

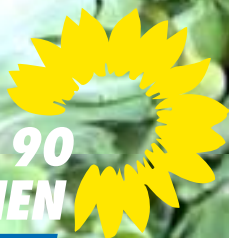
# Biolebensmittel im Kreis Wesel

Besser finden



FREUNDE DER ERDE

**BÜNDNIS 90  
DIE GRÜNEN**



## **Liebe Verbraucherin, lieber Verbraucher im Kreis Wesel!**

Hiermit legen wir Ihnen die 2. Auflage der Biobroschüre für den Kreis Wesel vor. Wir haben seit der Erstausgabe im Jahr 2007 erfreut feststellen können, dass sich der Markt für Bioprodukte weiter dynamisch entwickelt.

Damit einher geht allerdings auch, dass die alltäglichen Kaufentscheidungen nicht unbedingt einfacher geworden sind. Das Bewusstsein für die Klimakosten von Lebensmitteln, die von weither eingeflogen werden, ist gestiegen. Aber auch das Wissen, dass regional im Treibhaus erzeugte oder teuer zu kühlende Waren zu Lasten des Klimas gehen, macht es zuweilen schwierig, den richtigen Weg zu finden. Wer zusätzlich darauf achtet, unter welchen sozialen Bedingungen Produkte entstehen, oder über die ungeheure Ressourcenverschwendung unserer Wegwerfgesellschaft nachdenkt, könnte entmutigt aufgeben.

Das sollten Sie aber nicht! Denn auf den folgenden Seiten finden Sie einige Antworten darauf, worauf beim Einkauf zu achten ist und wo die Produkte für eine gute Lebensweise im Kreis Wesel zu finden sind. Sie finden Informationen über

- \* die Vorteile von Bio-Produkten: Worin unterscheidet sich das Bio-Angebot tatsächlich von der Ware aus konventionellem Anbau?
- \* die Kontrolle von Bio-Produkten: Was sagen die verschiedenen Bio-Siegel aus? Welche Sicherheit geben die Deklarationen?
- \* die Einkaufsmöglichkeiten von Bio-Lebensmitteln. Hierzu haben wir umfangreiches Adressenmaterial von Anbietern, die hauptsächlich Waren der Bio-Anbauverbände vertreiben, zusammengestellt.

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

# Inhalt

<b>Was ist Bio?</b>	4
Schutz des Bodens	5
Artgerechte Tierhaltung	5
Pflanzenschutz	6
Klimaschutz	6
Grund- und Gewässerschutz	7
Artenschutz	7
Erhalt der Kulturlandschaft	8
<b>Warum Bio Kaufen?</b>	8
Bio-Lebensmittel schmecken und sind gesund	9
Bio-Obst und -Gemüse	10
Genießen ohne Pestizide	10
Bio-Milch	11
Bio-Käse	12
Bio-Eier	13
Bio-Fleisch und Bio-Wurst	13
Bio-Fisch und Fisch mit Siegel	15
Bio-Wein	16
Sichere Arbeitsplätze in bäuerlicher Landwirtschaft	16
Weniger Lebensmittelkilometer	17
<b>Welche Vorschriften gibt es für den ökologischen Landbau und Bio-Lebensmittel?</b>	18
Gut: Staatliches Biosiegel	18
Noch besser: Die Regelungen der Anbauverbände	19
<b>Bio im Supermarkt</b>	21
<b>Reformhaus</b>	21
<b>FAIRTRADE-Produkte</b>	22
<b>Adressen Bioläden</b>	23
<b>Adressen Weltläden</b>	31
<b>Adressen Reformhäuser</b>	36

## Was ist Bio?

Kennzeichnend für Bioprodukte sind die Kriterien

- \* Verzicht auf chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel oder Wachstumsförderer
- \* keine Verwendung von leicht löslichen mineralischen Stickstoffdüngern
- \* keine Gentechnik
- \* keine radioaktive Bestrahlung von Lebensmitteln
- \* flächengebundene und artgemäße Tierhaltung
- \* Tierschutz
- \* Sicherung der Bodenfruchtbarkeit
- \* eingeschränkte Verwendung von Lebensmittelzusatzstoffen (E-Nummern)



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

## Ziele des ökologischen Landbaus:

### Schutz des Bodens

In der ökologischen Landwirtschaft sollen den Böden möglichst wenig Nährstoffe von außen zugeführt werden. Damit die Böden nicht ausgelaugt werden und die Nährstoffversorgung der angebauten Pflanzen mit Stickstoff sichergestellt ist, setzt der Bio-Landwirt auf Gründüngung, z. B. durch den Anbau von Pflanzen wie Bohnen, Erbsen, Lupinen oder Klee.

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

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

### Artgerechte Tierhaltung

Im ökologischen Landbau prägt der Respekt vor dem Lebewesen den Umgang mit den Nutztieren: Die Tiere vom Biobauern haben Tageslicht, Weidegang oder Auslauf, Stroh im Stall und erleben den Wechsel der Jahreszeiten. Dies hält sie gesund und leistungsfähig. Artgerecht gehaltene Tiere werden bei sorgfältiger Fütterung und ausreichendem Hygienemanagement seltener krank und



benötigen seltener Arzneimittel. Auch der Verzicht auf Höchstleistungen und der dadurch ersparte Stress sind gut für die Gesundheit der Tiere. Antibiotika zur Wachstumsförderung und Medikamente zur reinen Vorbeugung ohne Indikation (Ausnahme sind Impfungen) sind in Biobetrieben nicht erlaubt.

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

## Pflanzenschutz

Bei der Abwehr von Unkraut, Pflanzenkrankheiten und Schädlingen kommen im ökologischen Landbau statt des Griffs zur »chemischen Keule« vor-



beugende Maßnahmen zum Einsatz: Verwendung robuster und regional angepasster Sorten, mechanische Reduzierung von Unkräutern vor der Aussaat, Wechsel der Kulturpflanzen in der Anbaufolge, Förderung von Insekten und Vögeln, die Schädlinge bekämpfen, und weiteres mehr.

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

## Klimaschutz

Auf die Fläche bezogen entsteht in der konventionellen Landwirtschaft rund doppelt so viel Kohlendioxid wie im Öko-Landbau. Methan, das

»Verdauungsgas«, entsteht - schon allein wegen der Zahl der Tiere - insbesondere bei der Massentierhaltung, Lachgas beim Ab- und Umbau stickstoffhaltigen Düngers.

Wenn Sie mehr dazu wissen möchten, besuchen Sie die Seite

<http://www.bund.net/?5845> des BUND im Internet.

Der größte Nutzen für das Klima entsteht allerdings, wenn der Konsum von Fleisch- und Milchprodukten reduziert wird.

### **Grundwasser- und Gewässerschutz**

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

### **Artenschutz**

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

Im Frühjahr 2007 sorgte ein rätselhaftes Bienensterben in den USA für Aufregung, 2008 verendeten nach der Maisaussaat Millionen Bienen im Rheintal.

