



Bio in Solingen
Ein ökologischer Einkaufsführer



Klimaschutz beginnt beim Einkaufen

Inhalt

Vorwort

- 4 Was ist Bio?
- 8 Regionalität
- 9 Biosiegel und Anbauverbände
- 9 EU-Biosiegel
- 11 Die Siegel der Öko-Anbauverbände
- 13 Bio im Supermarkt?
- 13 Licht und Schatten –
Der Supermarkt-Bioboom
- 14 Supermarkt Bio-Label
- 15 Gentechnik
- 16 Alles Bio im Reformhaus?
- 16 Reformhäuser vor Ort
- 17 Fairer Handel
- 17 Fair Trade Kriterien
- 18 Weltläden vor Ort

- A Wochenmärkte
- B Bioläden & Biohöfe
(zum Rausnehmen)

- 19 Lebensmittel
- 19 Bioläden & Biohöfe
- 20 Bäckereien
- 21 Eier
- 22 Fleisch & Wurst
- 23 Honig
- 23 Kaffee, Tee & Zucker
- 24 Lieferservice
- 25 Garten & Kräuter
- 26 Wein
- 27 Kinder & Jugend
- 29 Wohnen & Schlafen
- 29 Second Hand
- 30 Welt gemeinsam teilen
- 33/34 Erntekalender
- 35 Impressum
- 36 Mitmachen

Diese Broschüre soll als Leitfaden dienen. Sie hat allerdings keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Um immer auf dem neuesten Stand zu sein, brauchen wir Ihre Unterstützung. Wir sammeln alle Infos: WO gibt's was Neues? WO hat sich WAS verändert? Und überhaupt...

Bitte senden Sie uns eine E-Mail, faxen Sie uns oder schreiben Sie uns einen Brief. Danke.

Bündnis90/Die Grünen
Kreisverband Solingen
Eiland 10, 42651 Solingen
Tel. 0212/20 10 60
Fax 0212/124 04
buendnis90diegruenen@telebel.de
www.gruene-solingen.de

Liebe Solingerinnen und Solinger,

mit Freude können wir Ihnen die erste Auflage unserer Broschüre „Bio in Solingen“ vorstellen. Mit der vorliegenden Übersicht über Bezugsorte von biologischen, regionalen und/oder fair gehandelten Produkten kommen wir sicherlich auch einem Trend entgegen. So legen immer mehr Menschen Wert auf ökologisch gesunde Nahrungsmittel. Bereits 23 % der unter 30-Jährigen kaufen häufig Produkte aus dem Biosortiment ein. Hohe Bedeutung wird neben biologischen und regionalen Aspekten auch der artgerechten Tierhaltung beigemessen. Dies ist eine hoch erfreuliche Entwicklung. Angesichts des sich darin spiegelnden bewussteren Einkaufsverhaltens bedarf es einer Sicherung sowie des Ausbaus der lokalen Produktionsbedingungen. Dass es hieran mangelt, zeigt sich schon daran, dass das Biohandelsvolumen innerhalb der letzten vier Jahre um insgesamt 21 % zugenommen hat, jedoch die Zunahme des Öko-Flächenanteils nur 10 % betrug. Für das Jahr 2013 stand dem Umsatzplus im deutschen Biomarkt von 7 % nur 1 % Flächenzuwachs gegenüber. Hier hilft nur eine Stärkung des Biolandbaus, um diesem Missverhältnis entgegenzuwirken. Dass hier auch die Politik vor Ort entscheidende Weichen stellen kann, zeigt folgendes Beispiel. Aktuell gibt es in Solingen eine politische Auseinandersetzung über Gewerbeflächenausweisungen im Ittetal. Sollte es dazu kommen, müssten bei einer Inanspruchnahme drei ökologische Betriebe ihren Standort aufgeben. Dabei zeigt z.B. Nürnberg, dass

es auch anders geht. So bezieht die Stadt gezielt Bio-Produkte aus der sie umgebenden Landwirtschaft. Bereits 40 % der Kindergarten- und 20 % der Schulkantinen werden mit Bioprodukten aus der Region beliefert. Für Solingen kommt hinzu, dass die in Rede stehenden Landwirtschaftsflächen eine wichtige stadtklimatische Funktion übernehmen, die durch Bebauung verloren ginge. Der Erhalt der Biohöfe könnte dagegen bei entsprechenden politischen Entscheidungen sinnbildhaft für eine gelungene Kombination von lokaler Wirtschafts- und Ökologiepolitik stehen.

Auf den nachfolgenden Seiten möchten wir Sie über die Möglichkeit zum Einkauf entsprechender Lebensmittel sowie über die Qualität des Bio-Einkaufs im Supermarkt im Vergleich zum Bioladen informieren. Auch geben wir Ihnen eine gute Übersicht über bestehende Bio-Siegel sowie einen Überblick über die Bio-Angebotspalette aus dem Nicht-Lebensmittelbereich in Solingen. Mit Hilfe angeführter Links erhalten Sie zudem Informationen und Optionen für einen kritisch ökologischen Einkauf.

Unsere Broschüre wird auch in den Bereichen, wo wir uns um Vollständigkeit bemüht haben, mitunter noch Lücken aufweisen. Sie können uns daher gerne fehlende Angebote mitteilen.



Die Solinger Grünen wünschen Ihnen viel Freude beim bewussten Einkauf!

Martina Zsack-Möllmann, Manfred Krause
Fraktionssprecherin/sprecher

Edelmira Zarniko, Arne Vaeckenstedt
Kreissprecherin/sprecher

Was ist Bio?

Gesunde Ernährung und Bioprodukte sind im wahrsten Sinne des Wortes in aller Munde. Dennoch fragen sich viele: Worin unterscheidet sich das Bio-Angebot eigentlich von der konventionellen Ware? Kaufe ich wirklich immer bessere und gesündere Produkte? Letzteres zu beantworten ist sicherlich nicht pauschal möglich. Wenn Ihr freundlicher Markthändler versichert: „Da ist nichts Gespritztes dran“, sagt das noch nicht viel darüber, wie sehr nach ökologischen Kreisläufen gewirtschaftet wird, wie gedüngt wird oder welche Zusatzstoffe verwendet werden.

Wir wollen Ihnen einen Wegweiser durch den Biodschungel anbieten.



Ökologischer Landbau...

Alle Bioprodukte verbinden grundsätzlich folgende Kriterien:

- ❖ Die Lebensmittel werden **ohne chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel oder Wachstumsförderer** hergestellt. Wenig anfällige Sorten werden in geeigneten Fruchtfolgen angebaut, zudem werden Nützlinge eingesetzt.

- ❖ Die biologische Landwirtschaft **verzichtet konsequent auf den Einsatz von leicht löslichen, mineralischen Stickstoffdüngern** und setzt stattdessen auf organische Dünger wie Kompost oder Tiermist und den Anbau von Leguminosen (Klee, Luzerne, Bohnen, Erbsen, Lupinen, etc.).

- ❖ **Keine Gentechnik** oder radioaktive Bestrahlung der Erzeugnisse. Geschmacksverstärker oder künstliche Aromen dürfen in der Verarbeitung nicht verwendet werden.

- ❖ Die **flächengebundene und artgemäße Tierhaltung** ist einer der Pfeiler des Betriebskreislaufes. Ökobetriebe halten nur so viele Tiere, wie sie auch von ihren Acker- und Weideflächen füttern können. Der Zukauf von Futtermitteln ist nur begrenzt erlaubt. Die anfallenden Ausscheidungen der Tiere werden als Dünger wieder sinnvoll zurückgeführt.

- ❖ Der **Tierschutz** wird nicht nur bei der Haltung, sondern auch bei den Richtlinien für Transporte und Schlachtung berücksichtigt. Tierarzneimittel dürfen nicht vorbeugend eingesetzt werden. Antibiotische Leistungsförderer sind verboten.

- ❖ Ökologischer Landbau sichert die **Bodenfruchtbarkeit** und vermeidet schwer zu reparierende Umweltschäden.

... und seine positiven Folgen

Grundsätzlich wird unsere Umwelt durch den ökologischen Anbau nachhaltig geschont. Der Öko-Landbau erfolgt im Ein-

klung mit der Natur und unterstützt bzw. erhält natürliche Kreisläufe.

- ❖ **Klimaschutz:** Auf die Fläche bezogen setzt der Ökolandbau zwischen 40 und 60% weniger CO₂ als die konventionelle Landwirtschaft frei. Bei den Lachgasemissionen spart der Ökolandbau rund ein Drittel ein. Biobetriebe betreiben durch Kleegrasanbau Humusaufbau. Dabei wird CO₂ im Boden eingelagert.
- ❖ **Bodenschutz und Artenvielfalt:** Ökologische Anbauformen führen zu einer wesentlich höheren Menge an Bodenmikroorganismen und Kleinstlebewesen. Artenvielfalt und Bodenfruchtbarkeit werden auf natürlichem Wege unterstützt und gefördert.
- ❖ **Gewässerschutz:** Insgesamt wird 50 % weniger Dünger verwendet als in der konventionellen Landwirtschaft, bei Pflanzenschutzmitteln beträgt der Wert sogar 97 %. Grund- und Oberflächenwasser werden so in wesentlich geringerem Maße belastet.
- ❖ **Tierschutz:** Tiere sind Mitgeschöpfe. Biotiere 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.
- ❖ **Transparenz** und Kontrolle von Erzeugnissen werden gefördert, da im gesamten ökologischen Anbau durch die EG-Bio-Verordnung und darüber hinaus durch die Verbandsrichtlinien

(z.B. Bioland, Naturland, Demeter) klare Regeln und strikte Qualitätskontrollen existieren. Der Einkauf bei regionalen Erzeugern bietet zudem die Gelegenheit, sich selbst einen Eindruck vom Wachsen seiner Lebensmittel zu verschaffen.

Jede/r Einzelne kann durch sein Einkaufsverhalten mitbestimmen, wie sich Landwirtschaft und Lebensmittelerzeugung entwickeln. Je größer die Nachfrage nach regionalen biologischen Lebensmitteln, desto größer ist die Chance, eine Mensch und Natur gleichermaßen zuträgliche Land- und Lebensmittelwirtschaft zu erhalten bzw. weiter auszubauen.



Warum „Bio“ kaufen?

Geschmack ist Geschmackssache

Vergleichen Sie selbst und Sie werden in vielen Fällen feststellen, dass Bio besser schmeckt. Das Ei vom Biohof nebenan, Brot, das nicht auf Fertigbackmischungen basiert, Fruchtaufstriche mit zumeist deutlich mehr Frucht als Süßungsmittel, ungeschwefelte Trockenfrüchte, Fertigsuppen ohne Geschmacksverstärker,

Schokolade, die tatsächlich nach Kakao und nicht nur nach Zucker schmeckt, Tees ohne künstliche Aromen - Bio bedeutet Genuss.

Weniger Chemierückstände

Auch wenn schon alleine wegen der unmöglichen Trennung von Ökolandflächen



von der allgemein belasteten Umwelt keine komplette Schadstofffreiheit garantiert werden kann: Durch den Verzicht auf synthetische Pflanzenschutz- und Düngemittel enthalten Bio-Produkte 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.

Mehr Gesundheit

Ob es generelle gesundheitliche Vorteile für Bionahrungsmittel gibt, darüber strei-

tet die Wissenschaft. 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.

Die Zweifler verweisen darauf, dass beispielsweise für den Vitamingehalt Sorte und Anbaugbiet eine zentrale Rolle spielen, und sich manche Biomöhre im Labor nicht signifikant von der konventionellen unterscheidet. Andererseits ist beispielsweise der Anteil der wichtigen Omega-3-Fettsäuren in Biomilchprodukten im Mittel nachweisbar höher.

Einer auf 175 internationalen Studien beruhenden Untersuchung zufolge, liegt der Gehalt an Immunsystem stärkenden, sekundären Pflanzenstoffen bei biologisch erzeugten Birnen, Pfirsichen, Tomaten, Kartoffeln und Zwiebeln um bis zu 50 Prozent höher als bei konventionell angebautem Obst und Gemüse. Zudem enthalten Bio-Produkte mehr Vitamin C, mehr Mineralstoffe und mehr Spurenelemente.

Und: Warum sollten wir Aroma- und Zusatzstoffe, gentechnisch veränderte Lebensmittel oder medikamentenbelastetes Fleisch zu uns nehmen, wenn es doch auch anders geht?

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, wie in Österreich, 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.

Noch gibt es hierfür zu wenig Ausbildung und Lehre, und die jahrelange Anti-Bio-Propaganda mancher Bauernverbandsfunktionäre lässt viele Landwirte zögern. Zudem wird die in der Anfangsphase teure Umstellung auf Bio vom Staat in Deutschland seit 2006 weniger unterstützt. Diese Unterstützung könnte aber mit den entsprechenden politischen Mehrheitsverhältnissen wieder ausgebaut werden.

