



Hallo Kinder,

Biobiolebensmittel könnt ihr fast überall kaufen. Doch wie biologisch werden diese Produkte hergestellt? Wir haben für euch einen Biobauernhof besucht und uns erklären lassen, warum Bio nicht unbedingt gesünder, aber besser für die Tiere ist. Keinesfalls gesund ist die Tiefkühlpizza. Die hat nämlich so gar nichts mehr mit dem italienischen Original gemein.

Euer Paul



Kinder-Nachrichten
Plieninger Straße 150
70567 Stuttgart
07 11 / 72 05 - 79 25
kinder-nachrichten@stn.zgs.de

ZUM LACHEN

Ein Mann kommt in die Kneipe und verlangt drei Bier. Der Wirt gibt sie ihm und fragt: „Warum drei Bier?“ Der Mann antwortet: „Eins für mich, eins für meinen Bruder in Kanada, eins für meinen Bruder in Australien.“ Er trinkt alle drei Bier. Das geht einige Wochen immer so weiter. Eines Tages kommt der Mann in die Kneipe und sagt: „Ab heute nur noch zwei Bier.“ Der Wirt ist erschrocken: „Ist etwas schlimmes passiert?“ „Nein“, sagt der Mann, „aber ich habe mir gestern das Biertrinken abgewöhnt.“

Treffen sich zwei Freunde: Sagt der eine: „Stefan, hast du eigentlich schon Urlaubspläne gemacht?“ Antwortet der andere ganz erstaunt: „Nein, wozu? Meine Frau bestimmt, wohin wir fahren, mein Chef bestimmt, wann wir fahren und meine Bank, wie lange wir fahren.“

Bio ist für diesen Bauer logisch

Der Landwirt Christoph Simpfendörfer will seine Nutztiere nicht ausnutzen

VON REGINE WARTH

Im Fernsehen macht Landleben glücklich: Gefleckte Kühe stehen auf saftig grünen Wiesen und kauen Gras. Den lieben langen Tag. Abends kommt der Bauer, treibt sie in den warmen Stall, um sie dann zu melken. Die Milch wird dann in Flaschen abgefüllt, die jeder im Supermarkt kaufen kann. So behauptet es die Werbung.

Doch das schöne Bild vom Leben auf dem Bauernhof hat in den vergangenen Wochen ziemliche Kratzer bekommen. Der Grund dafür sind die Diskussionen um Schadstoffe in Lebensmitteln. Einige Bauern hatten ihren Tieren Futter gegeben, in denen chemische Stoffe enthalten waren. Die sind auf Dauer und in großen Mengen ungesund. Auch für die Menschen. Denn die trinken die Milch, löffeln die Eier oder essen das Fleisch dieser Tiere. Viele Leute sind nun verunsichert und greifen daher auf dem Markt oder in den Geschäften immer mehr zu Produkten, die von Biobauernhöfen stammen. Denn sie hoffen, dass diese gesünder sind und von Tieren stammen, denen es gutgeht.

Der Biobauernhof steht mitten im Ort

Wer den Bauernhof von Christoph Simpfendörfer in Stuttgart-Möhringen besucht, ist daher erst mal überrascht: Seit mehr als 50 Jahren ist der Hof ein Biobauernhof. Doch sein Hof steht nicht auf dem Land, sondern an einer ganz normalen Straße in einer ganz normalen Wohngegend. Hier picken keine Hühner auf dem Boden, und man hört auch kein Schwein grunzen. Christoph Simpfendörfer lacht. „Die gibt es hier nicht“, sagt er. „Wir haben nur Kühe.“

Zehn Stück stehen in dem offenen Stall am Trog und sehen eigentlich ganz normal aus. Sie haben Flecken und in jedem Ohr einen Anhänger mit



Der Hof von Christoph Simpfendörfer ist seit Jahrzehnten ein Biobauernhof



Auf Bio-Bauernhöfen bekommen Nutztiere wie Schweine genügend Auslauf

einer Nummer. Saftige Wiesen sehen diese Tiere nicht. Und dennoch haben es diese Kühe besser als andere: „Sie haben nämlich Platz“, sagt Simpfendörfer. Wenn sie satt sind, können sie dem Trog den Rücken zukehren und es sich im Stroh gemütlich machen.