Nicht nur die aus Asien eingeschleppte Varoa-Milbe macht den Bienenvölkern schwer zu schaffen. Heute weiß man, dass als Ursache für das Verschwinden ganzer Bienenvölker die in der Landwirtschaft gegen so genannte Schadinsekten eingesetzten Pestizide verantwortlich sind.



Die EU-Kommission hat deshalb den Einsatz von drei hochtoxischen Pestiziden (genauer: Neonicotinoide) in der Landwirtschaft ab Dezember 2013 für zunächst zwei Jahre für bestimmte Kulturen (u.a. Mais) verboten. Dieses Verbot soll nach Ablauf der Zweijahresfrist überprüft werden. Leider ist der Einsatz der o.g. Toxine z.B. im Obst- und Weinbau weiterhin erlaubt.

Eine neue wissenschaftliche Studie aus Holland aus dem Jahr 2014 besagt, dass durch Neonicotinoid-Pestizide nicht nur Bienen, sondern auch Vögel geschädigt werden. Durch die Insektizide sterben nicht nur Schadinsekten, sondern auch solche, die für die Landwirtschaft keine Bedrohung darstellen. Die getöteten Insekten stehen unseren Vögeln nicht mehr als Nahrung zur Verfügung, was einen signifikanten Rückgang der Vogelpopulation in Gebieten der industriellen Landwirtschaft bewirkt.

Ökologische Anbauformen führen zu einer wesentlich höheren Menge an Bodenmikroorganismen und Kleinstlebewesen. Artenvielfalt und Bodenfruchtbarkeit werden auf natürlichem Wege unterstützt und gefördert.

### **Erhalt der Kulturlandschaft**

Der Öko-Landbau spielt eine wichtige Rolle beim Erhalt vielfältiger Landschaften mit gesunden und ertragreichen Böden. Er bildet damit die Grundlage für existenzfähige bäuerliche Betriebe, die in eigenständigen ländlichen Regionen nachhaltig wirtschaften.

### **Warum Bio kaufen?**

Wir alle möchten das Leben genießen und das möglichst lange. Um fit und



gesund zu bleiben, können und müssen wir selber etwas tun: Einen großen Beitrag dazu leistet eine gesunde Ernährung, die heute nicht selbstverständlich ist. Schauen wir nur mal auf das Angebot der Lebensmittelindustrie an Fertiggerichten: schnell zubereitet, stillen sie den Hunger,



damit uns Zeit für andere Aktivitäten bleibt. Doch die Zutatenlisten von Fertiggerichten beinhalten oftmals eine Vielzahl von Zusatzstoffen wie Geschmacksverstärker, Konservierungsmittel und Farbstoffe. Hinzu kommen Belastungen von Obst und Gemüse durch Pestizidrückstände.

Bei Bio-Produkten ist zu berücksichtigen, dass die Herstellung umweltschonender und arbeitsintensiver ist. Da gute Qualität bezahlt werden muss, kosten viele Bio-Produkte mehr als konventionell erzeugte Nahrungsmittel. Trotzdem: Bio ist vielleicht gar nicht so viel teurer als Sie denken.

### **Bio-Lebensmittel schmecken und sind gesund**

Zunächst einmal gilt »Geschmack ist Geschmackssache«. Vergleichen Sie selbst und Sie werden in vielen Fällen feststellen, dass Bio besser schmeckt. Geschmack – wie auch Inhaltsstoffe – der Feldfrüchte sind natürlich abhängig von der jeweiligen Sorte, genauso wie vom Klima während der Wachstums- und Reifezeit.

Ob es generelle gesundheitliche Vorteile für Bionahrungsmittel gibt, darüber streitet die Wissenschaft. Die Zweifler verweisen



darauf, dass beispielsweise für den Vitamingehalt Sorte und Anbaugesbiet eine zentrale Rolle spielen und sich manche Biomöhre im Labor nicht signifikant von der konventionellen unterscheidet.

Entscheidend für die Gesundheit ist sicherlich das allgemeine Ernährungsverhalten: der Verzehr von viel Obst und Gemüse und weniger Fleisch. Außerdem hat ein insgesamt geringerer Verarbeitungsgrad bei Lebensmitteln Vorteile.

## Bio-Obst und -Gemüse

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



min C und Flavonoide als in konventionellen Tomaten. Bio-Äpfel enthalten etwa doppelt so viel Flavonoide, deutlich mehr Vitamin C und etwas mehr Phenole als konventionell angebaute Äpfel.

Dazu muss allerdings gesagt werden, dass der Gehalt an Vitaminen und sekundären Pflanzenstoffen wesentlich vom Reifegrad bei der Ernte abhängt: Vereinfacht gesagt: je reifer und je mehr Bio, desto gesünder. Seinen

Vitaminbedarf kann man also sehr gut mit Vitaminen aus Obst und Gemüse decken. Kaufen Sie - je nach Saison - reif geerntetes Obst und Gemüse aus der Region und wenn möglich aus biologischem Anbau. Bei regionalen Produkten werden - wegen der kurzen Transportwege - Vitamine und andere Inhaltsstoffe geschont, und weniger Verkehr auf den Straßen schont darüber hinaus unsere Umwelt.

## Genießen ohne Pestizide

In unserem Obst und Gemüse werden immer wieder und bisher leider auch in steigendem Maße Pestizid-Rückstände festgestellt. Lagen die Pestizid-Rückstände früher häufig über dem gesetzlichen Grenzwert, findet man mittlerweile Pestizid-Cocktails aus mehreren Pestiziden, die jedes für sich genommen unter dem jeweils gültigen gesetzlichen Grenzwert liegen. Darüber hinaus werden Pestizide eingesetzt, die gar nicht zugelassen sind.

Die Öko-Anbauflächen lassen sich nicht von der sie umgebenen belasteten

Umwelt trennen, weshalb selbst für Bio-Produkte ehrlicherweise keine hundertprozentige Schadstofffreiheit garantiert werden kann. Sie enthalten trotzdem wesentlich weniger möglicherweise gesundheitsbelastende Rückstände, wie z.B. Pestizide, als konventionelle Produkte. Dies hat sich in der Anfang 2007 veröffentlichten Untersuchung von „Greenpeace“ wieder bestätigt und wird auch von Bio-Skeptikern nicht bestritten.

Ein weiteres Problem der ganzen Pestizid-Reporte ist nach wie vor, dass weltweit ca. 1000 Pestizide eingesetzt werden, EU-weit sind ca. 500 unterschiedliche Wirkstoffe zugelassen, aber in den Laboren wird nur auf ca. 250 – 300 unterschiedliche Pestizide getestet. Die Situation ist immer noch alles andere als befriedigend.