Insbesondere Discounter und Supermarktketten setzen immer mehr auf Bio-Importe aus der ganzen Welt. Vor diesem Hin-

tergrund kann nicht mehr generell von einer Stärkung heimischer bäuerlicher Strukturen durch den Bioboomb gesprochen werden.



Weniger Lebensmittelkilometer

Die Gemüseabteilungen (gerade die in den Supermärkten) strotzen mittlerweile vor eingeflogenen Bio-Mangos, ägyptischen Bio-Frühlingszwiebeln oder neuseeländischen Bio-Äpfeln.

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. Ob Bio oder konventionell: Lebensmittel, die per Flugzeug, also extrem klimaschädlich, zu uns kommen, sollten nicht zu unserem Ernährungsalltag gehören.

Regionalität

Bio oder nicht Bio? – Das ist hier die Frage

Der Kauf von regionalen Produkten trägt der Vermeidung von unnötig weiten Warentransporten Rechnung. Das macht sich auch bei der Frische der Produkte positiv bemerkbar. Gleichzeitig helfen regionale Wirtschaftskreisläufe, Arbeitsplätze in der Region zu sichern und landwirtschaftliche Betriebe zu erhalten.

Vorgestellt wird hier der Regionalverbund bergisch pur:

bergisch pur – die Qualitätsmarke aus dem Bergischen Land

bergisch pur ist ein Verbund von Erzeugern, Verarbeitern und Vermarktern des Bergischen Landes. Entstanden ist es aus einer Initiative einiger engagierter bergischer Landwirte, Metzger und Schäfer mit dem Ziel, hochwertige Produkte für den Kunden zu erzeugen bei gleichzeitiger naturschutzorientierter Landwirtschaft.

Dank der andauernden Unterstützung und Förderung durch die Biologischen Stationen und die Landwirtschaftskammer konnte der Regionalverbund bergisch pur Ende der 90er Jahre an den Start gehen. Seither ist das Unternehmen stark gewachsen und umfasst aktuell 55 Betriebe, darunter Erzeuger, Metzger und Direktvermarkter. Außerdem werden in neun Gastronomiebetrieben bergisch pur-Produkte verarbeitet und in eigenen Menüs angeboten.

Das breite Vertriebsnetz reicht von

Gummersbach bis in den Kreis Mettmann hinein, so dass die Produkte tatsächlich vor Ort ohne großen Aufwand erworben werden können.

Bergisch pur trägt dazu bei, dass die typische Bergische Kulturlandschaft gepflegt und erhalten wird, bergisch pur fördert den art- und tiergerechten Umgang mit Nutztieren, und bergisch pur sichert Arbeitsplätze. Durch den Fokus auf das Bergische Land fördert bergisch pur die Erhaltung der typischen Landschaftsmerkmale und das Wachstum der Region.



Regionalvermarktung bergisch pur

Auf den Bruchswiesen 14

51643 Gummersbach

info@bergischpur.de

www.bergischpur.de

Bergisches Städtedreieck:

Biologische Station Mittlere Wupper

Vogelsang 2

42653 Solingen

Tel. 0212/254 27 27

Fax 0212/254 27 28

info@bsmw.de

www.bsmw.de

Händlerliste für bergisch pur-Produkte in Solingen (Angaben siehe Beileger):

Beroma-Laden Hasseldelle

Schaf- und Lammfleisch

Schäferei Elmar Lang (s. auch Seite 22)

Streuobstsaft

Fenten Naturwaren

Verarbeiter

Fruits of the garden, Gabriele Schwirschke



Biosiegel und Anbauverbände

Oft ist uns Verbraucherinnen und Verbrauchern unklar, inwiefern das gekaufte Produkt tatsächlich ein Bioprodukt ist. Es gibt viele Labels und Begriffe, die auf biologischen Anbau, Natur oder Ähnliches verweisen und für Unklarheit sorgen.

Weil der Markt für „Bio“ wächst, gibt es zahlreiche Trittbrettfahrer, wie z.B. die amerikanische Firma Chiquita, die ihre Bananen mit einem „grünen Frosch“ auf den Markt bringt, der aber weder den Standards von Bioprodukten noch fairen Handelsanforderungen genügt. Stattdessen werden pro Hektar weiterhin 40 kg Pflanzenschutzmittel ausgebracht und die Bauern bekommen im Gegensatz zu „Fair Trade“ keine verbindlichen Preise für ihre Produkte.

EU-Biosiegel

Eine erste Orientierung bietet das staatliche Bio-Siegel. Es basiert auf der EU-Bio-Verordnung VO Nr. 2092/91 (EG), die seit 1991 den ökologischen Landbau regelt, und durch die VO Nr. 834/2007 (EG) und Nr. 889/2008 (EG) novelliert worden ist. Zudem ist die Verordnung 1235/2008 für Bio-Importe aus Nicht-EU-Staaten zu beachten. In Deutschland sind dazu Detailregelungen des Öko-Landbaugesetzes des Bundes und auch die ÖLG-Kontrollstellen-Zulassungsverordnung vom Mai 2012 bedeutsam. Mit den EU-Verordnungen, die in allen Ländern der Europäischen Union verbindliches Recht sind, werden aber die Mindestanforderungen für Erzeugung und Kontrolle von Öko-Produkten festgelegt, um den korrekten Handel mit diesen zu ermöglichen und um Bauern, Verarbeiter und Verbraucher vor Irreführung bzw. un-

lauterem Wettbewerb zu schützen. Dabei ist die Verordnung produktbezogen abgegrenzt. Sie ist für „Erzeugnisse der Landwirtschaft, einschließlich der Aquakultur“ anwendbar, aber nur für lebende und unverarbeitete Erzeugnisse. Für verarbeitete Erzeugnisse ist sie nur dann gültig, wenn es sich dabei um Lebensmittel oder Futtermittel handelt. Zu den Lebensmitteln gehören die Nahrungsergänzungsmittel, nicht aber Arzneimittel und Kosmetika. Für Ökomöbel ist die Verordnung ebenfalls nicht anwendbar, auch wenn das Holz aus einer Produktion stammt, die als landwirtschaftlich eingestuft werden könnte, weil Möbel zwar Erzeugnisse, aber nicht zum Verzehr bestimmt sind. Unverarbeitetes Ökholz fällt nicht in den Anwendungsbereich, weil Holz kein Agrarprodukt ist. Weihnachtsbäume hingegen sind wegen der kurzen Umtriebszeiten ihrer Kulturen sehr wohl als Agrarprodukte anzusehen und fallen daher in den Anwendungsbereich. Um es kurz zu fassen: Frau/man kann nicht auf EU-BIO-Möbeln unter dem EU-BIO-Weihnachtsbaum sitzen... Die Mindeststandards der EU-Verordnung orientieren sich im Wesentlichen an den oben vorgestellten Grundsätzen des ökologischen Landbaus. Eine gute und umfassende Erläuterung der novellierten EG-Bio-Verordnung mit vielen Beispielen gibt die Broschüre des NRW-Ministeriums für Umwelt, Verbraucherschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz „Die neue EU-Verordnung Ökologischer Landbau“, aktuelle Fassung auch unter www.umwelt.nrw.de. Aktuell wird in der EU Kommission eine Totalrevision der EU-Ökoverordnung diskutiert, die hier nicht näher vorgestellt werden kann. Kritik entzündet sich aber bereits

daran, dass nicht mehr der komplette Anbauprozess, sondern nur noch eine Prüfung des Endprodukts angestrebt wird. Damit entfällt die Möglichkeit, die Ursache von auftretenden Verunreinigungen aufzudecken. Nichtsdestotrotz, nur wenn besagte Richtlinien erfüllt werden, darf die Bezeichnung Bio- oder Ökoware für Produkte verwendet werden. Dafür muss die Codenummer oder die Kontrollstelle angegeben werden. Für Deutschland gilt



eine bundesweite Kontrollstellennummernregelung: DE-Öko-XXX (Für XXX wird die Nummer der zugelassenen Kontrollstelle eingetragen). Hinzu kommt direkt darunter der Ort der landwirtschaftlichen Erzeugung mit der Unterscheidung „EU-Landwirtschaft“, „Nicht-EU-Landwirtschaft“ oder „EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft“. Seit 2001 wird für die Kennzeichnung das sechseckige, staatliche Bio-



siegel verwendet. Dieses ist mittlerweile sehr verbreitet. Für die Kennzeichnung ist zudem das EU-Gemeinschaftslogo zu verwenden. Nach seiner grafischen Umgestaltung, von blaugrün mit Ähren und Sternen zu einem grünen Rechteck mit einem darin aus Sternen geformten Blatt, wurde die Verwendung des EU-Bio-Siegels ab dem 1. Juli 2012 nach einer Übergangsfrist Pflicht. Für Bio-Importprodukte aus Nicht-EU-Ländern bestehen seit Anfang 2007 weniger strengere EU-Bestimmungen. Die Richtlinien wurden unter dem Aspekt der „Gleichwertigkeit“ an die Bedingungen in den jeweiligen Ländern angepasst. Eine identische Anwendung der EU-Bestimmungen erscheint in vielen Drittländern kaum möglich, außerdem soll auch ärmeren Bauern, die sich teure Zertifizierungen nicht leisten

können, der Zugang zu europäischen Märkten ermöglicht werden. In der Konsequenz bedeutet das, dass Bio-Importe künftig stärker überprüft werden müssen. Für Verbraucherinnen und Verbraucher kommt es auf vertrauenswürdige Händler und Hersteller an. Die Begriffe „Bio“ oder „Öko“ dürfen nach der EU-Richtlinie nur verwendet werden, wenn mindestens 95% der Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs aus ökologischem Landbau stammen. Wenn der Anteil zwischen 70% und 95% liegt, darf in der „Verkehrsbezeichnung“ nicht „Bio“ oder „Öko“ stehen. Nur im Zutatenverzeichnis darf für die einzelnen Bestandteile auf die Herkunft aus biologischem Anbau hingewiesen werden. Vorsicht: Durch die EU-Öko-Verordnung sind nur bestimmte Begriffe geschützt. Gern werden von den Herstellern Formulierungen benutzt, die den Eindruck erwecken, dass Lebensmittel aus biologischem Anbau stammen. Durch die EU-Öko-Verordnung geschützte Bezeichnungen, die auf ökologischen Anbau verweisen: „Bio“, „Biologisch“, „Biologisch-dynamisch“, „Kontrolliert biologischer Anbau“ (kbA), „Ökologische Agrarwirtschaft“, „Organisch-biologisch“, „Ökologisch“, „Ökologischer Landbau“, „Ökologischer Anbau - EU-Kontrollsystem“, „Organic“, „Bio Anbau“. (EU-) Begriffe, die nicht in jedem Fall ökologischen Landbau bedeuten: „Alternativ“, „Kontrollierter Anbau“, „Naturgedüngt“, „Biologische Schädlingsbekämpfung“, „Gewachsen ohne Chemie“, „Naturnahe Verfahren beim Umweltschutz“, „Nicht chemisch behandelt“, „Aus umweltschonendem Anbau“, „Umweltverträglich“, „Unbehandelt“, „Aus integriertem Pflanzenanbau“, „Artgerechte Tierhaltung“, „Von staatlich anerkannten Bauernhöfen“, „Unter unabhängiger Kontrolle“, „Aus Vertragsanbau“.

Mehr Bio: Die Siegel der Öko-Anbauverbände

Einige Anbauverbände arbeiten nach weitaus strengeren Richtlinien und sind durch die jeweiligen Labels zu erkennen, die meist neben dem EU-Kontrollvermerk zu finden sind. Die Biopluspunkte der Ökoanbauverbände im Verhältnis zum staatlichen Biosiegel:

- ✪ Während die EU-Bio-Verordnung unter bestimmten Bedingungen erlaubt, auf einem Betrieb neben ökologischer auch konventionelle Landwirtschaft zu betreiben, ist bei den deutschen Verbänden nur eine Vollumstellung zulässig.
- ✪ Bei den zugelassenen Tiermengen pro Hektar und Jahr dürfen 580 Hähnchen je ha landwirtschaftliche Nutzfläche in einem EU-Bio-Betrieb aufgezogen werden, bei den deutschen Ökoverbänden maximal 280. Ähnliche Abweichungen gibt es bei Legehennen und Schweinen.
- ✪ Auch bei den zugelassenen organischen Stickstoffmengen, den Zufütterungsquoten, der Zulassung von konventionellem Geflügelmist und anderen Düngemitteln und der Zulassung von Lebensmittelzusatzstoffen haben die deutschen Bioverbände teilweise höhere Anforderungen.

Richtlinien und Ausrichtung der Öko-Verbände unterscheiden sich in traditionell und weltanschaulich begründeten Details. Wir stellen die größten in der Region vertretenen Verbände vor.

