

Große Bühne für die Besten – Die Bohlsener Mühle ist das nachhaltigste KMU* Deutschlands!

geschrieben von Andreas | 2. Dezember 2015



Am 27.11.2015 öffnete sich in Düsseldorf zum achten Mal der Vorhang von Deutschlands wichtigster Nachhaltigkeitsbühne. Unter den geladenen Gästen waren auch 2015 wieder Persönlichkeiten aus Wirtschaft, Politik, Kultur, Sport und Medien. „Es ist großartig zu erleben, dass Nachhaltigkeit – unser Kernanliegen seit 1979 – in einem Umfeld wichtiger Multiplikatoren beim Deutschen Nachhaltigkeitspreis, die Bühne bekommt, die sie braucht und verdient,“ sagt Volker Krause, geschäftsführender Gesellschafter der Bohlsener Mühle.

Dass die Bohlsener Mühle für ihre ganzheitlich-ökologische Ausrichtung den Deutschen Nachhaltigkeitspreis 2015 bekommen hat, ist für Volker Krause und alle Mitarbeiter des Unternehmens Auszeichnung, Ehre und Bestätigung des eingeschlagenen Weges.

Vor 36 Jahren entschied sich die Bohlsener Mühle ausschließlich regionales Bio-Getreide zu verarbeiten. Damit legten Volker Krause und Helmut Vollmer (Geschäftsführer) den

Grundstein für ein zukunftsfähiges, ökologisches und sozial verträgliches Unternehmen. Der Bio-Lebensmittler zeigt mit seiner Philosophie auf, dass es möglich ist, in einer ländlich geprägten Region erfolgreich und nachhaltig zu sein. Über die eigenen Unternehmensgrenzen hinweg, setzt sich der Hersteller von ökologischen Backwaren und Mühlenerzeugnissen nicht nur für den ökologischen Landbau sondern für die ökologische und soziale Weiterentwicklung seiner Heimatregion ein. „Es geht uns nicht um ein ‚weiter wie bisher‘. Wir verstehen Bio ganzheitlich und für uns ist Bio das Synonym für nachhaltig“ sagt Volker Krause.

Diesen ganzheitlichen Nachhaltigkeitsansatz fand die Expertenjury unter dem Vorsitz von Prof. Dr. Günther Bachmann, Generalsekretär des Rates für Nachhaltige Entwicklung, preiswürdig. Das Unternehmen engagiert sich in den Augen der Jury nachahmenswert für die Region, die regionalen Lieferanten und die Mitarbeiter.

„Wir freuen uns über diesen Preis riesig, denn er bestätigt uns in dem, was wir hier jeden Tag sehr selbstverständlich tun“ erklärt Volker Krause. „Wir begreifen Nachhaltigkeit nicht losgelöst von unserem Kerngeschäft, sondern leben sie.“

Dass Volker Krauses und Helmut Vollmers Weg heute in die Verleihung des Titels „Deutschlands Nachhaltigstes Unternehmen“ mündet, freut die gesamte Mannschaft des Bio-Pioniers sehr. Es zeigt, dass Bio nicht nur in der Mitte der Gesellschaft angekommen ist, sondern als der zukunftsfähige Weg verstanden wird, eine Gesellschaft im Sinne eines sozialen und ökologischen Wandels zu transformieren. Wie nötig das gerade heute ist, verdeutlicht unter anderem der aktuell in Paris stattfindende Weltklimagipfel.

„Zukünftig wird es ein entscheidender Erfolgsfaktor für Unternehmen sein, die Nachhaltigkeitsarbeit konsequent in den Alltag zu integrieren. Wir haben sie aufgrund der klaren Ausrichtung in der Vergangenheit bereits heute in unserer

Unternehmens-DNA verankert,“ konstatiert Manuel Pick (Geschäftsführer). Er sieht in der Preisverleihung „eine Würdigung der zukunftsweisenden Aufstellung des Unternehmens, die eine großartige und solide Grundlage für die Zukunftsfähigkeit der Bohlsener Mühle bildet.“

Der Deutsche Nachhaltigkeitspreis ist die nationale Auszeichnung für Spitzenleistungen der Nachhaltigkeit in Wirtschaft, Kommunen und Forschung. Mit fünf Wettbewerben, über 800 Bewerbern und 2.000 Gästen zu den Abschlussveranstaltungen ist die Auszeichnung die größte ihrer Art in Europa.

Der Preis wird seit 2008 jährlich vergeben von der Stiftung Deutscher Nachhaltigkeitspreis in Zusammenarbeit mit der Bundesregierung, kommunalen Spitzenverbänden, Wirtschaftsvereinigungen, zivilgesellschaftlichen Organisationen und Forschungseinrichtungen. Die Prämierung vorbildlicher Akteure und Projekte will den Wandel hin zu einer nachhaltigen Gesellschaft unterstützen. Sie zeigt, wie „Sustainability made in Germany“ erfolgreich den Herausforderungen der Nachhaltigkeit begegnen und gleichzeitig Wettbewerbschancen eröffnen kann.

*Der deutsche Nachhaltigkeitspreis definiert als kleines und mittleres Unternehmen (KMU) ein Unternehmen mit weniger als 500 Mitarbeitern und weniger als 50 Mio. € Umsatz.

Bildunterschrift: Volker Krause (geschäftsführender Gesellschafter Bohlsener Mühle GmbH Co. KG) (Quelle: Karin Heinze)

– Presse- und Öffentlichkeitsarbeit –

Bohlsener Mühle GmbH & Co. KG

Mühlenstraße 1

29581 Bohlsen

Fon +49 (0) 58 08 / 9 87- 86

Fax +49 (0) 58 08 / 9 87- 55

E-Mail: A.Makus@bohlsener-muehle.de

Klimaappell an Bundesumweltministerin Hendricks übergeben

geschrieben von Andreas | 2. Dezember 2015

Passau, 26.11.2015

Sehr geehrte Redakteure und Redakteurinnen,

gestern überreichten die Bauernverbände Biokreis, Naturland, Bioland, Demeter, Ecovin, Biokreis und die Arbeitsgemeinschaft bäuerliche Landwirtschaft Bundesumweltministerin Dr. Barbara Hendricks in Berlin einen eindringlichen Appell an die Bundesregierung. Im Vorfeld der 21. Internationalen UN-Klimakonferenz in Paris fordern Bäuerinnen und Bauern wirksame Maßnahmen zum Schutz des bedrohten Weltklimas. Denn der Klimawandel gefährdet die Landwirtschaft und die Ernährungssicherheit weltweit existentiell.