Für alle, die sich genauer über die Pestizidbelastung einzelner Obst- und Gemüsesorten informieren möchten, gibt der »Pestizidreport Nordrhein-Westfalen« Auskunft: [www.ilm.nrw.de/pestrep/pestshow1.html](http://www.ilm.nrw.de/pestrep/pestshow1.html)

Der Ratgeber von Greenpeace »Essen ohne Pestizide« hilft beim Einkauf von Obst und Gemüse im Supermarkt; zu finden unter: [www.greenpeace.de](http://www.greenpeace.de) und die Stichworte „Ratgeber Essen ohne Pestizide“ in die Suchfunktion eingeben.

Hintergrundinformationen zu Pestiziden finden Sie auf der Seite des BUND [www.bund.net](http://www.bund.net) unter »Themen und Projekte«, Stichwort »Chemie«, Unterpunkt »Pestizide«.

## Bio-Milch

Eine Untersuchung der Universität Kassel im Auftrag von Greenpeace ergab, dass Bio-Milch einen nachweisbar höheren Anteil der gesunden Omega-3-Fettsäuren enthält als konventionelle Milch. In Zeiten, in denen Fischbestände in Ge-



fahr sind und Fisch mithin teurer geworden ist, können Bio-Molkereiprodukte also dazu beitragen, die Versorgung mit den ernährungstechnisch wichtigen Omega-3-Fettsäuren ganz wesentlich sicherzustellen und damit Herz- und Kreislauferkrankungen vorzubeugen. Der Gehalt an gesundheitlich wertvollen Fettsäuren ist dort am höchsten, wo die Kühe einen hohen Anteil an grünlandbasiertem Futter - im Sommer Weide und im Winter Heu und Grassilage -, dafür wenig Kraftfutter und geringe Anteile Maissilage verfüttert bekommen. Genau das ist bei der artgerechten Tierhaltung auf Bio-Höfen gegeben.

## Bio-Käse

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



Natamycin (E235), ein auch in der Humanmedizin eingesetztes Antibiotikum, wird in der industriellen Käseherstellung von Schnittkäse, Hartkäse und halbfestem Käse zur Konservierung verwendet. Der Einsatz von Natamycin ist nicht nötig, spart jedoch Herstellungskosten. Es ist weniger Personal erforderlich, um die Käselaibe während der Reifung abzureiben und zu wenden und so Schimmelbefall zu verhindern. Dadurch besteht die Gefahr, dass Medikamente gegen krankmachende Hefepilze nicht mehr

und zu wenden und so Schimmelbefall zu verhindern. Dadurch besteht die Gefahr, dass Medikamente gegen krankmachende Hefepilze nicht mehr

richtig wirken.

Kennzeichnungspflicht gilt bei verpackter Ware, nicht bei offener Ware an der Käsetheke. Die Rinde von mit Natamycin behandeltem Käse darf nicht verzehrt werden, sondern sollte einen halben Zentimeter breit abgeschnitten werden.

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

## Bio-Eier

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

### Haltungsform (erste Ziffer)

0 = Ökologische Haltung

1 = Freilandhaltung

2 = Bodenhaltung

3 = Kleingruppenhaltung

### Herkunftsland

DE = Deutschland

NL = Niederlande

BE = Belgien

AT = Österreich

Der Stempel auf jedem Ei verrät, aus welcher Haltungsform die Eier stammen. Seit 2012 gilt in der EU ein Verbot der sog. Käfighaltung (Legebatterie). An ihre Stelle trat die Kleingruppenhaltung, bei der die Hennen etagenweise in kleinen Gruppen von etwa 65 Tieren gehalten werden. Sie haben etwas mehr Platz, Sitzstangen und einen Nest- und Einstreubereich. Artgerechte Haltung der Tiere ist allerdings etwas anderes.

## Bio-Fleisch und Bio-Wurst

Immer wieder liefert die Massentierhaltung Negativ-Schlagzeilen: Gammelfleisch, Viehtransporte, Geflügel, das sich aus Platzmangel gegenseitig die Federn aushackt – und dann zur Vorbeugung gegen Krankheiten verstärkt

mit Arzneimitteln behandelt werden muss.

Der BUND hat im Rahmen einer aktuellen Studie (2015) auf 88% der für diesen Test beim Discounter eingekauften Putenfleisch-Artikel antibiotikaresistente Keime gefunden. Insbesondere bei anfälligen Menschen können die nachgewiesenen Darmkeime eine Behandlung mit Antibiotika extrem erschweren, MRSA-Keime (Methicillin-resistente *Staphylococcus aureus*) wiederum können auch direkt schwere Infektionen auslösen.

Ein großes Problem beim Fleischeinkauf ist nach wie vor die mangelnde Transparenz für den Verbraucher: Wie wurden die Tiere gehalten, welches



Futter erhielten sie und wie wurden sie geschlachtet? Und schließlich: Wurde das Fleisch fachgerecht transportiert und gelagert?

Fehler bei der Tierhaltung, der Lagerung und dem Transport von Fleisch sind zum Teil ‚nur‘ ekelerregend, können aber auch gesundheitsgefährdend sein. Beispiele hierfür sind Salmonellen oder der BSE-Skandal, dessen Ursache

in der widernatürlichen Verfütterung von Tiermehl – also Schlachtabfällen – an Rinder gesehen wird. Dabei sind Rinder reine Pflanzenfresser und keine Recycling-Anlagen.

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

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

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

Im Übrigen: Weniger Fleisch ist gesünder – auch für das Klima. Die Produktion von Fleisch ist besonders energieintensiv und klimabelastend.

## Bio-Fisch und Fisch mit Siegel

Die Fischbestände nehmen weltweit durch Überfischung dramatisch ab und sind zum Teil sogar gefährdet. Das „Marine Stewardship Council“ (MSC) zertifiziert Wild-Fischereien, das neue „Aquaculture Stewardship Council“ (ASC)



Produkte aus Aquakultur. Auch unter dem Siegel von „GLOBAL G.A.P.“ gibt es Ware aus Aquakultur. „Friend of the Sea“ (FOS) zertifiziert beides.

Fisch, der mit dem MSC-Siegel gekennzeichnet ist, stammt aus dieser naturnahen, bestandserhaltenden Fischerei. Aktuell [Stand Juni 2014] sind 252 Fischereibetriebe nach MSC-Standard zertifiziert und liefern mehr als 9% des weltweiten Fangs von Fisch und Meeresfrüchten aus Wildfang. [Quelle: [www.msc.org/ueber-uns/fischerei-in-zahlen](http://www.msc.org/ueber-uns/fischerei-in-zahlen)]

Ein erster Schritt, aber viel zu wenig, damit sich die betroffenen Fischbestände erholen können. Mit der Wahl dieser Fisch-Produkte beim Einkauf sprechen Sie sich gegen den Ausverkauf der Meere aus und helfen, einen wichtigen Baustein unserer Ernährung langfristig zu sichern.