IFOAM

Weltdachverband des ökologischen Landbaus, der die Rahmenrichtlinien für die Verbände festlegt. Durch den International Organic Accreditation Service (IOAS) werden Verbände bei IFOAM in einem aufwändigen Verfahren akkreditiert und halten dessen festgelegte hohe Standards ein (in Deutschland: Bioland, Biopark, Naturland, GÄA). Diese indirekte Qualitätssicherung ist auch beim Handel mit Produkten aus anderen EU-Ländern hilfreich.



Demeter (Biodyn)

Demeter wurde 1924 gegründet, ist anthroposophisch orientiert, d.h. an der Lehre Rudolf Steiners ausgerichtet, und steht für biologisch-dynamische Landwirtschaft. Sie erhebt den Anspruch, nicht allein die materiellen Substanzen und die physischen Abläufe der Natur, sondern auch übersinnliche, kosmische Kräfte als Gestaltungsfaktoren im Blick zu haben. Die Förderung eines gesunden Zusammenspiels von Menschen, Tieren und Pflanzen sowie Erde und Kosmos steht im Mittelpunkt. Die Erzeugung gesunder Nahrungsmittel ist dabei nicht erstes Ziel, sondern Konsequenz.



Das Produktspektrum von Demeter umfasst mehr als 3.500 Lebensmittel sowie Kosmetika und Modeartikel. Demeter ist auch international tätig. Ebenfalls geschützt ist die Vorstufe „Biodyn“, die „in Umstellung auf Demeter“ bedeutet. Weiteres: www.demeter.de

Bioland

Bioland wurde 1971 gegründet und ist mit über 5000 Biobauern und 800 Lebensmittel-Herstellern wie Bäckereien, Metzgereien, Molkereien, Brauereien, Mühlen, Restaurants und Safterstellern der größte deutsche Anbauverband.

Bioland-Betriebe suchen das Bündnis mit den Verbraucherinnen und Verbrauchern und streben nach möglichst geschlossenen Stoffkreisläufen. Auf einem Bioland-Hof dürfen nur so viele Tiere gehalten werden, wie Futter auf der eigenen Betriebsfläche erzeugt werden kann. Alle Tiere werden artgerecht gehalten. Die präventive Tiergesundheit durch eine ausgewogene Fütterung und gute Haltung wird groß geschrieben. Bioland hat insgesamt besonders umfassende Tierhaltungsrichtlinien, betreibt mit Hilfe seiner basisorientierten Gremien eine intensive Weiterentwicklung des ökologischen Landbaus in allen Bereichen und eine umfassende Lobbyarbeit in den Bundesländern, Berlin und Brüssel für die Belange des ökologischen Landbaus.

Alle Vertragspartner verwenden bei der Lebensmittelherstellung bevorzugt Bioland-Rohwaren. Gentechnik und Bestrahlung sind tabu. Bei Bioland sind nur 20 Lebensmittelzusatzstoffe zugelassen - gegenüber 360 im konventionellen Bereich.

Jeder Betrieb wird regelmäßig und zusätzlich in Form von unangekündigten Stichproben von einer staatlich zugelassenen Kontrollstelle überprüft. Weiteres: www.bioland.de

Naturland

Naturland wurde 1982 gegründet und hat die überwiegende Zahl seiner 2000 deutschen Mitgliedsbetriebe in Bayern. Ein Tätigkeitsbereich des Verbands liegt in Entwicklungsländern, wo kleinbäuerliche Projekte beraten und zertifiziert werden.

Auf internationaler Ebene waren 2004 über 38.000 Bauern (in 178 Erzeugergruppen zusammengeschlossen) bei Naturland organisiert. Auch die Naturland-Richtlinien sind hinsichtlich Zufütterung, Tierhaltungsrichtlinien u.v.m. strenger als das EU-Bio-Siegel.

Eine Besonderheit des Verbands sind die seit 2005 geltenden Sozialrichtlinien, die die Bedingungen, unter denen Bio-Lebensmittel erzeugt und verarbeitet werden, im Rahmen einer Zertifizierung abprüfen.

Naturland führte zudem nach eigenen Angaben als erster Öko-Verband Richtlinien zur ökologischen Waldnutzung und zur ökologischen Aquakultur ein. Weiteres: www.naturland.de



Bio im Supermarkt?

Bioprodukte haben vermehrt Einzug in Supermärkte und Discounter gehalten. Bis heute ist angesichts der gestiegenen Nachfrage – zumindest was die deutsche Bioproduktion angeht - sogar von einer Biolebensmittelknappheit die Rede. Kaum ein Laden kommt mittlerweile ohne Öko-Angebot aus. Viele Verbraucherinnen und Verbraucher sind unsicher: Ist das - übrigens im Gegensatz zur landläufigen Einschätzung gegenüber Bio-Direktvermarktern nicht immer preiswertere - Angebot vertrauenswürdig?

Auch hier gibt es wieder Abstufungen zu beachten: Sie finden in den Supermärkten häufig das bereits angesprochene Bio-Siegel der EU, das durchaus vertrauenswürdig ist, wenngleich es nicht den weitaus strengeren Anbau- und Verarbeitungsrichtlinien von Bioland, Demeter etc. genügt. Der Unterschied kann besonders bei den in Supermärkten häufig zu findenden Importen von weither bedeutsam werden. Hier gelten - wie bereits erwähnt - weniger strenge Auflagen.

Achten Sie beim Discounter besonders auf Bio-Trittbrettfahrer, die mit „Bauernglück“ und ähnlichen Bezeichnungen gesunde Lebensmittelerzeugung suggerieren, tatsächlich aber nur Produkte der konventionellen Lebensmittelindustrie darstellen. Bei diesen „Mogelpackungen“ fehlt auf jeden Fall das Biosiegel.

Also: Genaues Hinschauen vergrößert den Durchblick!

Licht und Schatten - Der Supermarkt-Bioboom

Die Entwicklung raus aus der Alternativecke, hin zu überall erhältlichen Bio-Produkten ist zunächst begrüßenswert. Hochwertige Bio-Lebensmittel sollen nicht nur in einer kleinen elitären Marktnische gedeihen, sie sollen wegen der beschriebenen Vorteile im Alltag verfügbar sein und das - insbesondere im Grundnahrungsbereich - zu einem nicht nur für Besserverdienende bezahlbaren Preis. Den können Großanbieter oft eher anbieten.

Es ist gut, wenn Bio-Produkte zu den Menschen kommen, wenn ernährungsbewusste Verbraucherinnen und Verbraucher nicht mehr im eigenen PKW aufs Land fahren müssen, um sich Kartoffeln beim Biohof zu holen, sondern dies mit dem Tages-, bzw. Wocheneinkauf verbinden können.

Andererseits ist der Preisdruck für Bio im Supermarkt wegen der direkten Konkurrenz zur konventionellen Ware besonders hoch. Also muss auf die Erzeuger Druck ausgeübt werden, billiger zu produzieren. Wenn



dies in der Region oder auf nationaler Ebene nicht gelingt, beziehungsweise wenn die erforderlichen Mengen nicht bereitgestellt werden können, müssen eben Importe aus der ganzen Welt her.

Das verstärkt auch den durch die Supermarktlogistik bedingten Trend zur umweltbelastenden Verpackung in Plastikfolie und Styropor. Die Importprodukte haben am Ende eine wahrlich nicht mehr glänzende Ökobilanz. Sorgfältig hergestellte Lebensmittel, artgerecht aufgezogene Nutztiere haben aber ihren Preis. So berichten immer mehr Biobauern, dass sie den von den Handelsketten gewünschten Standard zu deren Bedingungen nicht liefern können.

Im Gegensatz zu den in Solingen wohnortnah zu findenden Wochenmärkten, Biobauern und Bioläden werden Sie beim Einkauf im Supermarkt oder Discounter nur selten regionale Produkte und ein kundenorientiertes Beratungsangebot finden. Für den Kauf regionaler Erzeugnisse - wann immer möglich - sprechen Klimaschutz (kurze Wege, keine ellenlangen Kühlketten zur Frischerhaltung der Ware) und die Möglichkeit des direkten Erzeugerkontakts.

Wenn es ums Geld geht: Günstige biologische und regionale Produkte gibt es nicht nur im Supermarkt, bzw. Discounter, sie sind auch über den direkten Kauf auf Biohöfen, Wochenmärkten oder – besonders bequem – durch gelieferte Abokisten von Biohöfen erhältlich.

Eine weitere Möglichkeit bieten Food Coops. Diese Verbrauchereinkaufsgemeinschaften bestellen zu mehreren Personen direkt beim Großhandel und bieten dem einzelnen Mitglied so günstige Preise für Lebensmittel.

Ob in Ihrem Alltag Bequemlichkeit und der teilweise niedrigere Preis im Su-

permarkt den Vorrang haben, oder ob Sie das regionale Angebot und die strengeren Biokriterien der hiesigen Anbieter für wichtiger halten, müssen Sie selbstverständlich selbst entscheiden. Wir können Sie nur zum kritischen Nachdenken anregen.

Supermarkt-Bio-Label

Viele Supermärkte haben eigene Öko-Label entwickelt. Was verbirgt sich dahinter?

Die großen Handelsketten bieten zu relativ günstigen Preisen Bio-Waren auf EU-Bio-Niveau an. Ein ständig wachsendes Sortiment wird unter dem Hersteller-namen oder unter einem Logo der jeweiligen Hausmarken der Ketten angeboten. Dabei handelt es sich oftmals in Wahrheit um namenlose Produkte unbekannter Herkunft und mit zweifelhafter Kontrollintensität.

Allerdings haben alle Handelsketten in den letzten Jahren durch eigene chemische Rückstandskontrollen die Belastung der konventionellen und auch der Bioprodukte verringert. Vereinzelt tauchen auch Bioland, Naturland oder Demeter-Produkte in den Regalen auf. Die Handelsketten haben sich aber von Anfang an bemüht, die klassischen Bio-Markenzeichen in den Hintergrund zu drängen und stattdessen eigene Hausmarken erfunden, unter denen sich dann alles zusammenfassen lässt.

Bleibt über Bio aus dem Supermarkt schließlich zu sagen, dass es einerseits gute Qualität zu bezahlbaren Preisen gibt, was erfreulich ist. Andererseits verbirgt sich dahinter oftmals eine Produktionsweise, die nicht mit der nachhaltigen Kreislaufwirtschaft verbunden werden



kann. Wer also diese fördern will, sollte im Bioladen einkaufen. Übrigens, die Umstellung von der konventionellen auf die ökologische Landwirtschaft dauert ca. 2-4 Jahre.

Weitere Informationen:
www.oeko-einkauf.de/marken/

Gentechnik

Im Biolandbau ist der Einsatz von gentechnisch veränderten Organismen (GVO) und deren Derivaten nicht zulässig. Trotzdem kann durch Fremdbestäubung von Nachbarfeldern theoretisch eine Verunreinigung mit GVO auch bei Bioflächen auftreten. Dies ist ein wichtiger Grund dafür, dass sich die Bio-Verbände gegen die Zulassung von GVO-Sorten in Deutschland wehren. Die Verwendung von GVO-Saatgut hat im Moment in Deutschland nur eine sehr geringe Bedeutung. Lediglich in Brandenburg gibt es einen nennenswerten Anteil. Bei Futtermitteln ist dagegen die Verwendung von GVO-Sojaprodukten auch hierzulande in der konventionellen Tierhaltung weit verbreitet. Eine Kennzeichnung der so erzeugten tierischen Produkte findet al-

erdings nicht statt. Besonders zu kritisieren ist jedoch die Haltung Deutschlands bei der jüngsten Abstimmung im Februar 2014 im europäischen Parlament über den Genmais 1507. Denn mit ihrer Enthaltung haben die Deutschen praktisch erstmalig nach 16 Jahren wieder für eine Zulassung in Europa gestimmt, obwohl die Mehrzahl der Verbraucher genmanipulierte Sorten ablehnt. Selbst wenn Deutschland, wie angekündigt, nun ein nationales Anbauverbot anstrebt, ist zu bezweifeln, dass auf längere Sicht mit dieser Politik eine gentechnikfreie Landwirtschaft garantiert werden könnte.

In der Ratssitzung vom 10. April 2014 wurde auf grüne Initiative hin einstimmig beschlossen, dass Solingen Gentechnik auf eigenen städtischen Flächen ausschließt. Das ist ein wichtiger Schritt in die richtige Richtung.



Die grüne Jugend auf der „Planet Diversity“-Demo, Mai 2008

Alles Bio im Reformhaus?

Eine weitere Einkaufsquelle für Bioprodukte und andere hochwertige Lebensmittel bieten die Reformhäuser. In erster Linie finden sich hier Produkte der „neuform-Vereinigung deutscher Reformhäuser“. Diese sind mit dem neuform-Zeichen gekennzeichnet und sind ausschließlich im Reformhaus erhältlich.