Was so selbstverständlich klingt, ist in vielen anderen Bauernhöfen nicht die Regel. Denn dort werden so viele Kühe wie möglich auf so viel Platz wie nötig gehalten – und keinen Quadratmeter mehr. Vielen Kühen werden beispielsweise die Hörner abgeschnitten, damit die Tiere Kopf an Kopf am Futtertrog stehen können ohne sich gegenseitig zu verletzen. Sie haben meist auch kein Stroh, in das sie sich legen, sondern stehen auf Spaltböden. So werden die Böden genannt, die Ritze haben, damit die Gülle besser abfließen können. Das ist praktischer und bisweilen auch sauberer – „aber nicht artgerecht“, sagt Christoph Simpfendörfer.

Das Futter für die Kühe pflanzt der Bauer selbst

Mit einem Besen kehrt der Landwirt das restliche Heu in die Tröge. Das wuchs im Sommer noch als Gras auf seinen eigenen Feldern, draußen vor der Stadt. „Wir bauen alles Futter für die Tiere selbst an“, sagt Simpfendörfer. Im Sommer gibt es frisches Grün, im Winter Heu und zwischendurch immer ein bisschen Hafer, Rüben oder Silage. So wird der halbtrockene Mix aus Mais, Gerste und Klee genannt, der einen säuerlichen Geruch verbreitet.

Landleben hat für Simpfendörfer auch viel mit Landliebe zu tun. Auf seinen Felder wird nur die Gülle seiner Kühe verspritzt. Wuchern die Unkräuter doch einmal zu stark, werden sie mit Landmaschinen gerupft – oder auch mal von Hand. Das alles kostet viel Kraft und bringt doch weniger ein als bei anderen Betrieben, die sich

nicht an die Bioregeln halten und künstlichen Dünger oder Pflanzenschutzmittel verwenden. Daher sind die Produkte vom Biobauern meist teurer.

Vorn im Haus haben die Simpfendörfers einen großen Laden. Dort verkauft die Familie ihre Milch und Rindfleisch, aber auch Gemüse, Obst und und Babyahrung, das sie von Biogroßhändlern liefern lassen. Billig sind die Sachen nicht. Das Pfund Hackfleisch ist fast doppelt so teuer wie im Supermarkt. Dafür weiß jeder, von welchem Hof das Fleisch kommt und wie die Tiere gehalten werden. „Das ist vielen das Geld wert“, sagt Simpfendörfer.

Das Rindfleisch ist teurer als im Supermarkt

Nur ob die Biobiolebensmittel gesünder sind als die Produkte im Supermarkt, das können weder Biobauern wie Christoph Simpfendörfer noch Ernährungsexperten sagen. Denn auch Tiere auf Biobauernhöfen können Giftstoffe aufnehmen – beispielsweise wenn sie draußen nach Futter suchen. Denn in der Natur sind ebenfalls kleine Mengen an giftigen Stoffen enthalten. Bio ist also nicht unbedingt gesünder. Aber es ist besser für die Tiere.



Kühe bekommen auf dem Bio-Hof nur Futter ohne chemische Zusatzstoffe



LEXIKON

Biobauernhof – Es gibt viele Regeln für Biobauern: Ihre Tiere müssen im Stall genügend Auslauf und Licht haben. Zudem bekommen sie nur Futter, das keine Spezialmischung enthält, um die Tiere zu mästen oder damit sie mehr Milch geben. Futtermittel, die aus anderen Ländern stammen, dürfen

nicht verwendet werden. Auch starke Medikamente dürfen Biobauern nicht verabreichen. Chemische Pflanzenschutzmittel und künstliche Dünger sind verboten. Statt immer die gleiche Pflanze anzubauen, müssen die Bauern jedes Jahr auf ihren Feldern eine andere Sorte pflanzen. Auf diese Weise laugt der Boden nicht aus. Regelmäßig gibt es Kontrollen, ob sich die Landwirte auch an die Vorschriften halten.