Die MSC-Zertifizierung ist freiwillig. Es gibt in Deutschland eine Reihe von Produkten, die mit diesem Siegel gekennzeichnet sind, beispielsweise Tiefkühl-



fischgerichte der Marken Iglo, Frosta, Friedrichs, Mare und Metro. Wenn Sie auf der Seite <http://de.msc.org/> unter dem Reiter „wo kaufen“, Produktsuche“ anklicken, finden Sie eine komplette Liste von mit dem MSC-Siegel ausgezeichneten Produkten.

Bio-Fische wie Lachs, Forellen, Karpfen, Shrimps und Pangasius aus Aquakulturen werden mittlerweile vom Handel angeboten.

## Bio-Wein

Der Weinanbau gehört zu den pestizidintensivsten landwirtschaftlichen Produktionsverfahren. Ein großer Anteil fällt auf anorganischen Schwefel, vermehrt wird im konventionellen Anbau zu synthetischen Pestiziden, insbesondere zu Fungiziden gegriffen. Eine Studie des französischen Landwirtschaftsministeriums aus dem Jahr 2005 zeigt auf, dass ca. 30% der Pestizidrückstände auf den Trauben nach dem Herstellungsprozess im fertigen Wein verbleiben.

Im Jahr 2008 ließ die internationale Organisation PAN (Pesticide Action Network) 40 Flaschen Wein aus unterschiedlichen Anbaugebieten unterschiedlicher Länder auf Pestizidrückstände testen. Im Ergebnis waren 34 Flaschen mit Pestizidrückständen von bis zu zehn verschiedenen Pestiziden belastet.

## Sichere Arbeitsplätze in bäuerlicher Landwirtschaft

Wenn Sie Bio-Produkte aus regionaler bäuerlicher Landwirtschaft kaufen, ist das auch eine bewusste Entscheidung gegen die intensive industrielle Landwirtschaft. Der ökologische Anbau ist arbeitsintensiver und weniger automatisiert. So entstehen hier neue Arbeitsplätze, während von der konventionellen Landwirtschaft immer weniger Menschen leben können.

Ob auch bei uns die erhöhte Bio-Nachfrage künftig mehr von heimischen Bauern befriedigt werden wird, die auf





Biolandbau umstellen, hängt allerdings stark von den politischen Rahmenbedingungen ab. Auch setzen insbesondere Discounter und Supermarktketten immer mehr auf Bioimporte aus der ganzen Welt. Vor diesem Hintergrund kann nicht mehr generell von einer Stärkung heimischer bäuerlicher Strukturen durch den Bio-Boom gesprochen werden.

## **Weniger Lebensmittelkilometer**

In Gemüseabteilungen finden sich mittlerweile eingeflogene Bio-Mangos, ägyptische Bio-Frühlingszwiebeln oder neuseeländische Bio-Äpfel. Auch hier gilt: Wer Bio aus der Region kauft, wer sich an die Produkte der Jahreszeit hält, kann Lebensmittelkilometer (also Umweltbelastungen durch lange Transportwege) sparen und zum Klimaschutz beitragen.

Allerdings ist zu beachten, dass hiesige Biotreibhausware im Einzelfall eine ebenso schlechte Energiebilanz aufweisen kann, wie die per Schiff eingeführte Freilandware.

## **Fazit:**

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

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

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

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

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

### Gut: Staatliches Biosiegel

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



Seit 2001 wird in Deutschland das staatliche Bio-Siegel (nationales deutsches Biosiegel) verwendet, das garantiert, dass die Produkte (Ware in Verpackungen) der EG-Öko-Verordnung entsprechen.



Ab 1.7.2012 muss für verpackte Bio-Produkte das 2010 eingeführte EU-Bio-Logo verwendet werden, das ebenfalls auf der EG-Öko-Verordnung beruht. Darunter muss der Kontrollstellencode und die Herkunft (z.B. „Deutschland“, aber auch „EU-Landwirtschaft“) auf den Verpackungen angegeben werden. Das deutsche Bio-Siegel kann weiterhin zusätzlich auf den Packungen aufgedruckt werden. Wegen seiner großen Bekanntheit wird dieses 6-eckige Siegel sehr oft noch verwendet.

Diese Siegel bestätigen, dass u.a. mindestens 95 % der Zutaten aus ökologischem Landbau stammen. Gentechnisch verändertes Material ist auf maximal 0,9 % beschränkt.

Nur Lebensmittel, die der Verordnung genügen, dürfen die Bezeichnung »Bio«, »Öko«, »biologisch«, »ökologisch«, oder aus »kontrolliert ökologischem/biologischem Anbau« im Namen oder auf der Packung tragen.

Der Kontrollstellencode lautet in Deutschland:

**DE - ÖKO – dreistellige Zahl**

EU-weit ist folgende Form vorgeschrieben:

2 Stellen Länderkürzel – ÖKO/BIO (o.ä.) - zwei- oder dreistellige Zahl der Kontrollstelle

Das Biosiegel können Produkte von wild lebenden Tieren aus der Fischerei oder der Jagd nicht erhalten, da das Siegel sich auf den ökologischen Landbau beschränkt.

Bio-Importprodukte aus Nicht-EU-Ländern können ebenfalls ein Bio-Siegel erhalten, wenn der Importeur als zertifizierter Betrieb am Kontrollsystem teilnimmt und alle Erzeuger und Vermarkter im Herkunftsland einer allgemein anerkannten Kontrollstelle unterstehen und nach EU-Verordnung oder einem vergleichbarem Standard zertifiziert sind

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

## **Noch besser: Die Regelungen der Anbauverbände**

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

Bei der Verarbeitung bestimmen die Verbände für jede Produktgruppe einzeln, welche Zutaten, Verfahren, Zusatzstoffe und Verpackungsmaterialien zulässig sind. Dadurch verringert sich die Zahl der zulässigen Hilfe- und Zusatzstoffe noch einmal deutlich. Ebenfalls verboten sind eine Reihe von Ver-

arbeitungsverfahren, die das jeweilige Lebensmittel stark verändern würden (z. B. die Herstellung von Obst- und Gemüsesaft aus Konzentrat).

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

### **Bioland**



Bioland ist derzeit der größte ökologische Anbauverband. Dem 1971 gegründeten Verband gehören Anfang 2013 etwa 5700 Biobauern an, die den organisch-biologischen Landbau praktizieren. Besonderes Anliegen dieser Wirtschaftsweise ist die Förderung des Bodenlebens für das Wachstum gesunder Pflanzen und die Produktion hochwertiger Nahrungsmittel. Die Richtlinien erstrecken sich auch auf Spezialgebiete wie Imkerei, Teichwirtschaft und Zierpflanzen.

### **Demeter**



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

### **ECOVIN**



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

### **Naturland**



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

## Bio im Supermarkt

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

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

## Reformhaus

Eine weitere Einkaufsquelle für Bioprodukte und andere hochwertige Lebensmittel bieten die Reformhäuser. In erster Linie findet man hier



Produkte der »neuform Vereinigung deutscher Reformhäuser«. »neuform« steht für ausschließlich im Reformhaus verkaufte Vertragsware.