...der kleine Unterschied...

Genau wie in den Bioläden wird im Reformhaus darauf geachtet, dass die Produkte umweltbewusst und natürlich hergestellt werden (ohne chemisch-synthetische Zusatzstoffe, ohne radioaktive Bestrahlung der Lebensmittel, ohne Gentechnik). Einer der Unterschiede zum Bioladen ist der, dass in Reformhäusern keine Fleischprodukte geführt werden. Wenn tierische „Zutaten“ in den Produkten Verwendung finden, müssen die Tiere aus artgerechter Tierhaltung stammen. Generell wird jedoch bei der Produktauswahl das pflanzliche dem tierischen Fett vorgezogen, weil es aus ernährungsphysiologischer Sicht als hochwertiger gilt. Alle dort angebotenen Kosmetika dürfen nicht im Tierversuch getestet worden sein.

Ein weiterer Unterschied zum Bioladen ist die Zusammensetzung des Produktspektrums; im Reformhaus sind z.B. verstärkt Nahrungsergänzungsmittel, frei verkäufliche Naturarzneimittel oder Diätprodukte für Menschen mit den unterschiedlichsten Lebensmittelunverträglichkeiten zu finden, die man in

den meisten Bioläden vergeblich suchen würde. Außerdem stammen nicht alle Reformhaus-Produkte aus kontrolliert-biologischem Anbau (z.Z. 70 %, im Bereich Babynahrung & Molkereiprodukte allerdings fast 100 %), da im Zentrum der Reformhaus-Philosophie der ernährungsphysiologische Wert und nicht die Art des Anbaus steht.



Reformhäuser vor Ort

Reformhaus Bacher

Clemens Galerien Mühlenplatz 1
42651 Solingen
Tel. 0212/107 19

Reformhaus Elke Lauers

Eiland 14
42651 Solingen
Tel. 0212/20 28 31

Reformhaus u. Wellness-Studio

Am Ohligser Markt –
Düsseldorfer Straße 88
42697 Solingen
Tel. 0212/741 57

Fairer Handel

Beim Einkauf ist auch die Frage wichtig, unter welchen Bedingungen unsere Lebensmittel und Gebrauchsgüter entstehen. Dies gilt umso mehr für Importiertes aus den armen Regionen der Erde. Wer möchte, dass nicht nur Handel und Importeure verdienen, sondern auch die Menschen, die etwas hergestellt haben, sollte auf „Fair-Trade“ achten. Produkte aus fairem Handel findet man in Solingen in erster Linie in Welt- und Bioläden, aber auch in einigen Supermärkten und Drogerien.

Viele Fair-Trade Waren stammen zudem zunehmend auch aus kontrolliert biologischem Anbau. Die Anbauverbände Naturland und Demeter unterstützen beispielsweise kleinbäuerliche Projekte in Entwicklungsländern durch Beratung und Hilfe bei der Zertifizierung.

Das Mehreinkommen aus dem Fairen Handel wird von den Produzenten für nachhaltige Projekte wie Sozialprojekte, Bildungsprogramme, ökologische Investitionen, Verbesserung der Infrastruktur usw. verwendet.

Fair Trade Kriterien

- ☛ Der Grundgedanke von Fair-Trade Produkten ist, den Menschen in Entwicklungsländern eine Lebensgrundlage durch den Kauf der hergestellten Produkte zu bieten. Es werden faire Preise gezahlt, d. h. der Preis liegt über dem des Weltmarktes. Man unterstützt so menschenwürdige Arbeits- und Lebensbedingungen.
- ☛ Die Kleinbauern, die meist in Kooperativen organisiert sind, erhalten Prä-

mien (oft zusätzlich zu den Verkaufserlösen) für soziale und ökologische Entwicklung. Diese Prämien werden für den Aufbau von Schulsystemen, die Sicherung von reinem Trinkwasser oder eine medizinische Basisversorgung verwendet.



- ☛ Es wird in nachhaltiger Wirtschaftsweise mit Respekt vor der Natur angebaut, durch Mischanbau, der auch der eigenen Grundversorgung dient, durch die Reduktion von Chemikalien und die umweltgerechte Entsorgung von Abfällen. Angebaut wird vorrangig in kleinflächigen Strukturen und Handarbeit. Diese Unterschiede zeigen sich in der Qualität der Fair-Trade Produkte.



Nachhaltige Hilfe statt Almosen!

Weltläden sind die Fachgeschäfte für Fairen Handel. Ziel der Weltläden ist es, zu mehr Gerechtigkeit in den Handelsbeziehungen zwischen den Ländern des

GEPA[®]



dwp

mensch+zukunft



Südens und des Nordens beizutragen. Um dieses Ziel zu erreichen, verkaufen Weltläden Produkte aus Fairem Handel, beteiligen sich an politischen Kampagnen und leisten Informations- und Bildungsarbeit zu Fragen des Fairen Handels. Die Weltläden beziehen ihre Verkaufsware in der Regel von den auf Fairen Handel spezialisierten Importorganisationen

GEPA - THE FAIR TRADE COMPANY (Gesellschaft zur Förderung der Partnerschaft mit der

Dritten Welt mbH), **dwp eG** (Dritte Welt Partner), der **El Puente GmbH** oder aber auch direkt von Kleinbauernkooperativen und Genossenschaften in den Ländern Afrikas, Asiens und Lateinamerikas. Neben diesen Organisationen gibt es noch weitere im Fairen Handel. Die meisten von ihnen sind im ATO-TÜV des Weltladen-Dachverbandes anhand von Konventionen bewertet worden.

Das typische Sortiment eines Weltladens umfasst einerseits die klassischen Agrar-Produkte des Südens wie Kaffee, Tee, Kakao, Honig, Gewürze, Zucker, Fruchtsäfte und getrocknete Früchte, andererseits auch (Kunst-) Handwerk aus diesen Ländern, etwa Körbe, Taschen, Musikinstrumente, Dekorationsfiguren, Kleidung und Hängematten.

Weltläden vor Ort

Gemeinde Solingen Methodistische Kirche

Pastor Rainer Leo
Sternstraße 24
42651 Solingen
Tel. 0212/171 33
solingen@emk.de
atlas.emk.de/emk_solingen.html

Weltladen der Ev. Kirchengemeinde Wald e.V.

c/o Doris Prandl
Gräfrather Straße 14
42719 Solingen
Tel. 0212/31 41 20
Doprasol@aol.com
kirche-wald.de

Eine-Welt-Laden der Kath. Kirchengemeinde St. Katharina Solingen Wald Pfarrverband West

Ansprechpartner: Martin Kothes
Weyerstraße 314
Tel. Pfarrbüro 0212/31 01 26
Eine-welt-laden@
st-katharina-solingen.de
oder
martin.kothes@t-online.de
st-katharina-solingen.de

Liste von Anbietern zum Rausnehmen

Wochenmärkte in Solingen

Mitte - Neumarkt	Di, Do, Sa 7.00-14.00 Uhr
Ohligs - Ohligser Markt	Di, Sa 7.00-13.00
Wald - Walder Marktplatz	Mi, Fr 7.00-14.00 Uhr
Höhscheid - Peter-Höfer-Platz	Do 7.00-14.00 Uhr
Gräfrath - Gräfrather Marktplatz	Sa 7.00-14.00 Uhr

Fällt ein Markttag auf einen Feiertag, so findet der Wochenmarkt am vorhergehenden Werktag statt.

Bringdienste (siehe auch Seite 24)

Philipp Deinert	Breite Straße 11 · 42657 Solingen · Tel.: 0212/2350601; 0170/8397761 Fax: 0212-2350602 · bio-deinert@t-online.de
Biomobil Simone Kochendörfer	Grünental 36 b · 42657 Solingen · Tel.: 0212/38028-51 Fax: 0212/38028-49 · info@biomobil-online.de
Bioland Gärtnerhof Kollodezey-Dieckmann	Fürkeltrath 3 · 42719 Solingen-Wald · Tel.: 0212/592465 Fax: 0212/590374 · bioland.gaertnerhof@t-online.de · biokiste-hof-kotthausen.de

Bäckerei (siehe auch Seite 20-21)

Bäcker Schüren	Ohligs · Gräfrath · Höhscheid · Details siehe Seiten 20-21
-----------------------	--

Reformhäuser (siehe auch Seite 16)

Reformhaus Bacher	Clemens-Galerien Mühlenplatz 1 · 42651 Solingen · Tel. 0212/10719
Reformhaus Elke Lauers	Eiland 14 · 42651 Solingen · Tel. 0212/20 28 31
Reformhaus u. Wellness-Studio	Am Ohligser Markt/Düsseldorfer Straße 88 · 42697 Solingen Tel. 0212/74157

Garten und Kräuter (siehe auch Seiten 25-26)

Solinger Kräuterkontor	Dagmar Schmidt · Pfaffenberger Weg 241 · 42659 Solingen Tel. 0212/3824530 · Fax 0212/3834994 · dagmar6@gmx.de
Fruits of the garden	Artikelverkauf: Cafe am Denkmal · Bergstraße 15 · 42655 Solingen Gabriele Schwirschke · Burger Landstraße 47 · 42659 Solingen Tel. 0212/2443016 · Fax 0212/2443027 · g.schwirschke@t-online.de
Kraut und Blüten	Rupelrath 20 · 42699 Solingen · Tel. 0212/2534961 info@krautundblueten.de · krautundblueten.de

Obst Gemüse	Milchprodukte Käse	Fleisch Wurst	Geflügel	Getreide	Brot Backwaren	Vollsortiment	Kosmetik	Bemerkungen/Besonderes
-------------	--------------------	---------------	----------	----------	----------------	---------------	----------	------------------------

Bioläden

Mandelbaum Naturkost - Mitte

Kölner Straße 98 · 42651 Solingen · Tel.: 0212/10145 · Fax: 0212/200119
 karin.dirks@gmx.de · www.mandelbaum-naturkost.de
 Mo-Fr 9.00-13.30 und 14.30-18.30 Sa 9.00-14.00

x	x	x	x	x	X	x	x	X täglich frisch · Gemüsetüte/Lieferservice
---	---	---	---	---	---	---	---	---

Walder Bioladen - Flausch und Flocken

Friedrich-Ebert-Straße 112 · 42719 Solingen · Tel.: 0212/316294 · Fax: 0212/337971
 germute.von.mueller@sg-18-8.de
 Mo-Fr 9.00-18.00 · Sa 9.00-14.00

x	x	x	x	x	x	x	x	Green Bag, glutenfreie und lactosefreie Produkte, Textilien
---	---	---	---	---	---	---	---	---

Bio-Quelle - Höhscheid

Neuenhofer Straße 90 · 42657 Solingen · Tel.: 0212/2471515 · Fax: 0212/2471516
 Mo-Fr 7.00-18.30 · Sa 7.00-13.00

x	x	X	X	x	x	x	x	X Geflügel/Fleisch/Wild auf Bestellung vom Biometzger
---	---	---	---	---	---	---	---	---

Fenten Naturwaren - Widdert

Börsenstraße 123 · Solingen-Widdert · Tel.: 0212/870409
 Mo 7.30-13.00 · Di-Fr 7.30-13.00 · Sa 7.30-15.00

x	x	x	x	x	x	x	x	Green Bag: Family, Duo, Obst und Snack mit Rezepten, befüllt nach Saison
---	---	---	---	---	---	---	---	--

Ohligser Bioladen Regenbogen

Lennestraße 6 · 42697 Solingen · Tel.: 0212/2601061 · Fax: 0212/2601062
 Mo-Do 9.00-13.00 und 15.00-18.30 · Fr 9.00-18.30 · Sa 9.00-14.00

x	x	x	x	x	x	x	x	Lieferservice montags und freitags
---	---	---	---	---	---	---	---	------------------------------------

Achim Storsberg - Ohligs

Keldersstraße 5 · 42697 Solingen · Tel.: 0212/2640096 · Fax: 0212/2640098
 info@l-i-g.de · www.l-i-g.de/
 Mo-Fr 9.00-20.00 · Sa 9.00-16.00

x	x	x	x	x	X	x	x	X nur abgepackt, Abokiste, Lebensumstellungsberatung
---	---	---	---	---	---	---	---	--

Anbieter von Bioprodukten und/oder regionalen Produkten

Bauernlädchen Solingen (Conrads)

Aufderhöher Straße 117 · 42699 Solingen · Tel.: 0212/2643417

beroma eG, gemeinnützige Genossenschaft

Rolandstraße 7 · 42651 Solingen · Tel.: 0212/2219655 · Fax: 0212/2543229 · info@beroma.de

x	x	x			x			bergisch pur
---	---	---	--	--	---	--	--	--------------

Hofläden

Naturlandbetrieb Julia und Theo Höffken

Hohenscheid 1 · 42659 Solingen · Tel. 0212/47823 · Fax 0212/47823 · julia@et-hoeffken.de · www.et-hoeffken.de
 Di 15.00-18.00 · Mi/Do 9.00-12.00 · Fr 9.00-12.00 und 14.00-18.00 Uhr · Sa 9.00-14.00