„Industrieländer wie Deutschland müssen mit dem Ziel vorangehen, die Erderwärmung unter 2 Grad zu stoppen“, so die Bäuerinnen und Bauern in ihrem Appell. Kanzlerin Merkel selbst hat vor schwersten verheerenden Nebenwirkungen für die Menschheit und die Ökosysteme gewarnt, wenn die globale Mitteltemperatur um mehr als 2 Grad steigt. Die Bauernverbände fordern von der deutschen Verhandlungsdelegation bei der UN-Klimakonferenz eine konsequente Haltung und den Beschluss von konkreten und wirksamen Gegenmaßnahmen. Das Gemeingut Klima muss endlich wirkungsvoll geschützt werden. Nur so lassen sich humanitäre Katastrophen sowie soziale und wirtschaftliche

Verwerfungen verhindern. „Die Auswirkungen des Klimawandels sind insbesondere für die Bäuerinnen und Bauern, hier und weltweit, eine existentielle Bedrohung“, appellieren sie gemeinsam an die Verantwortlichen.

Den Appell finden Sie hier: www.klimaappell-bauernverbaende.de

Ansprechpartner der Verbände:

AbL e.V.

Henrik Maaß, Heiligengeiststraße 28, 21335 Lüneburg

Telefon: 0160 8217015 maas@abl-ev.de www.abl-ev.de

Biokreis e.V.

Josef Brunnbauer, Stelzlhof 1, 94034 Passau

Tel: 0851/5650-0 brunnbauer@biokreis.de www.biokreis.de

Bioland e.V.

Gerald Wehde, Kaiserstraße 18, 55116 Mainz

Tel. 06131/23979-20 gerald.wehde@bioland.de www.bioland.de

Demeter e.V.

Antje Kölling, Brandschneise 1, 64295 Darmstadt

Tel. 0157/5824 9201 antje.koelling@demeter.de www.demeter.de

Ecovin e.V.

Ralph Dejas, Wormser Straße 162, 55276 Oppenheim

Tel. 06133/1640 dejas@ecovin.de www.ecovin.de

Naturland e.V.

Sebastian Mittermaier, Kleinhaderner Weg 1, 82166 Gräfelfing

Tel. 0172/65 98 387 s.mittermaier@naturland.de
www.naturland.de

Initiator:

Ulf Allhoff-Cramer, Bioland und AbL Bauer, Barntruper Str.
260, 32758 Detmold

0172/5226232 bergwiesenhof.u@web.de

Pressekontakt

Heidi Kelbetz
Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

Biokreis e.V.
Stelzlhof 1
94034 Passau

T: 0851 / 756 50-23
F: 0851 / 756 50-25
kelbetz@biokreis.de
www.biokreis.de

Adventskalender von Netto Marken-Discount laut Behörde mit riskanten Mineralölen belastet – Edeka-Tochter will Information der Öffentlichkeit durch bayerisches Landesamt vor Gericht verhindern – foodwatch veröffentlicht Produktnamen dennoch

geschrieben von Andreas | 2. Dezember 2015
Pressemitteilung

Berlin, 16. Dezember 2015. Die Handelskette Netto Marken-Discount will die bayerische Lebensmittelbehörde auf juristischem Wege von der Weitergabe einer gesundheitsrelevanten Information abhalten. Wie die Verbraucherorganisation foodwatch erfuhr, ist die Edeka-Tochter vor Gericht gezogen um zu verhindern, dass der Name eines nach Behördenangaben mit potenziell krebserregenden Mineralölen belasteten Adventskalenders öffentlich genannt wird. Das Verfahren gegen das Bayerische Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (LGL) ist bereits in zweiter Instanz vor dem Bayerischen Verwaltungsgerichtshof anhängig (Az 20 CS 15.2677). Das LGL hatte per Bescheid an diesem Montag angekündigt, Messergebnisse seiner Untersuchung von Adventskalendern am heutigen Mittwoch an foodwatch zu übermitteln und im Internet zu veröffentlichen. Dagegen geht Netto Marken-Discount vor. Das Verwaltungsgericht Regensburg hatte den Antrag binnen weniger Stunden zurückgewiesen (Az.: R0 5 S 15.2163), dagegen legte das Unternehmen Beschwerde ein.

Da die Verbraucherorganisation dem Verfahren beigeladen ist, hat sie jedoch die Schriftsätze der Netto-Anwälte per Fax erhalten – und damit auch Kenntnis von den relevanten Informationen. Sie macht sie daher unabhängig von einem endgültigen Gerichtsbeschluss ihrerseits öffentlich. Aus den Unterlagen geht hervor, dass nach den Dokumenten des LGL in folgendem Produkt riskante aromatische Mineralöle nachgewiesen wurden:

Adventskalender „Santa Claus In Town“, hergestellt für Netto Marken-Discount

„Netto Marken-Discount und sein Lieferant sind dafür verantwortlich, dass zahlreichen Kinder ein Gesundheitsrisiko beim Verzehr der Schokolade aus den Adventskalendern zugemutet wird. Es ist einfach nur widerlich, dass das Unternehmen jetzt auch noch versucht, eine Information der Öffentlichkeit vor Weihnachten zu verhindern“, erklärte foodwatch-Sprecher Martin Rücker. „Für uns ist es selbstverständlich, dass wir diese

gesundheitsrelevanten Informationen öffentlich machen, nachdem wir sie auf Umwegen erhalten haben.“

Nach Angaben des LGL ergab die Messung eine Konzentration von 0,6 mg/kg aromatische Mineralöle (MOAH) in der Schokolade. Da MOAH nach Einschätzung der Europäischen Lebensmittelbehörde EFSA als potenziell krebserregend und erbgutverändernd gelten, besteht ein Risiko bei jeder noch so geringen Spur, einen sicheren Schwellenwert gibt es nicht. Die Handelskette Real hatte erst kürzlich ein niedriger belastetes Markenprodukt aus dem Verkauf genommen.