Pizza international

Paul Trummer hat eine Tiefkühlpizza genau untersucht

VON REGINE WARTH

Vor etwa 130 Jahren gab es die Pizza nur in Italien. Dort wurde sie damals erfunden. Inzwischen gibt es Pizza in jedem Kühlregal. Jeder Deutsche isst im Schnitt pro Jahr zehn dieser Fertigpizzen. Der österreichische Journalist Paul Trummer hat sich das typische Lieblingsgericht genauer angeschaut und festgestellt: Die Pizza aus der Kühltruhe ist nicht vergleichbar mit ihrem Vorbild aus Italien.

Herr Trummer, was ist Ihr Lieblingsessen?
Ich esse sehr gerne Nudeln.

Und wenn's schnell gehen muss, schieben Sie sich auch mal eine Tiefkühlpizza in den Ofen?
Ich esse Pizza lieber in einem Restaurant als aus der Kühltruhe. Also Pizza lokal als Pizza global.

Gibt es denn da große Unterschiede? Im Fernsehen sieht man doch die Pizzabäcker, wie sie den Teig garnieren.
Das ist die Werbung. Aber in Wirklichkeit werden Pizzen in Fabriken hergestellt, ähnlich wie Autos. Auf einem Fließband liegen die Teigfladen und dann spritzen Maschinen die Zutaten oben drauf. Weil die Pizza im Supermarkt sehr günstig angeboten wird, müssen auch die Zutaten so wenig wie möglich kosten.

Woher kommen die Zutaten denn?
Oft aus allen Teilen der Welt. Das Getreide für das Mehl kann beispielsweise aus Russland stammen. Das Land ist der zweitgrößte Getreidelieferant der Welt. Die Hefe kommt aus Frankreich, das Öl aus Spanien oder Italien, der Oregano aus der Türkei und der Pfeffer aus Vietnam.

Und das muss alles nach Deutschland gebracht werden?
Ja, dabei werden Unmengen von dem klimaschädlichen Gas CO₂ produziert. Aber es ist dennoch günstiger, Obst, Gemüse und Gewürze aus anderen Ländern nach Deutschland zu

transportieren, statt sie hier anzupflanzen. Denn die Bauern dort erhalten nur wenig Geld für ihre Produkte.

Aber den Leuten ist das oft egal – so lange die Tiefkühlpizza lecker ist.
Beim Geschmack unserer Lebensmittel hilft oft die Chemie. Bei einer Pizza wird zum Beispiel dem Teig noch etwas beigemischt, damit die Pizza beim Auftauen nicht labbrig wird und dass sie beim Backen schön braun wird. Auch der Käse wird oft nur künstlich hergestellt.

Aber was sollten die Leute dann essen?
Mehr Produkte und Lebensmittel aus ihrem Land – und zwar die es jetzt zu kaufen gibt. Aber auch da muss man aufpassen: Im Supermarkt beispielsweise gibt es schon Erdbeeren aus Ägypten. Das muss nicht sein. Man kann doch genauso gut zu den Äpfeln aus Deutschland greifen. Die mussten nicht aus so großer Ferne transportiert werden. Und wenn man eben doch Lust auf eine Pizza hat, macht man sich diese selbst.

STECKBRIEF



Paul Trummer

Geburtstag:
20. 2. 1980

Wohnort:
Wien

Ich würde gerne dem Rocksänger Bono der Band U2 die Hand

schütteln und ihn nach seinen Hilfsprojekten in Afrika fragen

▪ Paul Trummer hat das Buch „Pizza Globale“ geschrieben. Er erklärt darin, was die Tiefkühlpizza mit dem weltweiten Handel mit Rohstoffen zu tun hat.

ZUM RÄTSELN

4					6
	6		1	3	
				5	
	4				
	1	6		4	
2					3

SUDOKU

Füll die leeren Kästchen so aus, dass in jeder Zeile, in jeder Spalte und in jedem 2x3-Kasten alle Zahlen von 1 bis 6 stehen.

5	1	9	4	5	2
5	4	2	9	1	5
2	9	5	5	4	1
1	5	4	5	2	9
4	5	1	2	7	5
9	2	5	1	5	4