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

Die Rohstoffe sind hochwertig, natürlich, rückstandsarm und stammen vorrangig aus ökologischem Anbau. Zur Zeit werden 70% der neuform-Waren mit Rohstoffen aus kontrolliert biologischem Anbau hergestellt. Weiterhin wird auf gentechnisch veränderte Rohstoffe verzichtet.

Die Verarbeitung der Rohstoffe erfolgt schonend und möglichst werterhaltend, Zusatzstoffe sind nur wenige erlaubt, chemisch-synthetische Zusatzstoffe werden grundsätzlich nicht verwendet.

Hinsichtlich der Produktsicherheit gibt es Qualitätsrichtlinien für jede Warengruppe. Die Rückstände in den Lebensmitteln liegen weit unter der gesetzlichen Norm.

Zuletzt ist der Aspekt der Verantwortung wichtig, wonach keine Rohstoffe vom toten Tier verwendet werden. Der Verzicht auf Tierversuche und eine

artgerechte Tierhaltung sind wichtig. Verarbeitung und Herstellung der Produkte geschehen umweltschonend.

Bio-Produkte haben im Reformhaus Tradition und werden durch die EU-Bio-Verordnung als solche gekennzeichnet. Auf Produkten aus kontrolliert biologischem Anbau findet sich die EU-Kontrollnummer sowie das staatliche Bio-Siegel.

## FAIRTRADE-Produkte



**FAIRTRADE**  
INTERNATIONAL

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

Das TRANSFAIR-Siegel garantiert:

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

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

Weitere Infos zu FAIRTRADE finden Sie unter [www.transfair.org](http://www.transfair.org).

# Bioläden im Kreis Wesel

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

<b>Alpen</b>			
<b>Direktverkauf Wilfried u. Mechtilde Pins</b>	<b>Flöthweg 8, 46519 Alpen</b> ☎ 02802-4290 ✉ Gruenhorn@t-online.de	nach telefon. Vereinbarung	Rindfleischprodukte, Obst
<b>Rumpelstilzchen</b>	<b>Zum Wald 3, 46519 Alpen</b> ☎ 02802-96060 ✉ wilkens-alpen@t-online.de	normale Öff- nungszeiten	Obst, Gemüse, Ge- treide, Brot- und Backwaren, Molke- reiprodukte, Fleisch und Wurst, Geflügel, Fisch, Wein, Tiefkühl- kost, Naturkostla- denangebot
<b>Schanzenhof, Demeter</b>	<b>Winnenthaler Str. 41, 46519 Alpen</b> ☎ 0151-12161815 oder 02802-6306 ✉ schreiber-alpen- veen@t-online.de	Verkauf direkt ab Hof <b>Fr</b> 10:00 - 12:30, 14:00 - 18:00 <b>Sa</b> 10:00 - 13:00 und nach telefo- nischer Verein- barung	Aus eigener Erzeu- gung: Milch, Fleisch, Wurst, Schinken, Kartoffeln, Feldgemüse, Zucker- rübensirup, Getreide und anderes.

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

## Dinslaken

<b>Bioladen Dinslaken</b>	<b>Hans Böckler Str. 10-12,</b> <b>46535 Dinslaken</b> ☎ 02064 4650867 ✉ info-bioladen@bioladen-dinslaken.de	<b>Mo-Fr</b> 8:00 - 19:00 <b>Sa</b> 8:00 - 16:00	Obst, Gemüse, Molkereiprodukte, Fleisch, Wurst, 150 Käsesorten, Wein, Naturkostladenangebot
<b>Naturkostfachgeschäft Scholtenhof</b>	<b>Rotbachstr. 7,</b> <b>46535 Dinslaken-Eppinghoven</b> ☎ 02064-54821 <a href="http://www.bioladen-scholtenhof.de">www.bioladen-scholtenhof.de</a>	<b>Mo, Di</b> 9.00 - 13.00 und 15.00 - 18.00 <b>Mi, Sa</b> 9.00 - 13.00 <b>Do, Fr</b> 9.00 - 18.00	Obst, Gemüse, Getreide, Brot- und Backwaren, Molkereiprodukte, Fleisch (u.a. von hofeigenen Charolais-Rindern und Hühnern) und Wurst, Geflügel, Fisch, Wein, Tiefkühlkost, Naturkostladenangebot

## Hamminkeln

<b>Bioland Bernhard Groß-Weege</b>	<b>Im Wiesengrund,</b> <b>46499 Hamminkeln</b> ☎ 02871-5737 ✉ b.gross-weege@gmx.de	nach Vereinbarung	Eier aus eigener Produktion
<b>Bioland Ludwig Groß-Bölting</b>	<b>Borkener Str. 10,</b> <b>46499 Hamminkeln</b> ☎ 02852-4996 ✉ info@dingdenerheidemilch.de	<b>Di + Fr</b> 9:00 - 12:00 15:00 - 18:00 <b>Sa</b> 9:00 - 13:00	Eigensortiment: Käse, Milch, Molkereiprodukte



Betrieb/Laden	Adresse	Öffnungszeiten	Sortiment
<b>Grünkern Vollwertservice</b>	46499 Hamminkeln, Kreutzstr. 24 b ☎ 02850-935400 ✉ gruenkernvollwertservice@t-online.de	keine festen Öffnungszeiten, Bestellung telefonisch	Büffetservice Produkte: Cateringservice, Buffets für Partys und andere Events
<b>Hünxe</b>			
<b>Biolandbetrieb Pütz/Hennig</b>	<b>Wachtenbrinker Weg 25,</b> 46569 Hünxe ☎ 02858/836193	<b>Do</b> 15:00 - 19:00	Obst, Gemüse, Kartoffeln
<b>Biolandbetrieb Sardemannshof</b>	<b>Aapweg 10,</b> 46569 Hünxe ☎ 02858-7716 oder 0177-7272179 ✉ bio-betrieb-sardemannshof@t-online.de	<b>Sa</b> 9:00 - 18:00	Eier, Geflügel, Kartoffeln, Gemüse, Erdbeeren
<b>Kamp-Lintfort</b>			
<b>Biolandhof Haus Frohnenbruch, Klaus Bird</b>	<b>Schloßallee 81,</b> 47475 Kamp-Lintfort- Hoerstgen ☎ 02842-41000 ✉ info@frohnenbruch.de	<b>Do</b> 15:00 - 18:00 <b>Fr</b> 10:00 - 18:00 <b>Sa</b> 10:00 - 14:00	Eigenes Sortiment: Eier, Fleisch, Wurst, Geflügel, Kartoffeln, Obst. Naturkostladenangebot

