-Mail: presse@foodwatch.de

Tel.: +49 (0)30 / 24 04 76 – 2 90