Hofverkauf Ahlmeier

Keusenhof 55 · 42697 Solingen · Tel.: 0212/6451956; 0179/1151400 · keusenhof@gmx.de
 Mo-Sa 9.00-12.00 · Di/Do/Fr 14.00-18.00

Bauer Bachhausen

Peter Bachhausen · Unten zum Holz 23 · 42653 Solingen · Tel.: 0212/2592494; 0170/4704644 · bachhausen@aol.com

Hofladen Bruchhaus

Bäckershof 24 · 42699 Solingen · Tel.: 0212/320386 · Fax: 0212/2331825

LandGut Düssel

Wuppertaler Straße 143 · 42653 Solingen · Tel.: 0176/39020926 · Fax: 2583918
 Di-Fr 9.00-13.30 und 15.30-19.00 · Sa 9.00-16.00

Hofladen Nau

Ehren 1 · 42653 Solingen · Tel.: 0212/312300
 Fr 10.00-18.00 · Sa 10.00-14.00

Hofläden rund um Solingen

Weeger's Bauernladen

Christina und Markus Weeger · Rietherbach 84 · 40764 Langenfeld · Tel.: 02173/71444 · Fax: 02173/83976 · CWeeger@web.de

Lutz Ischebeck

42781 Haan · Backesheide 1 · Tel: 02129/7168; 0177/6327778 · Fax: 02129/53814 · jakobpapst@gmx.net
 www.bioland-gaertnerei-ischebeck.de/ · Di 10.00-13.00 und 16.00-18.30

Willy Conrads

Nesselrath · 42799 Leichlingen · Tel.: 02175/2993 · Fax.: 02175/884398 · Verkaufsstelle in Aufderhöhe (siehe oben)
 Mo-Fr 9.00-13.00 · Mo, Di, Do, Fr 15.00-18.30 · Sa 9.00-15.00

„BioBahnhof“

Haan · Tel. 02192/32752

Ehrenberger Bauernkäserei

Ehrenberg 63 · 42389 Wuppertal · Tel.: 0202/606353 · Fax: 0202/7473624
 kaesereidahlmann@aol.com · www.ehrenberger-bauernkaeserei.de

Andreas Faulstich

42399 Wuppertal · Stoffelsberg 1 · Tel.: 0202/61404 · Fax: 0202/61404 · Huehnerbauer@t-online.de
 Hofläden-Öffnungszeiten: immer ganzjährig

Tom Bindemann, Matthias Jakubowitz

Hof Kotthausen · 42399 Wuppertal · Kotthausen 1-3 · Tel.: 0202/97648112 · Fax: 0202/2504351
 info@hof-Kotthausen.de · www.hof-kotthausen.de

Einkaufsführer der Umgebung - Adressen im Netz

Das Internet bietet eine Fülle interessanter, von regional bis bundesweit reichender Adressen zum Thema Bio-Anbau und gesunde Ernährung. Anbei eine kleine Auswahl von Adressen inklusive regionaler, an Solingen angrenzender Anbieterübersichten. Damit sind eine gesunde Ernährung, artgerechte Haltung und kurze Transportwege garantiert.

www.bergischpur.de

Aktuelle Händlerliste für bergisch pur-Produkte im Bergischen Städtedreieck (Stand 2011) von der Biologische Station Mittlere Wupper: info@bsmw.de

Gibt man „Einkaufsführer + Städtenamen“ in eine Suchmaschine ein, lassen sich weitere örtliche Einkaufsführer finden.

Nachfolgende Links bieten mit eigener Suchfunktion viele Infos:

www.kreis-mettmann.de

„Frisch vom Hof im Kreis Mettmann“ (Einkaufsführer)

www.bauern-in-wuppertal.de/

einen Überblick über die landwirtschaftlichen Betriebe in unserer Nachbarstadt

www.gruppen.greenpeace.de/wuppertal/

einen Bio-Lebensmittel Einkaufsratgeber für Wuppertal, herausgegeben von der örtlichen Greenpeace-Gruppe mit sehr interessanten Adressen

www.vz-nrw.de/Ernaehrung

„Regionale Lebensmittel aus dem Bergischen Städtedreieck (Stand 2010)“ der Verbraucherzentrale NRW mit Hintergrundinfos zur Regionalvermarktung und Einkaufsadressen in Wuppertal, Solingen und Remscheid

www.oekolandbau-nrw.de

einen Bio-Einkaufsführer

www.wwf.de

ein in regelmäßigen Abständen aktualisierter Einkaufsratgeber „Fische und Meeresfrüchte“

www.oekolandbau.de

Weitere Infos zum Öko-Landbau in Deutschland

Impressum

Diese Seiten sind Teil einer Broschüre:

Bio in Solingen

Herausgeber:

Bündnis 90/Die Grünen, Kreisverband Solingen

Text + Redaktion Solingen: Thilo Schnor, Erik Pieck

Kontakt:

Bündnis 90/Die Grünen

Eiland 10 · 42651 Solingen

Tel. 0212/201060 · Fax 0212/12404

buendnis90diegruenen@telebel.de · www.gruene-solingen.de



Lebensmittel

Bioläden in Solingen

Bioläden in Solingen sind mittlerweile eine 30-jährige Erfolgsgeschichte. Die ersten Bioanbieter entstanden u.a. aus Demeteranbau- sowie Garten- und Landschaftsbaubetrieben heraus. Die Eltern von Germute von Müller, der heutigen Inhaberin des Walder Bioladens „Flausch



und Flocken“, betrieben einen Demeterhof in der Krüdersheide in Ohligs. Sie - Mitbegründer der Grünen in Solingen - hatten dort in den 80er Jahren mit einem eigenen Hofverkauf begonnen.

Auch der Inhaber des nach ihm benannten Ohligser Bioladens, Achim Storsberg, wuchs in einem ökologischen Umfeld auf. Der elterliche Betrieb eines Garten- und Landschaftsbaus war spezialisiert auf ökologische und rein organische Dünge- und Pflanzenpflegemittel. Zudem bot die Mutter schon früh VHS-Kurse zur Vollwerternährung an.

Eine andere Tradition begründet Fenten Naturwaren in Widdert. Die jetzige Inhaberin entschloss sich 1992 das elterliche Café mit Konditorei und Bäckerei zu

einem Bioladen umzugestalten. Zu einem der ersten Bioläden in Solingen zählt aber wohl der „Mandelbaum“. 1979 von Olaf Werner gegründet und ursprünglich in Ohligs ansässig, betreibt die heutige Inhaberin, Karin Dirks, den Bioladen Mandelbaum erfolgreich auf der Kölner Straße in Mitte. Anders als die vorgenannten kommt sie nicht aus der „Bioszene“. Sie ist gelernte Diätassistentin und wurde durch eine Geschäftsübernahme im Jahre 1998 unverhofft zur Eigentümerin eines Biogeschäfts.

Von einem gelungenen gemeinsamen und sich ergänzenden Angebot kann indes Frau Evelyn Kaddartz sprechen, die vor sechs Jahren als Inhaberin des seit 2006 von ihr geführten Reformhauses den Ohligser Bioladen Regenbogen übernommen hatte. Der Bioladen selbst bestand bereits seit 1992. Wie insgesamt von allen Betreibern von Bioläden, ist es auch für sie von großer Bedeutung, dass sie ihren Kunden Produkte anbieten kann, die im Vergleich zum EU-Biosiegel nach den wesentlich strengeren Richtlinien der Bio-Anbauverbände wie z.B. Demeter, Bioland und Naturland produziert werden.

Biohöfe in Solingen

Neben Hofläden mit Produkten aus der eigenen Produktion sind in Solingen auch Höfe zu finden, die zudem nach ökologischen Standards produzieren. Bei diesen Höfen besteht häufig die familiäre Tradition einer konventionellen Landwirtschaft. So zum Beispiel bei der Familie Höffken. Bereits die Eltern von Theo Höffken hatten einen konventionellen

Betrieb. Dieser wurde jedoch vor 20 Jahren auf eine biologische Produktionsweise umgestellt, nachdem seine Frau Julia Höffken ein Praktikum in einem Biolandbetrieb in Neviges absolviert hatte. Fast ebenso lang bieten sie den Hofverkauf an.



Auch die Familie Nau betreibt schon seit Beginn des letzten Jahrhunderts einen Landwirtschaftsbetrieb in der Nähe des Ittertals. Vor 25 Jahren wurde dieser auf eine nach Richtlinien des Naturlandverbandes ausgerichtete Produktionsweise umgestellt. Im Hofladen wurde ursprünglich Milch verkauft. Heute sind Kartoffeln das Hauptprodukt, das einen Preisvergleich mit dem Supermarkt nicht zu scheuen braucht. Eine ungleich längere Tradition was den Landbesitz im Familie-

neigentum anbelangt, hat die Familie von Lutz Ischebeck. Denn sie unterhält Flächen, die bereits vor 400 Jahren der Familie gehörten. Eine Umstellung auf den Biolandbetrieb fand indes vor 16 Jahren statt. Der Hof liegt an der Stadtgrenze zu Solingen auf Haaner Gebiet. Die bewirtschafteten Felder befinden sich jedoch zu großen Teilen im Solinger Stadtraum in unmittelbarer Nähe zum Ittertal. Sollte Solingen, wie derzeit in der Politik diskutiert wird, die Gewerbefläche Fürkeltrath II realisieren wollen, müsste Ischebeck hierfür wertvolles Ackerland verkaufen und Solingen wäre um eine für die Nahversorgung wichtige Bio-Gemüseanbaufläche ärmer.

Was die Biohöfe insgesamt besonders auszeichnet, ist u.a. der schonende Umgang mit den Ressourcen Boden und Wasser. Bedauerlich ist vor diesem Hintergrund, dass es in Deutschland nicht gerade einfach ist, Biolandbau zu betreiben, da der Verdienst gegenüber konventionellen Betrieben geringer ist und der Staat für eine Umstellung nicht ausreichend Fördergelder bereitstellt.

Bäckereien

Jede und jeder Deutsche isst pro Jahr etliche Kilogramm Backwaren. Seit Jahren ist, auch in Solingen, ein Rückgang der Handwerksbäcker zu verzeichnen. Gleichzeitig schießen die SB-Bäckereien wie Pilze aus dem Boden.

Dabei sind Brot und Brötchen aus Bio-Produktion eine wichtige Grundlage für eine gesunde Ernährung.

Biobäcker finden sich auf den Solinger Märkten, eingegliedert in Bioläden, aber auch eigenständig:

Bäckerei Schüren

Filiale Ohligs

Forststraße 1a
42697 Solingen-Ohligs
Öffnungszeiten:
Mo-Fr 7.30-18.30 Uhr
Sa 6.30-14 Uhr
Tel.: 0212/233 20 30

Filiale Gräfrath

Gerberstraße 30
42653 Solingen-Gräfrath
Öffnungszeiten
Mo-Fr 6.30-18.30 Uhr
Sa 6.30-13.00 Uhr
So 8.30-11.30 und 14-16 Uhr
Tel. 0212/382 69 78

Schüren Verkauf in der Bio-Quelle Solingen

Neuenhofer Straße 90 (B229)
Solingen-Höhscheid
Öffnungszeiten:
Mo-Fr 7-18.30 Uhr
Sa 7-13 Uhr
Tel. 0212/247 15 15
info@Ihr-Baecker-Schueren.de

Eier

Augen auf beim Eierkauf:

Durch einen Stempel lässt sich der Weg der Eier bis in den Stall zurückverfolgen. Er gibt Aufschluss über die Form der Tierhaltung und über die Herkunft, genauer gesagt: Das Land, das Bundesland und den konkreten Betrieb.

Beispiel: 0-DE-0512341

0 = Bodenhaltung
DE = Deutschland

05 = Nordrhein-Westfalen
1234 = Registrier-Nr. des Betriebs
1 = Stall-Nr. 1 des Betriebes



Für Eier aus sogenannter Kleingruppenhaltung, die den Hühnern ein wenig mehr Platz zugesteht, aber ebenfalls auf den Käfig nicht verzichtet, und die die inzwischen verbotene konventionelle Käfighaltung teils ablöst, gibt es noch keinen verbindlichen Code. Nach dem Willen der EU wird es bei der Ziffer 3 bleiben, die generell für Eier aus Käfigen steht, egal ob klein oder groß.