Betrieb/Laden	Adresse	Öffnungszeiten	Sortiment
<b>Naturkost Jahreszeiten</b>	<b>Alpener Str.43, 47475 Kamp-Lintfort</b> ☎ 02842-42866 ✉ naturkost_jahreszeiten@web.de	<b>Di</b> 14:00 - 19:30 <b>Fr</b> 10:00 - 18:00 <b>Sa</b> 10:00 - 13:00	Obst, Gemüse, Getreide, Brot- und Backwaren, Molke-reiprodukte, Fleisch und Wurst, Geflügel, Fisch, Wein, Tiefkühlkost, Naturkostladenangebot
<b>Moers</b>			
<b>Biobäckerei &amp; Öko-Frischmarkt Schomaker</b>	<b>Hülsdonker Straße 53, 47441 Moers</b> ☎ 02841-170352 ✉ info@biobaeckerei-schomaker.de	<b>Mo-Fr</b> 8:00 - 19:00 <b>Sa</b> 8:00 - 15:00	Brot- und Backwaren, Obst, Gemüse, Getreide, Molkereiprodukte, Fleisch und Wurst, Wein, Naturkostladenangebot
<b>Bioladen XXL</b>	<b>Lintforter Str. 11, 47445 Moers</b> ☎ 02841-9982789	<b>Mo-Fr</b> 9:00 - 18:30 <b>Sa</b> 8:30 - 13:00	Vollsortiment Obst, Gemüse, Getreide, Brot- und Backwaren, Molke-reiprodukte, Fleisch und Wurst, Geflügel, Fisch, Wein, Tiefkühlkost, Naturkostladenangebot
<b>Apfelparadies Margaretenhof</b>	<b>Bahnhofstrasse 287, 47447 Moers</b> ☎ 02841-61330	<b>Mo - Fr</b> 9.00-18.30 <b>Sa</b> 9.00-14.00	Obst, Gemüse, Saft, Fleisch, Fisch, Molke-reiprodukte, Backwaren

Betrieb/Laden	Adresse	Öffnungszeiten	Sortiment
Naturkost Moers	Xantener Str. 24b, 47443 Moers ☎ 02841-508568 ✉ Info@naturkost-moers.de	Mo-Fr 9:00 - 18:30 Sa 9:00 - 14:00	Obst, Gemüse, Getreide, Brot- und Backwaren, Molke-reiprodukte, Fleisch und Wurst, Geflügel, Fisch, Wein, Tiefkühlkost, Naturkostladenangebot
Bio Körbchen	Klosterstraße 6, 47441 Moers - Mitte	Mo - Fr 9:30-18:30 Sa 9:30-16:00	u.a. frisches Obst und Gemüse aus eigenem kontrollierten, ökologischen Anbau Wein & Säfte Käse- & Milchprodukte

## Neukirchen-Vluyn

Naturkost und Demeterhof Toschki	Nieper Str. 86, 47506 Neukirchen-Vluyn ☎ 02845 794156	Mo-Fr 9:00 - 18:30 Sa 8:00 - 13:00	Obst, Gemüse, Getreide, Brot- und Backwaren, Molke-reiprodukte, Fleisch und Wurst, Geflügel, Fisch, Wein, Tiefkühlkost, Naturkostladenangebot
Biohof Mohanty	Gülixweg 53, 47506 Neukirchen-Vluyn ☎ 02845 2911816	Fr 10:00 - 18:00 Sa 10:00 - 14:00	Gemüse, Obst, Blumen, Topfkräuter, Zierpflanzen

Betrieb/Laden	Adresse	Öffnungszeiten	Sortiment
Apfelgarten Heckes	Wittrahmsweg 100, 47506 Neukirchen - Vluyn	Mo - Sa 8:00 - 18:00 (Okt. - Feb.)	Obst und Saft aus eigener Erzeugung
<b>Rheinberg</b>			
Kriemhild Mühle	Xantener Str. 79, 47495 Rheinberg	Mo-Fr 11:00 - 18:00 Sa 9:00 - 14:00	Obst, Gemüse, Brot, Wein, Molkereiprodukte u.a.
<b>Schermbek</b>			
Bioland-Hof & Naturkostfachgeschäft Deiters	Buschhausener Weg 12, 46514 Schermbek ☎ 02853-3556 ✉ webmaster@biohofdeiters.de	Mo-Fr 10:00 - 18:30 Sa 10:00 - 13:00 und Lieferservice	Obst, Gemüse, Getreide, Brot- und Backwaren, Molkereiprodukte, Fleisch aus eigener Tierhaltung, Wurst, Geflügel, Fisch, Wein, Tiefkühlkost, Naturkostladenangebot
Silke und Hubert Bonhoff	Marienthaler Str. 31, 46514 Schermbek ☎ 02856-901086 ✉ hu-bert.bonhoff@technik-ahaus-borken.de	Täglich 8:00 - 18:00 (klingeln)	Eier Geflügel und Rindfleisch auf Nachfrage

Betrieb/Laden	Adresse	Öffnungszeiten	Sortiment
<b>Voerde</b>			
<b>Mary's Farm Familie Hülsermann</b>	<b>Weselerstr. 7, 46562 Voerde-Spellen</b> ☎ 02855-6742 ✉ marys-farm@t-online.de	<b>Mo+Do</b> 9:00 - 12:00 und 15:00 - 19:00, <b>Fr</b> 14:00 - 18:00 (Spellen Markt), <b>Sa</b> 9:00 - 12:00	Obst, Gemüse, Molke- reiprodukte, Wurst und Fleisch auf Bestellung, Transfair Produkte, Wein
<b>Wesel</b>			
<b>Biomarkt Wesel</b>	<b>Am Spaltmannsfeld 19, 46485 Wesel</b> ☎ 0281-2068899 ✉ Kop- lin@weselerbiomarkt. de	<b>Mo-Fr</b> 9:00 - 18:30 <b>Sa</b> 8:00 - 14:00	Obst, Gemüse, Ge- treide, Brot- und Backwaren, Molke- reiprodukte, Fleisch, Wurst, Geflügel, Fisch, Wein, Tiefkühl- kost, Naturkostla- denangebot
<b>Hofladen Natur Pur (Bioland)</b>	<b>Perricher Weg 56 c, 46487 Wesel</b> ☎ 02803-8412	<b>Fr</b> 15:00 - 19:00 <b>Fr Vormittag</b> (Flüren Markt)	Eier, Gemüse, Obst
<b>Naturkost &amp; Café Dohlhof Hedwig und Christiane Neu GbR</b>	<b>Hauptstege 5a, 46485 Wesel- Fusternberg</b> ☎ 0281-2064961 ✉ dohlhof@gmx.de	<b>Do+Fr</b> 9:00 - 19:00 <b>Sa</b> 9:00 - 13:00	Obst, Gemüse, Ge- treide, Brot- und Backwaren, Molke- reiprodukte, Fleisch, Wurst, Geflügel, Wein, Tiefkühlkost, Naturkostladenange- bot