Das LGL hatte eigenen Angaben zufolge im November elf Adventskalender analysiert. Über die Untersuchung hatte die Behörde am 1. Dezember auf ihrer Internetseite berichtet, ohne dabei Messdaten und ohne die Namen der getesteten bzw. belasteten Produkte zu nennen. Die Kalender blieben also nicht nur im Verkauf, den Verbraucherinnen und Verbrauchern wurde zudem vorenthalten, welche Kalender verunreinigt sind. Eine Anfrage von foodwatch auf Nennung der Namen ließen sowohl die Pressestelle des LGL als auch die des Verbraucherschutzministeriums zunächst unbeantwortet. Am Donnerstag der vergangenen Woche startete foodwatch daraufhin eine E-Mail-Aktion unter www.adventskalender.foodwatch.de, über die in kurzer Zeit mehr als 17.000 Menschen Ministerin Ulrike Scharf aufforderten, die Namen öffentlich zu machen. Schließlich stellte foodwatch zudem einen förmlichen Antrag unter Berufung auf das Verbraucherinformationsgesetz (VIG). Das LGL gab dem Antrag statt und setzte in einem „Eilverfahren“ immerhin auch die für solche Fälle geltenden Auskunftsfristen von zwei Monaten außer Kraft, die zu einer Veröffentlichung der Angaben frühestens im Februar 2016 geführt hätten. Zunächst jedoch bat die Behörde, wie beim VIG üblich, die betroffenen Unternehmen um Stellungnahme, wodurch eine Information der Öffentlichkeit weitere Tage nach hinten geschoben wurde.

Netto Marken-Discount ist nach Kenntnis von foodwatch das

einziges Unternehmen, dass auf juristischem Wege eine Veröffentlichung der Angaben zu verhindern sucht. foodwatch geht davon aus, dass das LGL noch am heutigen Mittwoch die Namen offenbar belasteten Adventskalender anderer Hersteller übermitteln wird.

Dem LGL und dem bayerischen Verbraucherschutzministerium warf die Verbraucherorganisation schwere Versäumnisse vor. „Bereits Ende November hätten die Behörden in Bayern den Verkauf der belasteten Kalender stoppen und die Öffentlichkeit informieren können“, kritisierte foodwatch-Sprecher Martin Rücker. „Das Lebensmittelrecht gibt den Behörden die Möglichkeit, bei Gesundheitsgefahren sofort zu handeln und sofort zu informieren – es verpflichtet sie aber nicht dazu. Der Schildbürgerstreich rund um die Adventskalender zeigt, dass sich dies dringend ändern muss.“ Erforderlich sei eine bundesgesetzliche Klarstellung, dass Informationen über Gesundheitsrisiken sofort aktiv von den Behörden verbreitet werden müssen.

Link:

E-Mail-Aktion für einen besseren Schutz vor Mineralöl in Lebensmitteln: www.mineraloel-aktion.foodwatch.de

Quellen und weiterführende Informationen:

- LGL Bayern zur Adventskalender-Untersuchung: www.tinyurl.com/advent-bayern
- Förmlicher VIG-Antrag von foodwatch an das LGL (11.12.): www.tinyurl.com/vig-antrag-lgl
- foodwatch-Hintergrundpapier Mineral-Öl: www.mineraloel-hintergrund.foodwatch.de
- Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR) zu Mineralöl: tinyurl.com/ovgvtkz
- EFSA Scientific Opinion: tinyurl.com/p9kausf

Pressekontakt:

Martin Rücker

E-Mail: presse@foodwatch.de

Tel.: +49 (0)30 / 24 04 76 – 2 90

„Ich kauf‘ mir die Welt!": SchülerInnen lernen nachhaltigen Umgang mit Geld

geschrieben von Andreas | 2. Dezember 2015

Einladung zum Pressetermin

München, den 23. November 2015

26. November 2015, 7.55 -12:20 Uhr, Wilhelm-Busch-Realschule
in München-Neuperlach

Was passiert mit meinem Geld, wenn ich es zur Bank bringe? Mit dieser Frage setzen sich vom 23. bis 27. November drei 8. Klassen der Wilhelm-Busch-Realschule in München-Neuperlach kritisch auseinander. Sie nehmen an Projekttagen der Umweltorganisation Green City e.V. rund um faire Finanzen teil. Kurz vor dem Einstieg ins Berufsleben und dem ersten selbstverdienten Einkommen erhalten sie Denkanstöße zu einem bewussten und nachhaltigen Umgang mit Geld.

Die nachhaltig-orientierten Geldinstitute GLS Bank und Sparda-Bank München sowie das Bayerische Staatsministerium für Umwelt und Verbraucherschutz fördern das Pilotprojekt, das den Titel „Ich kauf‘ mir die Welt! Zukunft gerecht gestalten“ trägt.

Wenn es erfolgreich ist, möchte Green City e.V. es auch nächstes Jahr Münchner Schulen anbieten. Mehr Informationen gibt es unter www.greencity.de.

Wir laden Sie ein, das Projekt zu besuchen. Sie haben die Möglichkeit, Interviews mit Green City-ExpertInnen, SchülerInnen und LehrerInnen zu führen und Fotos zu schießen. Bitte melden Sie sich an.

Termin:

Donnerstag, 26. November 2015

Ablauf:

7:55 – 9:25: Worum geht's?

Wie funktioniert eine Bank?

Konzept Nachhaltigkeit

9:45 – 10:30: Werte – Was zählt (wirklich)?

10:30 – 12:20: Was bewirkt mein Geld?

Treffpunkt:

Wilhelm-Busch-Realschule, Krehlebogen 16, München-Neuperlach

Anmeldung:

Bei Judith Fahrentholz, presse@greencity.de oder (089) 890 668-313

bis Mittwoch, 25. November, 14:00 Uhr

Pressekontakt

Judith Fahrentholz

089 / 890 668-313

presse@greencity.de

Naturland zur UN-Klimakonferenz in Paris – Potenzial des Öko-Landbaus für den weltweiten Klimaschutz nutzen

geschrieben von Andreas | 2. Dezember 2015
Pressemitteilung, 24.11.2015

Gräfelfing – Der ökologische Umbau der Landwirtschaft muss ein zentraler Bestandteil der Strategie im Kampf gegen den Klimawandel werden. „Konventionelle Landwirtschaft und exzessiver Fleischkonsum sind für mehr als ein Viertel der weltweiten Treibhausgasemissionen verantwortlich. Dass es auch anders geht, macht der Öko-Landbau seit Jahrzehnten erfolgreich vor“, sagte Hans Hohenester, Öko-Landwirt und Naturland Präsidiumsvorsitzender, am Dienstag in Gräfelfing mit Blick auf die anstehende UN-Klimakonferenz in Paris.