Haltungsform:

- 0 = Ökologische Haltung
- 1 = Freilandhaltung
- 2 = Bodenhaltung
- 3 = Käfighaltung

Herkunftsland (Auswahl):

DE = Deutschland	AT = Österreich
BE = Belgien	DK = Dänemark
ES = Spanien	FR = Frankreich
GR = Griechenl.	IR = Irland
IE = Italien	LU = Luxemburg
NL = Niederlande	PL = Polen
SE = Schweden	UK = England

Bundesland:

01 = Schleswig-H., 02 = Hamburg,
03 = Niedersachsen, 04 = Bremen,
05 = NRW, 06 = Hessen,
07 = Rheinl.-Pfalz, 08 = Baden-Württ., 09
= Bayern, 10 = Saarland, 11 = Berlin, 12 =
Brandenburg, 13 = Meckl.-Vorp.,
14 = Sachsen, 15 = Sachsen-Anhalt,
16 = Thüringen



Schon gewußt?

Obwohl die meisten Käufer braune Eier den weißen vorziehen, sind diese bezogen auf die Inhaltsstoffe den weißen gleichwertig. Die Schalenfarbe ist also kein Qualitätsmerkmal, sondern ist genetisch mit der Hühnerrasse verbunden. Dabei legen braune Hühner auch durchaus weiße Eier.

Anbieter:

Bei verschiedenen Anbietern sind Bio-Eier erhältlich - siehe Beileger.

...und wer komplett auf Nummer sicher gehen will, legt das Glück seiner Hühner in die eigenen Hände: z.B. in Form eines eigenen Hühnerhauses. Die Häuser und das Bio-Futter „Leckerkorn“ sind im Fachhandel zu beziehen.

Fleisch & Wurst

Angesichts der vielen Skandale von BSE bis Gammelfleisch und ganz abgesehen von den teilweise katastrophalen Haltung- und Transportbedingungen, suchen viele eine appetitliche Alternative zu Massentierhaltungsprodukten. Dem steht leider derzeit noch kein flächen-deckendes Angebot gegenüber.

Hier eine Auswahl von Anbietern:

Bio-Quelle

Neuenhofer Straße 90
42657 Solingen
Tel. 0212/247 15 15
Fax 0212/247 15 16

Hofverkauf Ahlmeier

Keusenhof 55
42697 Solingen
Tel. 0212/6451956
Mobil 0179/115 14 00
keusenhof@gmx.de

Schäferei Jutta und Elmar Lang bergisch pur Betrieb

Mittelfürkelt 9
42657 Solingen
Tel. 0212/81 21 87
Fax 0212/247 21 61
info@schaeferei-lang.de

**Informationen über weitere Anbieter
siehe Beileger.**



Honig

Der Begriff „Bio“ in Verbindung mit Honig ist nicht ohne weiteres anwendbar, denn der Flug der Bienen ist nicht zu kontrol-



lieren. Kein Bio-Imker, der nicht im Umkreis von mindestens 5 km frei von konventionell-landwirtschaftlichen Flächen ist, kann mit Sicherheit sagen, dass sein Honig wirklich ein reines Bioprodukt ist. Doch auch die „nicht-öko-Bienen“ sind für die Pflanzenwelt von unschätzbarem Wert und liefern hochwertige Produkte aus der Region. Nähere Informationen über die Solinger Bienen und ihre Imker sind über den hiesigen Imkerverein und seine Webseite erhältlich.

Der Solinger Imkerverein informiert auf seiner Webseite ausführlich über die Bienen und Ihre Imker:

„Wir verraten, wo und wer Ihnen Honig und andere Bienenprodukte verkauft, wer Ihre Fragen zum Thema beantwortet, wie Sie schnell mit uns in Kontakt kommen und wer Ihnen Einblicke in die wunderbare Bienenwelt gewährt. Natürlich sind wir auch für Sie da, wenn Sie einfach nur

Bienen haben möchten, um Ihren eigenen Honig zu ernten. In unserer Gemeinschaft werden Sie Imker und Bienenflüsterer.

Wenn sie Honig vom ‚Ihrem‘ Imker kaufen, erstehen Sie ein naturreines Qualitätsprodukt ohne Zusatzstoffe. Deutschem Qualitätshonig dürfen weder Stoffe zugesetzt noch entzogen werden. Die Honigernte ist heute wie früher größtenteils Handarbeit. Mit Dumpingpreisen wie aus dem Discounter kann der Imkerverein nicht werben! Dafür kommt der Honig auch nicht aus ‚inner- und außereuropäischen‘ Nachbarländern. Dieser Hinweis ist meist sehr klein auf den Billighonigen zu lesen.“

Imkerverein Solingen

Vorstand Kai Kunicke

Untenruden 28

42657 Solingen

Tel. 0212/2 47 33 80

info@imkerei-solingen.de

imkerei-solingen.de

Kaffee, Tee & Zucker

Die großen Konzerne (Nestlé, Philipp-Morris/Kraft) setzen mittlerweile auch zunehmend auf Kaffee, der das Fair-Trade-Siegel trägt. Leider kommt dieser Sinneswandel nicht den Kleinbauern und Kaffeekooperativen zu Gute, da die Profite in der Regel bei den Zwischen- und Großhändlern hängen bleiben. Kleine Kaffeeunternehmen werden von den Großkonzernen aufgekauft und geschlossen. Durch diesen Ausbau der Monopolstellung, geraten immer mehr Kleinbau-

Schon gewußt?



Im statistischen Mittel trinkt jede(r) Deutsche 4 Tassen Kaffee pro Tag.

ern in Abhängigkeit von den Multis und sind so deren Preispolitik ausgeliefert.

Dem entgegen steht der alternative Handel, der den Bauern und Kooperativen 60-70% höhere Preise für ihren



Kaffee zahlt. Hier wären die „Cloudforest Initiative“ und „Cooperate Coffees“ aus Amerika und Kanada zu nennen, außerdem die Hamburger „Kaffee Libertad-Kooperative“.

www.cafe-libertad.de

Mehr Infos über fair gehandelte Produkte gibt es bei der in Wuppertal ansässigen GEPA:

GEPA - The Fair Trade Company

GEPA-Weg 1
42327 Wuppertal
Tel. 0202/266 83-0
Fax 0202/266 83-10
info@gepa.org
gepa.de

Über das Internet gibt es zudem weitere Infos über fair gehandelte Produkte in den Weltläden in Wuppertal und Remscheid. Die Adressen der Solinger Weltläden sind in dieser Broschüre auf Seite 18 zu finden.

Lieferservice

Wer nicht genügend Zeit hat, einen Hofladen zu besuchen, oder nicht ganz so mobil ist, der kann sich die Waren auch direkt nach Hause liefern lassen.

Folgende Anbieter stehen zur Auswahl:

Philipp Deinert

Breite Straße 11 42657 Solingen
Tel. 0212/235 06 01
Fax 0212/235 06 02
Mobil 0170/839 77 61
BIO-DEINERT@t-online.de
Zertifiziert: DE-063-öko

Biomobil

Simone Kochendörfer
Grüntal 36 b
42657 Solingen
Tel. 0212/380 28-51
Fax 0212/380 28-49
info@biomobil-online.de

Sortiment: Dinge des täglichen Bedarfs, pro Woche sechs Obst- und zwölf Gemüsesorten, Brot, abgepackter Käse und abgepackte Wurst, ein Mal pro Monat Fleisch. Frische Lieferungen montags und dienstags. Abo- und Überraschungskisten, teilweise mit Rezepten.

Bioland Gärtnerhof

Kollodezey - Dieckmann
Fürkeltrath 3
42719 Solingen-Wald
Tel. 0212/59 24 65
Fax 0212/59 03 74
bioland.gaertnerhof@t-online.de

Einen Lieferservice bieten darüber hinaus auch einige Bioläden an. Nähere Infos siehe Beileger.

Garten & Kräuter

Auch Pflanzen aus dem Garten, egal ob Kraut, Strauch oder Baum liefern genüssliche Produkte.

Nachfolgend sind Produzentinnen aufgeführt, die aus dem heimischen Garten vielerlei Erzeugnisse via Werksverkauf, Ladenpräsenz, Märkte, Bioläden, Internet oder Bestelldienste vertreiben. Zusätzlich sind auf ihren Internetseiten Rezepte, Tipps und weiterführende Links zu all-erhand Themen zu entdecken.

Solinger Kräuterkontor

Dagmar Schmidt
Pfaffenberger Weg 241
42659 Solingen
Tel. 0212/382 45 30
Fax 0212/383 49 94
dagmar6@gmx.de

Artikelverkauf

Cafe am Denkmal
Bergstraße 15
42655 Solingen

Produkte:

Kräuter und Tee

Ein großes Sortiment an Kräutern werde ich für Sie bereithalten, auf Anfrage für Sie fast alle speziellen Wünsche bestellen.

Kräuter- und Fruchtliköre

Alle Liköre bekommen den Namen Bergische Freunde, da sie ein Produkt der Region sind.

Fruits of the garden

Gabriele Schwirschke
Burger Landstraße 47
42659 Solingen
Tel. 0212/2 44 30 16
Fax 0212/2 44 30 27
g.schwirschke@t-online.de
fruits-of-the-garden.de/Home
Werksverkauf:
Fr 13.30–15.30 Uhr

Seit der Gründung der Bergischen Manufaktur Fruits of the garden im Jahr 2004 werden Chutneys, Relishes, Fruchtaufstriche und mehr in handwerklicher Spitzenqualität hergestellt.



Qualität fängt für uns schon beim sorgfältigen Einkauf an. Regionalität steht dabei an erster Stelle. Nur die allerbesten Rohwaren u.a. von Obstbauern oder von Streuobstwiesen aus dem Bergischen Land werden von uns weiterverarbeitet.



Kraut und Blüten

Rupelrath 20
42699 Solingen
Tel. 0212/253 49 61
info@krautundblueten.de
krautundblueten.de

Produkte:

Liköre, Sirups, Essig und Öle, Tapenade und Chutneys, Kräutersalze und Blütenmischung.



Wein

Ecovin

Dieser Verband gründete sich 1985 als größter Zusammenschluss ökologisch arbeitender Weingüter in Deutschland. 2012 bewirtschafteten 217 Mitglieder aus 11 Anbaugebieten 1.555 ha Rebfläche.

Dabei werden viele der Arbeitsschritte von Hand erledigt. Das schont Boden, Rebstock und Traube. Überhaupt wird der Wein unter strengen Auflagen angebaut, die die EU-Richtlinien übertreffen. Es geht um einen Erhalt der natürlichen Bodenfruchtbarkeit und Artenvielfalt, den Verzicht auf synthetisch-chemische Düngemittel sowie genmanipulierte Pflanzen und die Verwendung schadstoffarmer Rohstoffe.

Weine mit Bio- oder Ecovin-Siegel sind mittlerweile ein fester Bestandteil in den Regalen der Weinanbieter, seien es reine Weinhändler, Bioläden oder Supermärkte.



Kinder & Jugend

Gesunder Lebenswandel und ökologisches Verständnis – hierfür kann schon im Kindesalter der Grundstock gelegt werden. Um die Kleinen spielerisch und kompetent an die Materie heranzuführen, gibt es in Solingen Projektangebote für die unterschiedlichen bis in die Jugend hineinreichenden Altersgruppen:

Von 3 bis 6 Jahren

„Die flotten Rennschnecken“ ist die Kindergruppe des NABU für Kinder im Alter von 3-6 Jahren. Die Gruppe erkundet spielerisch zweimal im Monat Dienstagnachmittag für jeweils zwei Stunden die Natur.

NABU Solingen

Edeltraut Krüger
Tel. 0212/645 85 83
oder 0178/130 06 75
nabu-solingen.de

Von 6 bis 12 Jahren

Die „Wilden Hummeln“ sind die gemeinsame Kindergruppe von RBN, BUND und NABU. Einmal im Monat treffen sich hier 6-10 jährige Kinder, um die Natur zu erforschen. Ziel ist es, durch eine spielerische und kreative Auseinandersetzung mit Lebensräumen wie Wald, Wiese, Bach und Teich Freude an der Natur zu wecken, ökologische Zusammenhänge zu erschließen und einen sorgsamen Umgang mit Natur und Umwelt zu fördern.

Bei den Treffen, die an wechselnden Orten stattfinden, lernen die „Hummeln“ verschiedene Tiergruppen, wie Amphibien, Vögel, Fledermäuse und Wildbienen kennen und helfen durch Pflegemaßnahmen, die Lebensräume dieser Tiere zu er-

halten. So wurden bereits Heideflächen durch Beseitigung von Gehölzaufwuchs entwickelt, Moorwaldflächen durch den Bau von Stauschwellen vernässt, Kopfweiden geschnitten, Nistkästen gesäubert und Nisthilfen für Wildbienen gebaut.

Nach dem Motto „Nur was man kennt und liebt, will man auch schützen!“ möchten die Naturschutzvereine die Kinder mit der Natur vertraut machen. Betreut wird die Gruppe wechselweise von zwei Biologinnen.