Betrieb/Laden	Adresse	Öffnungszeiten	Sortiment
<b>Hofladen und Naturkostladen Clostermann</b>	<b>Jöckern 2, 46487 Wesel</b> ☎ 02859-325 ✉ info@bio-obst-clostermann.de Internet: <a href="http://www.bio-obst-clostermann.de/">www.bio-obst-clostermann.de/</a>	<b>Mo+Do+Fr</b> 9:00 - 18:00 <b>Sa</b> 9:00 - 14:00  Sommerpause: Juli/August	Obst aus eigenen Plantagen, Gemüse, Getreide, Brot- und Backwaren, Molke-reiprodukte, Fleisch, Wurst, Geflügel, Fisch, Wein, Tiefkühlkost, Naturkostladenangebot

## Xanten

<b>Naturkostladen und Bio-Bäckerei Kriemhildmühle</b>	<b>Nordwall 5, 46509 Xanten</b> ☎ 02801-6556 ✉ mueller-weichold@t-online.de	<b>Mo</b> 14:00 - 18:30 <b>Di-Fr</b> 8:30 - 18:30 <b>Sa</b> 8:30 - 18:00 <b>So</b> 11:00 - 17:00	Bioladen mit Café, Brot und Backwaren aus eigener Herstellung, Naturkostladenangebot
---	---	---	--

### NiederrheinGemüseAbo

frisches und regionales Gemüse (nach Jahreszeit und Verfügbarkeit)  
Verbandsware aus Deutschland und aus Europa mit ausgesuchten Bio-Erzeugern

#### Liefergebiet im Kreis Wesel:

**Mittwoch:** Moers - Neukirchen-Vluyn- Rheinberg

**Donnerstag:** Dinslaken - Kamp-Lintfort




02831-993792

# Weltläden im Kreis Wesel



## Dinslaken

Adresse	Öffnungszeiten
<b>Eine-Welt-Laden,</b> <b>Duisburger Str. 43, 46535 Dinslaken,</b>  02064-603358	<b>Di-Fr</b> 10:00 - 12:30 und 15:00 - 18:30 <b>Sa</b> 10-13 Uhr

## Hammingen

Adresse	Öffnungszeiten
<b>Eine-Welt-Kreis St. Pankratius</b> <b>Bücherei,</b> <b>Am Kirchplatz 2, Hammingen-Dingden</b> Kontakt: H. Fering,  02852/72694 Mail: fering@t-online.de	<b>So</b> 9:30 - 11:00 <b>Di</b> 16:00 - 18:00 <b>Mi</b> 9:30 - 11:30 <b>Do</b> 16:00 - 18:00
<b>kath. Kirchengemeinde Heilig-Kreuz</b> <b>Hammingen-Meerhoog</b>  02857 2368	<b>jeden 2. Sa</b> nach dem Gottesdienst
<b>Eine-Welt-Laden Hammingen</b> <b>Diersfordter Str. 4, 46499 Hammingen</b> Kontakt: Fr. Scholz,  02852-6216  Anette.Feldmann@t-online.de	<b>Di-Sa</b> 9:30 - 12:00
<b>Dritte-Welt-Laden,</b> <b>Molkereistraße, 46499 Hammingen</b>	<b>Di-Sa</b> 9:30 - 12:30 <b>Do</b> 15 - 18


## Kamp-Lintfort

Adresse	Öffnungszeiten
<p><b>Regionales Vertriebszentrum fairrhein</b>  <b>Schulstraße 141,</b>  <b>47475 Kamp-Lintfort</b></p> <p>☎ 02842/70396            ✉ info@fair-rhein.de</p>	<p><b>Mo</b>            14:00 - 18:00</p> <p><b>Di+Do</b>            10:00 - 18:00</p> <p><b>Fr</b>            14:00 - 18:00</p> <p><b>jeder 2. und 4. Sa</b>            10:00 - 13:00</p>


## Moers

Adresse	Öffnungszeiten
<p><b>Eine-Welt-Gruppe St. Martinus Moers-Repelen</b>  <b>Heiermannsweg 6,</b>  <b>47445 Moers</b></p> <p>Kontakt:            Frau van Gaalen</p>	<p>1. Sonntag im Monat            vor und nach den Gottesdiensten            in St. Martinus und St. Ida</p>
<p><b>Eine-Welt-Laden Moers</b>  <b>Haagstr. 11,</b>  <b>47441 Moers</b></p>	<p><b>Mo-Fr</b> (<i>Grafschafter Kaffeestube im Rudolf-Schloer-Stift in Hülsdonk</i>)            14:30 - 17:30</p> <p><b>Do</b> (<i>Eine-Weltladen in der Haagstraße</i>)            15:00 - 18:00</p> <p><b>Fr</b> (<i>Marktstand vor dem Peschkenhaus</i>)            8:00 - 12:00</p> <p><b>So</b>            11:00 (<i>nach dem Gottesdienst im Rudolf-Schloer-Stift in Hülsdonk</i>)            12:00 (<i>nach dem Gottesdienst im Gemeindehaus Goebenstraße in Vinn</i>)</p>




<p><b>Eine-Welt-Laden der Ev. Kirche Moers-Asberg</b>  <b>Drususstraße 2,</b>  <b>47441 Moers</b>          Kontakt:          Frau M. Erbe   02841-889 76 58   eine-welt-laden@gemeinde15.net  <a href="http://www.gemeinde15.net/Eine-Welt-Laden.27.0.html">www.gemeinde15.net/Eine-Welt-Laden.27.0.html</a></p>	<p><b>Mo, Mi, Fr, Sa</b>          10:00 - 13:00  <b>Di+Do</b>          15:00 - 18:00</p>
<p><b>Eine Welt-Laden Ev. Kirchengemeinde Moers-Kapellen</b>  <b>Bendmannstraße 14,</b>  <b>47447 Moers</b>          Kontakt: Mechthild Heyser   02842-61154   mechthild.heyser@web.de</p>	<p><b>So</b>          11:00 -12:00  <b>Di</b>          16:00 - 18:00  <b>Do</b>          16:00 - 18:00</p>

## Neukirchen-Vluyn

Adresse	Öffnungszeiten
<p><b>Malaikas Laden Cafe des CVJM Neukirchen</b>  <b>Lindenstraße 41,</b>  <b>47506 Neukirchen-Vluyn</b>   02845 4730</p>	<p>In der <b>Kirchenoase</b> (direkt neben der Dorfkirche):  <b>jeden 1. Samstag im Monat</b> (10:00 - 12:00)  <b>jeden 2. Sonntag im Monat</b> (ab 11:00)  <b>jeden 3. Sonntag im Monat</b> (ab 12:00)</p> <p>Auf dem <b>Bauernmarkt</b>:  <b>jeden 2. Donnerstag</b> (immer in der geraden Woche) von 15:00 - 17:30</p> <p>In der <b>Neukirchener Buchhandlung</b> zu den regulären Öffnungszeiten</p>