„Wenn wir dieses Potenzial endlich konsequent nutzen, kann die Landwirtschaft einen maßgeblichen Beitrag zum Erreichen der Klimaschutzziele beitragen“, unterstrich Hohenester. Er forderte die Bundesregierung auf, das seit Jahren in der nationalen Nachhaltigkeitsstrategie verankerte Ziel von mindestens 20 Prozent Öko-Landbau endlich aktiv und mit Nachdruck zu verfolgen.

„Wir brauchen eine klare Festlegung, bis wann dieses Ziel erreicht werden soll. Und wir brauchen ein klares Bekenntnis der Bundesregierung zum Öko-Landbau als Leitbild einer nachhaltigen, umwelt- und klimaschonenden Landwirtschaft“, forderte der Naturland Präsidiumsvorsitzende. Dann könne die von Bundeslandwirtschaftsminister Christian Schmidt geplante „Zukunftsstrategie Öko-Landbau“ zu einem wichtigen Baustein

der Klimapolitik des Bundes werden.

Zum Hintergrund:

Die Landwirtschaft produziert laut Weltagrarbericht durch Tierhaltung, Düngung und Energieverbrauch 14 Prozent der weltweiten Treibhausgase. Rechnet man die Rodungen von Urwäldern für den Futtermittelanbau hinzu, sind es sogar 30 Prozent. Der Öko-Landbau schneidet hierbei deutlich besser ab als die konventionelle Landwirtschaft, wie zahlreiche wissenschaftliche Studien belegen.

Öko-Bauern verzichten auf mineralische Stickstoffdünger, deren Herstellung große Mengen fossiler Energie verschlingt und dabei Treibhausgase freisetzt. Stattdessen wird die Bodenfruchtbarkeit durch den Anbau so genannter Leguminosen gefördert, die Stickstoff aus der Luft im Boden anreichern. Durch gezielten Humusaufbau können ökologisch bewirtschaftete Ackerflächen überdies CO₂ langfristig im Boden binden. Gesunde Böden sind weniger betroffen von Erosion, können Wasser besser speichern und sind so besser geeignet, Herausforderungen des Klimawandels wie extremen Trockenheiten zu trotzen.

Die Tierhaltung ist im Öko-Landbau direkt an die zur Verfügung stehende landwirtschaftliche Nutzfläche gebunden. Öko-Bauern halten weniger Tiere, was eine Überdüngung der Böden verhindert und zugleich weniger Treibhausgase verursacht. Funktionieren kann das aber nur, wenn die Verbraucher weniger Fleisch essen, dafür aber in besserer, ökologischer Qualität.

Naturland Presse Info

Steffen Reese

Naturland

Verband für ökologischen Landbau e.V.

Kleinhaderner Weg 1

82166 Gräfelfing

Tel. +49 (0) 89 – 89 80 82 30

naturland@naturland.de

foodwatch-Aktion bei Kaufland: Krebsverdächtige Lebensmittel aus dem Regal geräumt – Verbraucheraktivisten organisieren selbst öffentlichen Rückruf von Kellogg's Cornflakes & Co.

geschrieben von Andreas | 2. Dezember 2015

Pressemitteilung – Thema: Mineralölrückstände in Lebensmitteln

- Gefährliche Mineralölrückstände in mehreren Produkten nachgewiesen
- foodwatch fordert gesamten Handel auf, betroffene Artikel aus dem Verkauf zu nehmen
- Aktion in Kaufland-Filiale in Berlin-Wedding

Berlin, 24. November 2015. Weil Kaufland krebserregende Lebensmittel trotz eines belastenden Labortests einfach weiter verkauft, hat die Verbraucherorganisation foodwatch selbst einen Rückruf der Produkte gestartet. Aktivistinnen und Aktivisten besuchten am Dienstagmittag die Kaufland-Filiale im Berliner Stadtteil Wedding und plakatierten dort zur Information der Verbraucherinnen und Verbraucher einen

„Öffentlichen Produktrückruf“ der Kellogg's Cornflakes sowie zweier Reis-Produkte von Müller's Mühle (Minuten Spitzen Langkorn Reis) und reis-fit (Spitzen-Langkorn). Gleichzeitig kauften die Verbraucheraktivisten symbolisch alle in der Kaufland-Filiale erhältlichen Packungen der drei Artikel auf, damit „echte“ Kaufland-Kundinnen und -Kunden keinem Gesundheitsrisiko ausgesetzt werden.

In einem Ende Oktober veröffentlichten Labortest im Auftrag von foodwatch wurden in den untersuchten Chargen der drei Marken sogenannte aromatische Mineralöle nachgewiesen, die die Europäische Lebensmittelbehörde EFSA als potenziell krebserregend und erbgutverändernd beschreibt. Einen solchen Analysebefund wies auch der „Natur Langkorn Parboiled Reis“ von Curtiriso aus dem Kaufland-Sortiment auf – dieses Produkt jedoch hatte die Handelskette in der vergangenen Woche vollständig aus dem Verkauf genommen und am Freitag öffentlich zurückgerufen. Weshalb Kaufland die anderen belasteten Marken dagegen im Regal beließ, ist unklar.