RBN Solingen

Daniela Mittendorf
Tel. 0212/254 42 28
rbn@rbn-solingen.de



Zurzeit befindet sich eine neue Gruppe für Kinder von 7-12 Jahren die NABU Entdecker „Wilde Füchse“ im Aufbau. Die Treffen finden jeden 3. Samstag im Monat von 15 bis 17 Uhr statt.

NABU Solingen

Edeltraut Krüger
Tel. 0212/645 85 83 oder
0178/130 06 75
nabu-solingen.de

Von 10 bis 14 Jahren

Seit Sommer 2012 gibt es die „**Green Ranger**“ des RBN, bei denen sich 10-14 jährige Jugendliche für die Natur einsetzen. Sie lernen verschiedene Tiergruppen kennen und unterstützen die Erwachsenen bei der praktischen Biotoppflege und können das Programm selber mitgestalten. Die Teilnahmegebühr beträgt 35 Euro pro Halbjahr. Die Treffen finden hauptsächlich samstags nachmittags statt, normalerweise einmal im Monat.

RBN Solingen

Daniela Mittendorf,
Tel. 0212/254 42 28
rbn@rbn-solingen.de

Baumühle – natürlich lernen

„**Die Sinne schärfen und sinn-voll lernen in natürlicher Umgebung**“.

So heißt das Motto, mit dem dieses Angebot Kindern das Leben in und mit der Natur näher bringen möchte

In jahreszeitlich bezogenen, einmaligen, aber auch aufeinander aufbauenden Aktionen werden u.a. naturkundliche Führungen, Experimente mit Wasser, Erde, Licht, Schatten sowie Basteln mit Naturprodukten u.v.m. angeboten
NATÜRLICH LERNEN - Was bedeutet das?

Im Zentrum aller erlebnispädagogischen Ansätze steht der Gedanke, einen ganzheitlichen, alle Sinne ansprechenden und vom aktiven Handeln der Lernenden getragenen Lernprozess zu initiieren. „Lernen mit Kopf, Herz und Hand“ (geprägt u.a. von Pestalozzi) umreißt schlagwortartig diesen ganzheitlichen Anspruch auf die Verbindung von Denken, Fühlen und Handeln im Lernen.

Jenny Dinnebier

Kotzterter Straße 11 a
42719 Solingen
Tel. 0173/734 77 59
baumuehle.de
info@baumuehle.de



Wohnen & Schlafen

Unter dem Motto „Wie man sich bettet, so liegt man“, kann man auch auf biologische Art und Weise ins Land der Träume aufbrechen...

Der Andere Laden e.K. Sitzen – schlafen – gehen

Klaus Küll
Neuenhofer Straße 14
42657 Solingen
Tel. 0212/8 05 68
Fax 0212/811 822
info@sitzen-schlafen-gehen.de
sitzen-schlafen-gehen.de

Öffnungszeiten
Mo-Fr 10-18.30 Uhr
Sa 10-16 Uhr

Von der Aktion gesunder Rücken zertifiziertes Ergonomie-Fachgeschäft. Große

DER
ANDERE
LADEN

SITZEN SCHLAFEN GEHEN

Auswahl an schadstoffkontrollierten Naturmatratzen, Massivholzbetten und Möbeln. Individuelle

Schlafberatung. Des

Weiteren große Auswahl an pflanzlich gegerbten Schuhen, Naturfarben und Kosmetik etc.

WohnStudio Haussels

Natur und Design
Kay Haussels
Merscheider Straße 3
42699 Solingen
Tel. 0212/20 18 00
Fax 0212/20 51 89
info@wohnstudio-haussels.de
wohnstudio-haussels.de
wohnstudio-haussels.com

Das ökologische Wohnstudio in Solingen. Ausgesuchtes Sortiment aus nachwachsenden Rohstoffen für alle Wohnbereiche inkl. Küchen. Deutsche und benachbarte europäische Lieferanten mit Umwelt-, Qualitäts- und Designanspruch.

**WOHN
STUDIO**
HAUSSELS
NATUR + DESIGN

Mitglied im europäischen Verband ökologischer Einrichtungshäuser seit dem Jahr 2000. Team7 Naturholzmöbel. Matratzen aus 100 % Naturlatex.

Second-Hand

Nicht unbedingt mit Bio-Label dafür aber nachhaltig

Egal, ob Möbel, Kleidung oder Haushaltseinrichtungsgegenstände, es muss nicht immer neu und/oder teuer sein. Second-Hand-Läden bieten eine gute Möglichkeit sich selbst oder seine Wohnung einerseits sehr preisgünstig, andererseits dem Gedanken eines nachhaltigen Konsums Rechnung tragend, auszustaffieren. Dabei lässt sich feststellen, dass die Sachen aus (Groß-)Mutters/Vaters Zeiten oftmals viel ansprechender und auch haltbarer sind, als „moderne“ und neue Produkte.

Second Hand

In der Sparte der Solinger Second-Hand-Läden finden sich mittlerweile zahlreiche Geschäfte für die unterschiedlichsten Sortimente und Geschäftstypen, beispielsweise Baby- und Kindersachen oder Damenbekleidung. Nachfolgend soll das größte Projekt, das Sozialkaufhaus, was zugleich auch von einem Beschäftigungs-

träger angeboten wird, vorgestellt werden. Weitere Läden sind unter dem nachfolgenden Link zu finden oder aber auch im regionalen Telefonbranchenbuch.

Solinger Second-Hand-Läden sind zu finden unter:

www.solive.de/Familie/Kleiderkammer/kleiderkammer.html

und

www.gelbeseiten.de

Diakonie/GABE gGmbH

Solinger Kaufhaus

Schlagbaumer Straße 12

42653 Solingen

Tel.: 0212/31 94 08

Das Solinger Kaufhaus ist seit November 2009 in Solingen Mitte in den Räumlichkeiten eines alten Möbelhauses mit rund 2000 qm Verkaufsfläche auf der Schlagbaumer Straße 12 zu finden. In einem angenehmen Ambiente können sich Bedürftige mit Sachen für den eigenen Hausstand eindecken. Die GABE gGmbH ist mit dem Solinger Kaufhaus dem Dachverband FairWertung angeschlossen.

Welt gemeinsam teilen

Zu einer nachhaltigen, umweltbewussten Lebensweise gehören auch die Angebote der so genannten solidarischen Ökonomie: Nicht jede/r muss alles haben, teilen ist angesagt. Und hier sind erstaunlich viele neue Entwicklungen zu beobachten. So gibt es gerade über das Internet Angebote, die auf lokale Projekte hinweisen. Um nur einige Beispiele zu geben, empfehlen sich nachfolgend einige ausgesuchte Seiten zum Stöbern und Finden ...

Teile Auto ...

... anstatt selbst eins zu kaufen

CarSharing mit stadtmobil ist eine richtig gute Geschichte. Es begann als Ehrenamt.

Die Idee des CarSharing wurde Ende der achtziger Jahre zunächst in der Schweiz umgesetzt und breitete sich schnell auch in Deutschland aus. Schon 1992 bildeten sich erste Vorläufer von stadtmobil in Pforzheim, Mannheim, Heidelberg, Stuttgart und Hannover. Was mit



viel ehrenamtlichem Engagement in Vereinen begann, entwickelte sich zu einer Größe, die professionell in Unternehmen organisiert werden musste.

stadtmobil

stadtmobil.de

weiterer Anbieter in Solingen:

Drive-CarSharing

drive-carsharing.com

Teile Boden

Hier können Interessenten ihr eigenes Bio-Gemüse ziehen: bio, regional und saisonal. In Zusammenarbeit mit einer Naturland-Landwirtin bieten Birger Brock und Tobias Paulert auf einer Fläche am Pohlingshof in Aufderhöhe 40 qm und 80 qm große Parzellen zur Eigenbewirt-

schaftung an. Keine Ahnung vom Ackern? Auch nicht schlimm. Die Ackerhelden machen mit Hilfe von intensiver Beratung aus Anfängern im Gemüseanbau Hobby-Biolandwirte. Der Zeitaufwand, den man mitbringen muss, wird mit zwei Stunden die Woche angegeben.

Ackerhelden
ackerhelden.de

Teile Bücher ...

... denn „Regalhaltung von Büchern ist Literaturquälerei.“

Was ist BookCrossing?

Es ist eine weltweite Bibliothek, eine schlaue Seite mit sozialem Netzwerk. BookCrossing gibt einem Buch eine unverwechselbare Identität, so dass sein Weg verfolgt werden kann, während es von Leser zu Leser weitergegeben wird und somit seine Leser miteinander verbindet.

Wie machen wir das?

Kennzeichnen. Teilen. Verfolgen. Unser Onlinearchiv- und Verfolgungssystem ermöglicht, mit anderen Lesern in Kontakt zu treten, Literatur zu beschreiben und zu bewerten, Bücher zu tauschen und ihnen zu folgen, während sie durch „Lesen und Freilassen“ Leben verändern.

BookCrossing in Solingen

Immer am Ostersonntag hängen und baumeln Hunderte von Büchern auf der Korkenziehertrasse rund ums Gleisdreieck in den Büschen und liegen auf den Bänken. Die Bücher sind frei, man darf sie einfach mitnehmen und soll sie lesen. Die Solinger BookCrossing-Aktvisten treffen sich jeden 3. Freitag im Monat gegen 19 Uhr im Restaurant Colognes, Rathausplatz 3. Weitere Informationen über die weltweit



vernetzte BookCrossing-Gemeinde sind auf der Webseite zu finden.

BookCrossing

www.bookcrossing.com/information

Teile Lebensmittel ...

... anstatt wegzuerfen

FOODSHARING ist eine Internet-Plattform, die Privatpersonen, Händlern und Produzenten die Möglichkeit gibt, überschüssige Lebensmittel kostenlos anzubieten oder abzuholen. Über FOODSHARING kann man sich auch zum gemeinsamen Kochen verabreden, um Lebensmittel mit Anderen zu teilen, statt sie wegzuerfen.

FOODSHARING

www.foodsharing.de

Pflück dir was ...

Bediene dich an den Früchten der Obststräucher und -bäume in deiner Stadt und teile die Standorte mit Gleichgesinnten. Unter der Seite Mundraub.org kann man Standorte von Obstwiesen in seiner eigenen Stadt eingeben und auch finden.

Mundraub

www.mundraub.org

Faires Unternehmertum

Fairnopoly ist ein Online-Marktplatz für neue oder gebrauchte, faire und ökologische Produkte. Ziel von Fairnopoly ist es, Teil eines faireren Wirtschaftssystems zu werden, in dem die Menschen im Mittelpunkt stehen. Es gibt dazu drei Kernelemente, mit denen fairnopoly dazu einen konkreten Beitrag leisten möchte:

- ✪ Ein faires Unternehmensmodell
- ✪ Förderung von verantwortungsvollem Konsum
- ✪ Einen Beitrag zu Korruptionsbekämpfung

Fairnopoly
www.fairnopoly.de/



Stadtraum teilen

Die Scharfen Gärten

Seit 2013 bestehen die „Scharfen Gärten“ im Südpark als ein offenes Gartenprojekt. Initiiert wurde das Projekt durch das Solinger Familienbündnis. Angelehnt ist das Projekt an die internationale Urban-Gardening-Bewegung, die mittlerweile

auch in deutschen Städten Brachflächen in öffentliche Gartenräume verwandelt. Mit dem Projekt erfährt der Stadtraum eine Aufwertung, Menschen finden in einem zwanglosen und konsumfreien Zusammenhang zueinander. Zudem gibt es einen regen Austausch über Wissen rund ums Gärtnern. Die Scharfen Gärten erhielten am 15. März 2014 den Agenda 21-Preis der Stadt Solingen. Das Projekt ist offen für weitere Interessierte, damit aus einem kleinen ein großer Garten erwächst.



Die Scharfen Gärten

Uschi Neeff
Tel. 0212/59 34 87
ursulaneeff@aol.com

Thilo Schnor
Tel. 0212/645 79 46
schnor.fuer-familie@gmx.de

Heide Sousa
heidesousa@yahoo.com

Utopia

Utopia ist der Motor des Aufbruchs und für alle – Konsumenten wie Unternehmen – der Ort, um sich zu sammeln, miteinander zu vernetzen und dann gemeinsam loszulegen. Das ist ein Weg, mit Hilfe des strategischen Konsums den Markt in eine positive Richtung zu lenken.

Ganz in der Nähe befindet sich mit dem Modell Mirker Bahnhof in Wuppertal die Utopiastadt.

Utopia
utopia.de
neu.clownfisch.eu/utopia-stadt

Erntekalender 1

saisonal, regional, bio – wer beim Einkaufen diese Grundsätze beherzigt, ist fein raus. Denn frische Früchte vom Wochenmarkt, aus dem Bioladen oder aus der Gemüse-Abholkiste sind gesund – vor allem zur Erntezeit – nicht teuer.