## Rheinberg

Adresse	Öffnungszeiten
<b>St. Peter, Kirchplatz, 47495 Rheinberg</b>	<b>jeden 2. Sonntag im Monat</b> nach dem Gottesdienst, <b>Mo</b> 15:00 - 16:00 <b>Do</b> 10:00 - 11:00 (Info-Stube St. Anna)
<b>Eine-Welt-Laden Rheinberg Grote Gert 50, im "Haus der Generationen" 47495 Rheinberg</b>  02843/80507	<b>jeden letzten Di</b> 10:00 - 12:00 <b>Mi</b> 10:00-13:00 <b>jeden 1. Do</b> 9:00-11:00 <b>So</b> 14:00 - 17:00


## Schermbbeck

Adresse	Öffnungszeiten
<b>Eine-Welt-Kreis Schermbeck, Ludgeruskirche (Unter der Sakristei, Treppe führt zum Laden), 46514 Schermbeck</b>	<b>Do</b> 17:00 - 18:00 <b>So</b> 11:00 - 12:00

## Voerde

Adresse	Öffnungszeiten
<b>Café und Eine-Welt-Laden,</b> <b>kath. Kirchengemeinde St. Elisabeth,</b> <b>Voerde-Friedrichsfeld</b>  0281 43505	<b>Mi + Sa</b> 9:30 – 12:00 <b>jeden 2. Samstag im Monat</b> vor und nach dem Gottesdienst
<b>Kath. Kirchengemeinde St. Peter und Paul,</b> <b>Bülowstr. 52,</b> <b>46562 Voerde</b>	<b>Mi + Sa</b> 9:00 - 12:00

## Wesel

Adresse	Öffnungszeiten
<b>Weltladen esperanza Wesel</b> <b>Windstege 7,</b> <b>46483 Wesel</b>  0281-31085 Kontakt: Karin Mindthoff	<b>Di, Do, Fr</b> 15:00 - 18:00 <b>Mi</b> 10:00 - 14:00 <b>Sa</b> 10:00 - 14:00

## Xanten

Adresse	Öffnungszeiten
<b>Weltladen Xanten</b> Kurfürstenstr. 3, 46509 Xanten  02801-705781  weltladen@ewgx.de www.ewgx.de	<b>Mo-Fr</b> 10:00 - 13:00 15:00 - 18:30 <b>Sa</b> 10:00 - 16:00




## Dinslaken

**Reformhaus Bacher GmbH & Co.KG,**

**Neutorplatz 14,**

**46535 Dinslaken**

 02064 7329679

**Reformhaus Wrede,**

**Bahnstr. 12,**

**46535 Dinslaken**


 02064-55294

## Kamp-Lintfort

**Reformhaus M. Gröning OHG**

**Moerser Str. 271,**

**47475 Kamp Lintfort**


 02842-55689

## Moers

**Reformhaus Gillhaus**

**Hombbergerstraße 41 b,**

**47441 Moers**


 02841-26152

## Neukirchen-Vluyn

**Reform- und Biokost Trotier**

**Hochstraße 14,**

**47506 Neukirchen-Vluyn**

 02845-980549

## Wesel

**Reformhaus Goll**

**Am Viehtor 5,**

**46483 Wesel**



0281-3009444

## Büffetservice

**Grünkern Vollwertservice,**

**Kreuzstr. 24 b,**

**46499 Hamminkeln**



02850-935400

(keine festen Öffnungszeiten, Bestellung telefonisch)

Produkte: Cateringservice, Buffetts für Partys und andere Events

Einmischen  
statt zugucken

**Weltretter\*in  
werden!**



Wir sind die unverbesserlichen Optimisten. Und wir wollen nichts weniger als die Welt retten. Jeden Tag ein kleines Stück.

Dafür sind wir auf mutige Menschen angewiesen, die leidenschaftlich für Klimaschutz kämpfen, unsere Natur beschützen und eine gerechte Gesellschaft eintreten. Die für ihre Überzeugungen einstehen und auch mal eingetretene Pfade verlassen. Denn bei uns gilt: Artenvielfalt statt Einheitsmeinung!

### **Kurz gesagt: Wir brauchen Ihr Engagement!**

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

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



**BÜNDNIS 90/DIE GRÜNEN**

**Kreisverband Wesel**

Poppelbaumstr. 24

**46483 Wesel**

Tel.: 0281-20650956

Email: [verband@gruene-kreis-wesel.de](mailto:verband@gruene-kreis-wesel.de)

Web: [www.gruene-kreis-wesel.de](http://www.gruene-kreis-wesel.de)

Auf den Internetseiten des Bundesverbandes, des Landesverbandes und der Kreisgruppe Wesel des BUND, Bund für Umwelt und Naturschutz Deutschland e.V., finden Sie viele weiterführende Informationen zum

Thema Landwirtschaft und Lebensmittel, darüber hinaus zum allgemeinen Umwelt- und Naturschutz.

Nehmen Sie sich also Zeit und besuchen Sie unsere Seiten im Netz:

[www.bund.net](http://www.bund.net) , [www.bund-nrw.de](http://www.bund-nrw.de) und [www.bund-wesel.de](http://www.bund-wesel.de)

Der BUND bietet in seinem **BUNDladen** Bücher zum Thema Natur und Umwelt, Bücher und Spiele für Kinder, Textilien, Kleinmöbel und Holzspielzeug, Nützliches für Haushalt und Garten sowie für die Tiere im Garten. Die Produkte sind nachhaltig hergestellt und/oder aus fairem Handel und/oder biologisch angebaut.

Mit dem Kauf von Produkten aus dem BUNDladen unterstützen Sie übrigens die Arbeit des BUND. [www.bundladen.de](http://www.bundladen.de), Tel: 030-27586-480

**BUND-Reisen** bietet ein vielfältiges Angebot zum Fahrtziel Natur in Deutschland und Europa (Familienreisen, Wandern, Fotografieren, im Urlaub an Umweltprojekten mitwirken). Bei Fernweh hilft ein Blick auf die Seite: [www.bund-reisen.de](http://www.bund-reisen.de).

### Mitglied werden:

*" Viele kleine Leute, an vielen kleinen Orten, können mit vielen kleinen Dingen die Welt verändern... "*

Der BUND vertritt die Umwelt- und Naturschutzinteressen der Menschen in unserem Land. Je größer unser Verband ist, desto mehr wird unsere Stimme gehört. Setzen Sie sich für eine gesunde Umwelt und eine heile Natur ein und unterstützen Sie uns mit Ihrer Mitgliedschaft:

[www.bund.net/aktiv\\_werden/mitglied\\_werden/](http://www.bund.net/aktiv_werden/mitglied_werden/)



### Impressum:

BÜNDNIS 90/DIE GRÜNEN, Kreisverband Wesel, Poppelbaumstr. 24, 46483 Wesel  
[www.gruene-kreis-wesel.de](http://www.gruene-kreis-wesel.de), eMail: [verband@gruene-kreis-wesel.de](mailto:verband@gruene-kreis-wesel.de)

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

### Redaktion:

Jürgen Bartsch, Angelika Eckel, Ulrike Trick, Christian Winterberg