„Es war die richtige Entscheidung, das eine krebsverdächtige Produkt zurückzurufen – aber aus denselben Gründen muss Kaufland auch die anderen krebsverdächtigen Produkte aus dem Verkauf nehmen und öffentlich zurückrufen“, forderte Luise Molling von foodwatch. „Verbraucher können einem Lebensmittel nicht ansehen, ob es mit gefährlichen Mineralölen belastet ist. Wir sind darauf angewiesen, dass Hersteller und Handel ihrer Pflicht nachkommen und solche Belastungen vermeiden – oder spätestens dann handeln, wenn sie um die Belastung wissen. Wenn das nicht funktioniert, müssen wir Verbraucher das Heft des Handelns selbst in die Hand nehmen. Wir handeln in Notwehr, weil weder Bundesregierung noch Länderbehörden die Verbraucher vor bekannten und eindeutig nachgewiesenen Gesundheitsgefahren schützen“, sagte Luise Molling mit Blick auf den selbstorganisierten Rückruf.

foodwatch hat heute zudem alle Handelsunternehmen schriftlich aufgefordert, diejenigen Produkte zurückzurufen, bei denen

aromatische Mineralöle nachgewiesen wurden. In der bislang umfangreichsten Laboranalyse zu dieser Problematik hatte foodwatch insgesamt 120 Produkte aus Deutschland, Frankreich und den Niederlanden testen lassen. 43 Prozent davon enthielten die hochgradig schädlichen aromatischen Mineralöle. In Deutschland war jedes fünfte getestete Lebensmittel (9 von 42 Produkten) mit aromatischen Mineralölrückständen belastet. Weil die Rückstände durch ungeeignete Verpackungsmaterialien oder fehlerhafte Produktionsprozesse in die Lebensmittel gelangen, ist der Verdacht naheliegend, dass auch weitere als die getesteten Chargen betroffen sind. Vor allem Verpackungen oder Umverpackungen aus Recyclingpapier enthalten oft Mineralöle und eine Vielzahl anderer bedenklicher Substanzen wie Weichmacher und Lösungsmittel.

Die Ergebnisse des Tests sind seit Ende Oktober veröffentlicht. Von den neun nachweislich mit aromatischen Mineralölen belasteten Marken in Deutschland sind acht weiterhin im Handel. foodwatch hatte alle Hersteller angeschrieben und zum Rückruf aufgefordert. Der nordrhein-westfälische Cerealienproduzent Hahne kündigte daraufhin an, die Verpackung seiner Haferflocken zu ändern, ebenso der italienische Hersteller Curti. Dieser veranlasste zudem gemeinsam mit dem Handelsunternehmen Kaufland einen Rückruf seines Reis-Produktes.

Das Problem Mineralölrückstände ist auch der Politik seit Jahren bekannt, wie die Bundesregierung in einem Schreiben an foodwatch bestätigte. Statt jedoch selbst tätig zu werden, verweist man auf die – ebenfalls untätige – EU. foodwatch forderte, bei Papierverpackungen eine sogenannte funktionale Barrierschicht verpflichtend vorzuschreiben sowie erstmals Grenzwerte für Mineralölrückstände im Lebensmittel zu erlassen. Die besonders gefährlichen aromatischen Mineralöle dürfen überhaupt nicht nachgewiesen werden.

Links:

- Rückruf: tinyurl.com/kaufland-rueckruf
- Testergebnisse foodwatch: www.mineraloel-test.foodwatch.de
- E-Mail-Aktion: www.mineraloel-aktion.foodwatch.de

Redaktionelle Hinweise:

- Fotos von der foodwatch-Aktion bei Kaufland bis ca. 14 Uhr unter tinyurl.com/q5ba8a3
- Footage-Material zum Labortest: tinyurl.com/pwgyc7c

Quellen und weiterführende Informationen:

- foodwatch-Korrespondenz mit Curti und Kaufland: tinyurl.com/kaufland-korrespondenz
- foodwatch-Hintergrundpapier Mineral-Öl: www.mineraloel-hintergrund.foodwatch.de
- EFSA Scientific Opinion: tinyurl.com/p9kauf
- Forschungsprojekt des Bundesernährungsministeriums 2012: download.ble.de/09HS012.pdf
- Schreiben des Bundesernährungsministeriums an foodwatch: tinyurl.com/pp77zat

Pressekontakt:

foodwatch e.V.
Martin Rücker
E-Mail: presse@foodwatch.de
Tel.: +49 (0)30 / 24 04 76 – 2 90

Bundespreis Ecodesign für ökologisch und ästhetisch

herausragende Produkte und Dienstleistungen – Hendricks und Krautzberger übergaben Auszeichnungen

geschrieben von Andreas | 2. Dezember 2015
gemeinsame Pressemitteilung

Berlin, 24. November 2015

Bundespreis Ecodesign für ökologisch und ästhetisch herausragende Produkte und Dienstleistungen
Hendricks und Krautzberger übergaben Auszeichnungen

Bundesumweltministerin Barbara Hendricks und die Präsidentin des Umweltbundesamtes, Maria Krautzberger, zeichneten am 23. November in Berlin die Gewinner des Bundespreises Ecodesign 2015 aus. Mit dem Preis werden Produkte, Dienstleistungen und Konzepte ausgezeichnet, die sowohl ökologisch als auch ästhetisch herausragen. Insgesamt wurden acht Projekte aus den Bereichen Mobilität, Logistik, Mode, Energie sowie Ernährung prämiert.

Bundesumweltministerin Hendricks: „Wir wollen mit dem Bundespreis Ecodesign die ökologische Produktgestaltung voran bringen. Nachhaltiger Konsum beginnt nicht erst mit einer Kaufentscheidung, sondern bereits bei der Gestaltung. Ein Großteil der Umweltwirkungen von Produkten, im Einzelfall bis zu 80 Prozent, wird bereits bei der Gestaltung vorbestimmt. Verbraucherinnen und Verbraucher werden nur dann in großer Zahl zur ökologischen Alternative greifen, wenn sie langlebiger, besser und attraktiver ist als die herkömmliche Konkurrenz. Wir wollen nachhaltigen Konsum in den Alltag bringen. Für die Konsumentinnen und Konsumenten soll die Wahl der nachhaltigeren Alternative zu einer Selbstverständlichkeit

werden, die nicht vom Geldbeutel abhängen darf.“

Mit dem Bundespreis Ecodesign 2015 wurden acht Projekte ausgezeichnet:

In der Kategorie „Produkt“

Firma Engel GmbH für eine GOTS-zertifizierte Wolle-Seide-Sportwäsche, für die Wollgarne chlorfrei und ohne Chemikalien maschinenwaschbar ausgestattet werden,
„hinterher.com“ für einen Fahrradanhänger, der sich unkompliziert zu Handwagen oder Sackkarre umwandeln lässt,
Firma Sunlumo Technology GmbH, ein kostengünstig ohne Aluminium und Kupfer hergestellter Solarkollektor zur Wärmeversorgung in Entwicklungs- und Schwellenländern,
Firma FREITAG lab. ag für eine Kollektion strapazierfähiger Freizeitkleidung aus europäischen Bastfasern mit besonders günstiger Ökobilanz,

In der Kategorie „Service“

Robert Bosch GmbH/CoremanNet für ein Internationales Logistiknetzwerk für gebrauchte Automobilteile,

In der Kategorie „Konzept“

Team Radbahn Berlin für ein Konzept für einen neun Kilometer langen, überdachten Radweg in Berlin,

In der Kategorie „Nachwuchs“

Carolin Schulze, Burg Giebichenstein Kunsthochschule Halle, für eine Alternative zum Fleischkonsum: der „falsche Hase“ gibt Insektenfleisch eine neue Form,
Armin Warnecke, Muthesius Kunsthochschule für ein Logistiksystem für die Containerschifffahrt,

Die Umwelt- und Designexperten der Jury haben aus insgesamt 288 Einreichungen in den Wettbewerbskategorien Produkt, Konzept, Service und Nachwuchs 33 nominierte Projekte ausgewählt. Von denen wurden acht Projekte mit dem Bundespreis Ecodesign 2015 ausgezeichnet.

Das Bundesumweltministerium und das UBA loben den Preis in Kooperation mit dem Internationalen Design Zentrum Berlin (IDZ) seit 2012 jährlich aus.

Weitere Informationen über alle Nominierten sowie die ausgezeichneten Projekte unter:
<http://www.bundespreis-ecodesign.de/de/wettbewerb/2015.html>

Büro Bundespreis Ecodesign

IDZ | Internationales Design Zentrum Berlin e. V.
Columbiadamm 10 | 12101 Berlin
Kontakt: Christiane Caldari-Winkler

T +49 (0)30 280 95 111

F +49 (0)30 280 95 112

presse@bundespreis-ecodesign.de

www.bundespreis-ecodesign.de

**Öffentlicher Produktrückruf:
„Curtiriso Langkorn-
Naturreis“ aus dem Kaufland-
Sortiment mit gefährlichen
Mineralöl-Rückständen
belastet – Ware aus dem**

Verkauf genommen

geschrieben von Andreas | 2. Dezember 2015

Pressemitteilung

- Nach foodwatch-Labortest: Handelsunternehmen räumt Produkte aus den Regalen
- Kaufland verweigert auf Anraten des Lobbyverbands BLL aber Kundeninformation
- foodwatch ruft Käufer auf, das belastete Produkt in die Filialen zurückzubringen

+++ Aktion in Berlin am Dienstag, 24.11. um 12 Uhr: foodwatch wird Rückruf in Kaufland-Filiale Residenzstraße 85, 13409 Berlin-Wedding plakatieren und Kunden informieren +++

Berlin, 20. November 2015. Kaufland hat den mit potenziell gesundheitsgefährdenden Mineralölen belasteten Curtiriso Langkorn-Naturreis aus dem Verkauf genommen. Das Handelsunternehmen reagierte damit auf Ergebnisse eines Labortests der Verbraucherorganisation foodwatch. Allerdings lehnte es Kaufland auf Anraten des Lobbyverbandes BLL ab, mit einer öffentlichen Warnung auch diejenigen Kundinnen und Kunden zu informieren, die den belasteten Reis bereits gekauft haben. Anstelle des Unternehmens veröffentlichte daher foodwatch unter tinyurl.com/kaufland-produktrueckruf einen öffentlichen Rückruf. Der Reis sollte nicht verzehrt werden: Im Labortest waren in dem Produkt des italienischen Herstellers Curti aromatische Mineralöle nachgewiesen worden, die die EU- Lebensmittelbehörde EFSA als potenziell krebserregend und erbgutverändernd beschreibt.

„Das betroffene Produkt sollte wegen ernsthafter Gesundheitsrisiken auf keinen Fall verzehrt werden. Wir raten allen Kundinnen und Kunden, den Reis in ihre Kaufland-Filiale zurückzubringen und eine Erstattung des Kaufpreises zu verlangen“, erklärte Luise Molling von foodwatch. Deutlich

kritisierter sie das Vorgehen von Kaufland: „Hersteller und Händler waren sich einig darin, dass der Reis aufgrund der Mineralölbelastung aus dem Verkauf genommen werden musste. Es ist weder zu erklären noch zu verantworten, dass Kaufland keinen öffentlichen Rückruf startet, um alle diejenigen zu informieren, die den potenziell gesundheitsschädlichen Reis bereits gekauft haben.“

Neben der Rückruf-Veröffentlichung im Internet kündigte foodwatch an, anstelle von Kaufland selbst Verbraucheraushänge am kommenden Dienstag um 12 Uhr in der Kaufland-Filiale in Berlin-Wedding (Residenzstr. 85, 13409 Berlin) zu plakatieren und die anwesenden Kundinnen und Kunden zu informieren, sollte der Handelskonzern bis dahin nicht selbst aktiv werden. Parallel forderte foodwatch die für Lebensmittelkontrollen zuständigen Länderministerien sowie das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) auf, die Produktwarnung zu verbreiten.

foodwatch hatte Ende Oktober die Ergebnisse einer umfangreichen Laboranalyse von insgesamt 120 Produkten aus Deutschland, Frankreich und den Niederlanden veröffentlicht. 43 Prozent davon enthielten aromatische Mineralöle, in Deutschland war jedes fünfte getestete Lebensmittel (9 von 42 Produkten) belastet – darunter unter anderem Cornflakes, Reis und Grieß. Es ist seit langem bekannt, dass Mineralölrückstände häufig aus den Druckfarben stammen, die in Verpackungen oder Umverpackungen aus Recycling-Karton enthalten sind und die besonders gut auf trockene, lange haltbare Lebensmittel übergehen können.