	Jan.	Febr.	März
ERDBEERE			
Nur im Sommer essen! Import-Erdbeeren sind oft mit Giften belastet und schmecken nicht.			
HEIDELBEERE / BLAUBEERE			
Kulturheidelbeeren zählen zu einer anderen Art als die wild gesammelten Waldheidelbeeren.			
HIMBEERE			
Eine Pflanze der Wilder, wächst wild auf der ganzen Nordhalbkugel.			
JOHANNIS- STACHELBEERE			
Der gesunde Most der Schwarzen Johannisbeeren war in Kriegszeiten Krankenhäusern vorbehalten.			
APFEL	☒	☒	☒
Allein in Europa gibt es 1600 Sorten, vom „Rheinischen Krummetzel“ bis zum „Süßbacher Liebling“.			
SÜSSKIRSCH			
Hierzu zählen die weichen Herzkirschen und die knackigen Knorpelkirschen oder Kracher.			
BOHNE			
Von keinem anderen Gemüse gibt es so viele und unterschiedliche Sorten.			
DICKE BOHNE			
Botanisch zählen Dicke Bohnen – trotz des Names – zu den Wicken.			
ERBSE			
Bei Heilbronn fanden Archäologen fast 12.000 Jahre alte Trockenerbsen.			
BLATTSALATE			
Kopf-, Eichblatt-, Eisberg-, Römersalat und Lollo Rosso sind Züchtungen aus verschiedenen Ländern.			
CHICORÉE	☒	☒	☒
Chicorée bringen die Gärtner in einem raffinierten Verfahren im Dunkeln zum Treiben.			
FELDSALAT	☼	☼	☼
Zart, aber winterhart: Verträgt Frost bis minus 15 Grad, kann aber nicht gefroren geerntet werden.			
MANGOLD			
Wächst wild an den Mittelmeerküsten, aber auch sehr gut in unseren Gärten.			
PORTULAK / POSTEILEN	☒	☒	☒
Recht unbekannt, aber als schnellwüchsige Pflanze von Biolärtern geschätzt.			
RADICCHIO	☒	☒	
Die herbe Schönheit aus Italien gedeiht besonders in den warmen Teilen Deutschlands.			
RUCOLA / RAUKE	☒	☒	
In jüngster Zeit hat die fast wilde Pflanze eine steile Karriere gemacht.			
SPINAT	☒	☒	☼
Freiland- und Biospinat enthalten weniger Nitrat.			
AUBERGINE			
Die asiatische Stammform ist weiß und eiförmig, daher der andere Name: Eierfrucht.			
GURKE			
Gedeiht bei uns vor allem in wärmeren Gebieten oder im beheizten Gewächshaus.			
KÜRBIS, HOKKAIDO	☒	☒	☒
Indianer im tropischen Amerika kultivierten Kürbisse schon vor 8000 Jahren.			
PAPRIKA			
1514 legte Kolumbus die erste Paprika aus Südamerika stolz dem spanischen König zu Füßen.			
TOMATE			
Vor 100 Jahren den Deutschen noch beinahe unbekannt, inzwischen ihr Lieblingsgemüse.			
ZUCCHINI			
Das italienische Wort Zucchini bedeutet – botanisch zurechtend – „kleiner Kürbis“.			
BLUMENKOHL, BROKKOLI			
Aus nur einer Wildform züchtete man Blumen-, Rosen-, Weiß- und Rotkohl, Wirsing, Brokkoli, Kohlrabi.			
GRÜNKOHL / BRAUNKOHL	☼	☼	☼
Die Stärke in den Blättern wird erst bei Frost zu Zucker – dann entfaltet sich der volle Geschmack.			
KOHLRABI			
Wird nirgends sonst so viel gegessen wie in den deutschsprachigen Ländern.			
ROSENKOHL	☼	☼	☼
Die Röschen wachsen als Trebnknochen in den Blattachsen.			
WEISS-, SPITZ-, ROTKOH	☒	☒	☒
Tatsächlich wird „Kraut“ – in England Spitzname für Deutsche – bei uns besonders viel angebaut.			
WIRSING	☼	☼	☒
Wie die meisten Kohlarten wurde Wirsing am Mittelmeer gezüchtet.			
RHABARBER			
Obst oder Gemüse? Wohl eher letzteres, da nicht Früchte, sondern Blattstiele gegessen werden.			
SPARGEL			
Spargelstangen wachsen an einem feuchtwarmen Tag bis zu sechs Zentimeter.			
FENCHEL			
Liebt Wärme, wird deshalb bei uns vor allem im Rheinland und Süddeutschland kultiviert.			
KARTOFFEL	☒	☒	☒
Der Spanier Pizarro soll die ersten Kartoffeln 1526 aus Südamerika nach Europa gebracht haben.			
MÖHRE / KAROTTE	☒	☒	☒
Prinz Charles, so heißt es, züchtet in seinen Gärten 20 verschiedene Möhrensorten.			
RADIESCHEN			
Jeder Deutsche isst im Schnitt 500 Gramm Radieschen im Jahr – nur Franzosen lieben sie noch mehr.			
WEISSER- / SOMMERRETTICH	☒	☒	☒
Erst im alten Ägypten, heute vor allem in Asien und bayerischen Biergärten („Radi“) beliebt.			
ROTE BETE	☒	☒	☒
Wichtiger Bestandteil des russischen Nationalgerichts „Borschtsch“.			
SCHWARZWURZEL	☼	☼	☼
Das mühselige Schälen lohnt: Der „Spargel des kleinen Mannes“ ergibt ein edles Wintergemüse.			
STECKRÜBE, SPEISERÜBE	☒	☒	☒
War im Mittelalter, vor Einführung der Kartoffel, eines der wichtigsten Grundnahrungsmittel.			
KÜCHENZWIEBEL, SCHALOTTE	☒	☒	☒
Eine der ältesten Kulturpflanzen mit Ursprung in Zentralasien.			
LAUCH / PORREE	☼	☼	☼
Nero, der gerne saß, aß einmal monatlich Lauch, um seine Stimme wohltönder zu machen.			
LAUCH-, FRÜHLINGSZWIEBEL			
Frühlingzwiebeln bilden eine kleine Zwiebel, Lauchzwiebeln sind an der Basis kaum verdickt.			

☼ Freiland ☒ Gewächshaus ☒ Lager

Erntekalender 2

Mit Fantasie, guten Rezepten und Muße beim Kochen lässt sich aus dem bei uns gewachsenen Obst und Gemüse rund ums Jahr Köstliches machen. Nebenbei fördert man durch ihren Kauf eine umweltfreundliche Landwirtschaft.

	April	Mai	Juni	Juli	Aug.	Sept.	Okt.	Nov.	Dez.
ERDBEERE	☼	☼	☼						
HEIDELBEERE / BLAUBEERE			☼	☼	☼	☼			
HIMBEERE			☼	☼	☼	☼			
JOHANNIS-, STACHELBEERE			☼	☼	☼				
APFEL	☒	☒	☒	☒	☼	☼	☼	☒	☒
SÜSSKIRSCH			☼	☼	☼	☼			
BOHNE		☒	☒	☼	☼	☼	☼		
DICKE BOHNE			☼	☼	☼				
ERBSE			☼	☼	☼	☼			
BLATTSALATE	☒	☒	☼	☼	☼	☼	☒	☒	
CHICORÉE	☒						☒	☒	☒
FELDSALAT	☼					☼	☼	☼	☼
MANGOLD	☒	☼	☼	☼	☼	☼	☼		
PORTULAK / POSTELEIN	☒			☼	☼	☼	☒	☒	☒
RADICCHIO					☼	☼	☼	☼	☒
RUCOLA / RAUKE			☼	☼	☼	☼	☼	☒	☒
SPINAT	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☒	☒
AUBERGINE		☒	☒	☒	☒	☒	☒		
GURKE	☒	☒	☼	☼	☼	☼	☒		
KÜRBIS, HOKKAIDO	☒			☼	☼	☼	☼	☼	☒
PAPRIKA			☒	☒	☒	☒	☒		
TOMATE		☒	☒	☒	☒	☒	☒		
ZUCCHINI		☼	☼	☼	☼	☼	☒		
BLUMENKOHL, BROKKOLI		☼	☼	☼	☼	☼			
GRÜNKOHL / BRAUNKOHL								☼	☼
KOHLRABI	☒	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☒	☒
ROSENKOHL						☼	☼	☼	☼
WEISS-, SPITZ-, ROTKOHL	☒	☒	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☒
WIRSING	☒	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼
RHABARBER	☼	☼	☼						
SPARGEL	☼	☼	☼						
FENCHEL			☼	☼	☼	☼			
KARTOFFEL	☒	☒	☼	☼	☼	☼	☼	☒	☒
MÖHRE / KAROTTE	☒	☒	☒	☼	☼	☼	☼	☒	☒
RADIESCHEN	☒	☼	☼	☼	☼	☼	☼		
WEISSER- / SOMMERRETTICH	☒			☼	☼	☼	☼	☒	☒
ROTE BETE	☒			☼	☼	☼	☼	☼	☒
SCHWARZWURZEL							☼	☼	☼
STECKRÜBE, SPEISERÜBE						☼	☼	☼	☼
KÜCHENZWIEBEL, SCHALOTTE	☒	☒	☒	☼	☼	☼	☼	☒	☒
LAUCH / PORREE	☼			☼	☼	☼	☼	☼	☼
LAUCH-, FRÜHLINGSZWIEBEL		☼	☼	☼	☼	☼	☼		

☼ Freiland ☒ Gewächshaus ☒ Lager

Impressum

Herausgeber: Bündnis 90/Die Grünen,
Kreisverband Solingen

Kontakt:

Bündnis 90/Die Grünen
Eiland 10, 42651 Solingen
Tel. 0212/20 10 60
Fax 0212/124 04
buendnis90diegruenen@telebel.de
www.gruene-solingen.de

Text + Redaktion Solingen: Thilo Schnor, Erik Pieck
Fotos: Jan Boomers, Thilo Schnor, Edeltraut Krüger (Kinder & Jugend),
Anna Dillenberg (Honig), Claudia Elsner-Overberg (Book-Crossing),
Fotostudio Lichtblick Solingen (Garten & Kräuter)

Satz + Layout Solingen: Erik Pieck
Gesamtherstellung: TEXTART, Solingen - textart@t-online.de
Druck: Mai 2014

Die Dateien des Grundlayouts für diese Broschüre samt einiger Fotos wurden uns
freundlicherweise von den Bielefelder GRÜNEN zur Verfügung gestellt.

Mitmachen:

Es gibt viele Möglichkeiten, bei Bündnis 90/Die Grünen mitzumachen; alle Sitzungen sind öffentlich und wir freuen uns über neue Gesichter, Anregungen, Kritik – vielleicht auch mal ein Lob!

- ✪ Vorstandssitzungen des Kreisverbandes finden i.d.R. donnerstags abends ab 19.30 Uhr statt.

Kontakt: Geschäftsstelle, Tel.: 20 10 60, E-mail: buendnis90diegruenen@telebel.de

- ✪ Sitzungen der erweiterten Fraktion finden mittwochs ab 18 Uhr statt.

Kontakt: Geschäftsstelle, Tel.: 20 07 40, E-Mail: gruene-sg@telebel.de

- ✪ Die Grüne Jugend trifft sich eher unregelmäßig,

Kontakt: Geschäftsstelle, Tel.: 20 10 60

Spezielle Interessen?

Die Fachausschusssitzungen bereiten wir in Facharbeitsgruppen vor, die zu den Themen Umwelt/Stadtplanung, Kultur, Schule/Bildung, Soziales, Jugend, Sport, Frauen, Senioren, Finanzen/Wirtschaft in regelmäßigen Sitzungen tagen. Auch hierzu sind Interessierte herzlich eingeladen.

- ✪ **Kontakt:** Geschäftsstelle, Tel.: 20 07 40, E-Mail: gruene-sg@telebel.de

Lesen/Informieren:

Sie können sich jederzeit auch über Internet (www.gruene-sg.de) oder über unsere sechsmal jährlich erscheinende Zeitung Kaktus über unsere Arbeit informieren. Rufen Sie uns an und wir nehmen Sie in unseren Verteiler mit auf.

Und natürlich finden Sie auf unserer Internetseite auch unser Programm für die Kommunalwahl 2014 – sowohl in der Lang- als auch in der Kurzfassung.

Kommunalpolitik beeinflusst unser Leben direkt und unmittelbar – die Gestaltung unseres Lebensumfeldes ist manchmal anstrengend, oft dauert es lange, bis Entscheidungen getroffen und Anliegen umgesetzt werden. Aber Politik macht auch Spaß. Und je mehr wir sind, desto mehr lässt sich gestalten! **Machen Sie mit!**