Curti, der italienische Hersteller des belasteten Reis', hatte foodwatch gegenüber angekündigt, dass er seine Verpackung überarbeiten wolle und in einem ersten Schritt seinen deutschen Abnehmer Kaufland anhalte, die Ware zurückzurufen. Tatsächlich erklärte Kaufland auf Anfrage von foodwatch per E-Mail: „Nachdem beim Produkt Curtiriso Langkorn-Naturreis Parboiled 4x125 g Beutel pro Verpackung Mineralölrückstände

nachgewiesen wurden, wurde die komplette Ware aus dem Verkauf genommen.“ In einer Stichprobe bei Berliner Kaufland-Filialen fand foodwatch dies bestätigt und dokumentierte die leergeräumten Regalflächen mit Fotos. Allerdings lehnte der Handelskonzern eine Information der Kunden, die den Reis bereits gekauft haben, ab – ein Ergebnis von Beratungen mit dem Branchenlobbyverband BLL, wie Kaufland in einer weiteren E-Mail angab: „Zur Beurteilung der Befunde haben wir den Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde (BLL) hinzugezogen. Dieser bestätigte uns, dass keine gesundheitliche Risikobewertung vorliegt, welche einen öffentlichen Rückruf impliziert.“

Der vom BLL erweckte Eindruck ist jedoch falsch: Nicht nur die EU-Lebensmittelbehörde EFSA sieht die Risiken aromatischer Mineralöle (MOAH) – auch das deutsche Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) betont, aufgrund der Risikoeinschätzung „sollte kein nachweisbarer Übergang von MOAH auf Lebensmittel stattfinden.“

Am Regal in einer Kauflandfiliale hieß es irreführend, die Ware sei „ausverkauft“. Einen Hinweis auf potenzielle Gesundheitsgefahren unterließ Kaufland auch hier.

Links:

- Rückruf: tinyurl.com/kaufland-produktrueckruf
- Testergebnisse foodwatch: www.mineraloel-test.foodwatch.de
- E-Mail-Aktion: www.mineraloel-aktion.foodwatch.de

Redaktionelle Hinweise:

- Fotos von den leeren Reis-Regalen bei Kaufland: tinyurl.com/fotos-kaufland
- Footage-Material zum Labortest: tinyurl.com/pwgyc7c

+++ Aktion in Berlin am Dienstag, 24.11. um 12 Uhr: foodwatch wird Rückruf in Kaufland-Filiale Residenzstraße 85, 13409 Berlin-Wedding plakatieren und Kunden informieren +++

Quellen und weiterführende Informationen:

- foodwatch-Korrespondenz mit Curti und Kaufland: tinyurl.com/kaufland-korrespondenz
- Zitat des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR): tinyurl.com/ovgvtkz
- foodwatch-Hintergrundpapier Mineral-Öl: www.mineraloel-hintergrund.foodwatch.de
- EFSA Scientific Opinion: tinyurl.com/p9kausf
- Forschungsprojekt des BMELV 2012: download.ble.de/09HS012.pdf
- Schreiben des Bundesernährungsministeriums an foodwatch: tinyurl.com/pp77zat

Pressekontakt:

foodwatch e.V.

Martin Rücker

E-Mail: presse@foodwatch.de

Tel.: +49 (0)30 / 24 04 76 – 2 90

**Mineralölrückstände in
Lebensmitteln:
Ernährungsminister Schmidt
wirft EU Untätigkeit vor –
Bundesregierung fordert**

Gesetz zum Schutz der Verbraucher (und bleibt selbst untätig...)

geschrieben von Andreas | 2. Dezember 2015

Pressemitteilung – Thema: Mineralöl

- Die Bundesregierung bestätigt das Problem gefährlicher Mineralölrückstände
- Das Bundesverbraucherministerium fordert die EU „nachdrücklich“ zum Handeln auf
- Ein mögliches nationales Gesetz zum Schutz der Verbraucher verweigert es jedoch

Berlin, 19. November 2015. Die Bundesregierung hat das Problem gesundheitsgefährdender Mineralölrückstände in Lebensmitteln bestätigt und die Europäische Union zum Handeln aufgefordert. Das geht aus einem Brief der Parlamentarischen Staatssekretärin Maria Flachsbarth hervor, in dem diese im Namen von Bundesernährungsminister Christian Schmidt eine Anfrage der Verbraucherorganisation foodwatch beantwortete.

Aus Recyclingkartons, aber auch aus anderen Quellen können gefährliche Mineralöle in die Lebensmittel übergehen. Besonders sogenannte „aromatische Mineralöle“ werden von der Europäischen Lebensmittelbehörde EFSA als potenziell krebserregend und erbgutschädigend beschrieben – weshalb solche Rückstände auch nicht in kleinen Mengen in Lebensmitteln enthalten sein sollten. foodwatch hatte in einem umfangreichen Test aromatische Mineralöle in Produkten wie Reis, Cornflakes und Grieß nachgewiesen. Das Ernährungsministerium sei sich dieses Problems „bewusst“, schrieb Frau Flachsbarth in ihrem Brief an foodwatch. Sie „unterstütze (...) nachdrücklich“ die von foodwatch erhobene „Forderung nach einer Regelung auf europäischer Ebene“ – und

kritisierte deutlich, dass die EU nicht tätig werde: „Das BMEL [Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft; Anmerkung foodwatch] hat dieses Anliegen bereits mehrfach an die Europäische Kommission herangetragen. Derzeit ist uns jedoch nicht bekannt, ob und wann auf EU-Ebene entsprechende Arbeiten aufgenommen werden.“

„Das Problem ist seit Jahren bekannt. Die Menschen müssen endlich vor diesen Gesundheitsgefahren geschützt werden – das geht am besten auf EU-Ebene“, erklärte Luise Molling von foodwatch. „Die Bundesregierung verschweigt aber, dass sie dieselben Regelungen auf nationaler Ebene treffen kann, solange die EU nicht tätig wird. Minister Christian Schmidt hat einen echten Erklärungsnotstand, wenn er das Problem bestätigt, aber die Lösung verweigert.“

foodwatch erneuerte die Forderung nach zwei Maßnahmen:

- Für Lebensmittelverpackungen aus Papier müssen sogenannte funktionelle Barrierschichten verbindlich vorgeschrieben werden – dadurch wird verhindert, dass Mineralöle aus Druckfarben sowie andere problematische Substanzen aus Verpackungen und Umverpackungen aus Altpapier in die Lebensmittel migrieren können.
- Erstmals müssen gesetzliche Grenzwerte für Mineralölrückstände in den Lebensmitteln festgelegt werden. Dadurch werden auch Mineralöle aus anderen Quellen (wie Schmiermittel von Produktionsmaschinen) erfasst. Die potenziell krebserregenden und erbgutveränderten aromatischen Mineralöle (MOAH) dürfen in den Produkten überhaupt nicht nachweisbar sein.

Im Oktober hatte foodwatch die Ergebnisse einer umfangreichen Laboranalyse veröffentlicht, bei der insgesamt 120 Produkte aus Deutschland, Frankreich und den Niederlanden auf Mineralölrückstände getestet wurden. 43 Prozent davon enthielten aromatische Mineralöle, in Deutschland war jedes

fünfte getestete Lebensmittel (9 von 42 Produkten) belastet – darunter die Cornflakes von Kellogg's, der Spitzen-Langkornreis von reis-fit und der Bio-Weichweizengrieß von Rewe.

In Reaktion auf den Test hatte der nordrhein-westfälische Cerealienproduzent Hahne als erster Hersteller öffentlich angekündigt, in Zukunft eine Barriere bei seinen Verpackungen einzusetzen – foodwatch hatte in den Haferflocken des Unternehmens aus Löhne aromatische Mineralöle nachgewiesen. Um die Verbraucherinnen und Verbraucher bei allen Produkten zu schützen, müssten alle Hersteller entsprechende Schritte einleiten – dieses Ziel ist nach Auffassung der Verbraucherorganisation nur mit einer gesetzlichen Vorgabe zu erreichen.

Link:

- Testergebnisse foodwatch: www.mineraloel-test.foodwatch.de
- E-Mail-Aktion: www.mineraloel-aktion.foodwatch.de

Quellen und weiterführende Informationen:

- Schreiben des Bundesernährungsministeriums an foodwatch: tinyurl.com/pp77zat
- foodwatch-Anfrage an das Bundesernährungsministerium: tinyurl.com/nehfatd
- foodwatch-Hintergrundpapier Mineral-Öl: www.mineraloel-hintergrund.foodwatch.de
- Ankündigung der Firma Hahne auf heute.de: tinyurl.com/oow9j85
- Forschungsprojekt des BMELV 2012: download.ble.de/09HS012.pdf
- EFSA Scientific Opinion: tinyurl.com/p9kausf

– Bundesinstitut für Risikobewertung zu aromatischen Mineralölen: tinyurl.com/ovgvtkz

Redaktionelle Hinweise:

– Bildmaterial und 0-Töne zum Download: tinyurl.com/q5ba8a3

– Footage-Material zum Labortest: tinyurl.com/pwgyc7c

Pressekontakt:

foodwatch e.V.

Martin Rücker

E-Mail: presse@foodwatch.de

Tel.: +49 (0)30 / 24 04 76 – 2 90

Seriensieger: Kundinnen und Kunden wählen GLS Bank zur „Bank des Jahres“ – Transparenz und Service überzeugen

geschrieben von Andreas | 2. Dezember 2015

Bochum, 19.11.2015. Bei der bundesweiten Abstimmung des Nachrichtensenders n-tv und dem Deutschen Institut für Service-Qualität (DISQ) schneidet die GLS Bank zum 6. Mal in Folge am besten ab.

Aus der Kundenbefragung des Nachrichtensenders n-tv und des Deutschen Instituts für Service-Qualität (DISQ) geht die GLS Bank als Gesamtsiegerin hervor. Seit 2009 kann steht die GLS

Bank bei der Umfrage jedes Jahr auf dem ersten Platz.

Die größte sozial-ökologische Bank Deutschlands erzielt beste Bewertungen mit ihrer Transparenz, ihrem Service und ihrer Reputation. Sowohl in der Gesamtauswertung als auch bei den Spezialanbietern erzielt die GLS Bank das beste Ergebnis und erhält das Qualitätsurteil „sehr gut“. Bestnoten vergeben die Befragten in den drei Sparten „Hausbank“, „Spareinlagen“ sowie „Girokonto und Kreditkarte“. Zudem wird keine andere Bank so oft weiterempfohlen wie die GLS Bank.

Im Internet hatten 16.266 Teilnehmer von August bis Oktober 2015 ihre Bewertungen abgegeben. Dabei wertete das DISQ die Ergebnisse von 28 Banken aus, die jeweils mindestens 100 Kundenmeinungen auf sich vereinten.

„Wir freuen uns, dass immer mehr Menschen von unseren Angeboten überzeugt sind. Angesichts der niedrigen Zinsen machen unsere sozial-ökologischen Werte den Unterschied“, sagt Vorstandssprecher Thomas Jorberg. Die GLS Bank zählt mittlerweile rund 200.000 Kundinnen und Kunden. Auch die DISQ-Studie kommt zu dem Schluss, dass ethisch-moralische Ansprüche an Bedeutung gewinnen. Die ersten drei Plätze der Kategorie „Spezialanbieter“ belegten Banken mit ethischen und ökologischen Geschäftsmodellen. Zudem werden vor allem Transparenz und Kundennähe erwartet.

Über die GLS Bank

Die GLS Bank bietet ihren Kunden alle Leistungen einer Hausbank, wie sozial-ökologisch sinnvolle Geldanlagen, Girokonto, Sparangebote, Zahlungsverkehr, Finanzierungen und Beteiligungen.

Über ihre Partnereinrichtung GLS Treuhand ist auch der Bereich Stiften und Schenken abgedeckt. Die GLS Bank bietet Ihren Kunden an, Mitglied und somit Eigentümer der Bank zu werden.

Mit zielgerichtet sozial-ökologischen Investitionen und einer umfassenden Transparenz bietet sie ihren Mitgliedern und Kunden einen dreifachen Gewinn: menschlich, zukunftsweisend,

ökonomisch.

Kontakt

Christof Lützel

Pressesprecher / Prokurist

Stabsleiter Öffentlichkeitsarbeit

christof.luetzel@gls.de

presse@gls.de