

KONSUM KULTUR

Informationsschrift zur Konsumentenbildung des Verbandes «Demeter Konsumenten» · www.demeterkonsumenten.ch

Nr. 3 / November 2006

AUSGEZEICHNET

ALS DEMETER-PRODUKTE DES MONATS NOVEMBER 2006



Wer kennt sie nicht, die Teigwaren wie z.B. Fusilli und Spaghetti. In jedem Haushalt sind sie zu finden und in Italien werden sie fast täglich verspeist. Anhand dieser beliebten Produkten möchte der Verband «Demeter Konsumenten» aufzeigen, wie lange die Reise dauert, bis das Getreidekorn in Form von Teigwaren auf dem Teller vorliegt und welche Arbeitsteilung geleistet wird bis es über den Ladentisch geht. Ebenso soll dargestellt werden, wie diese hervorragenden Lebensmittel zu ihren Preisen kommen. «Fairer Preis» ist das Schlüsselwort und eine Voraussetzung, damit alle Beteiligten

ein angemessenes Einkommen haben. Weil das «noch» nicht selbstverständlich ist, fördern die «Demeter Konsumenten» eine «Assoziative Wirtschaft». Diese beinhaltet neben guter Ernährungsqualität, ökologischer Kriterien und sozialen Aspekten vor allem ein faires Verhalten aller Wirtschaftspartner untereinander. Oft wird übersehen, dass auch die Konsumenten neben den Produzenten, Verarbeitern und dem Handel als gleichberechtigte Markt-Partner in der Verantwortung stehen.

Für die Demeter Konsumenten: Regula Born

■ Ernährungs-Qualität

VITALITÄT DIE SCHMECKT

Im Zentrum der Bemühungen der biodynamischen Qualität stehen der gute Geschmack und die in den Sorten enthaltenen Lebenskräfte. Dank ihnen unterscheiden wir zwischen Lebens- und Nahrungsmitteln. Doch wann ist ein Getreide biodynamisch? Eine herkömmliche Sorte, die ein Jahr auf Bioflächen vermehrt wurde, ist noch nicht biodynamisch! Eine solche muss von Anfang an unter den biodynamischen Bedingungen gezüchtet worden sein. Und genau dies trifft beim Dinkel, der für die Vanadis Dinkel Spaghetti verwendet wird, zu. Er stammt aus Sativa-Saatgut. Sativa – eine nicht-profitorientierte, anerkannte gemeinnützige Genossenschaft, fördert die biologische Züchtung neuer Getreidesorten, die für den biologischen Landbau genau passen. Und dies selbstverständlich ohne Gentechnik, sondern mit intensiver Forschung für Bio-Qualität mit langjährigen Feldversuchen und sorgfältiger Saatgutvermehrung, zusammen mit Biobauern.

www.sativa.org

PRODUKTION

AUFTRAGGEBER und MARKE VANADIS

Vanadis AG ist einerseits ein Grosshandelsbetrieb und andererseits Inhaber der Marke «Vanadis» mit 100% Demeter-Produkten. Die ausgezeichneten Teigwaren werden im Auftrag von Vanadis hergestellt.

HERKUNFT und PRODUKTIONSART

Der verwendete biodynamische Hartweizen für die Demeter-Produktion der Teigwaren stammt aus Italien, Österreich und manchmal auch aus Ägypten (Sekem). Der Transport erfolgt auf dem See- und Landweg. Dinkel-Getreide stammt von Sativa Sorten und wird in der Schweiz und in Deutschland angebaut.

■ Winterweizen im DOK-Versuchsfeld

DOK*-Versuchsfeld in Therwil. Links: Mineralisch-konventionell angebaut. Rechts: Die aufrechten, dem Licht entgegenstrebenden Pflanzen des biodynamischen Verfahrens.

* Mehr über die wissenschaftliche Langzeitstudie DOK (dynamischer – organischer – konventioneller Landbaumethode):

www.fibl.org



www.demeterkonsumenten.ch



Teigwarenherstellung bei der Pastificio Simona SA

■ Verarbeitung in der Bio-Mühle

Die Steiner Mühle AG in Zollbrück/BE ist die einzige Mühle in der Schweiz, die ausschliesslich biologisches- und biodynamisches Getreide verarbeitet. Und das schon seit 1995.

Sie wurde im Jahre 1959 durch Gottfried Steiner gegründet. Der heutige Geschäftsführer und Inhaber Thomas Steiner übernahm den Betrieb 1980 von seinem Vater. Demeter-zertifiziert ist die Mühle seit 1965. Damals hatte Vater Steiner im Emmental das Getreide für ansässige Demeter-Bauern gereinigt, vermahlen und den Basler Demeter-Konsumenten geliefert. Heute verarbeitet die Bio-Mühle jährlich 2500 Tonnen Demeter-Getreide, das sind 25% ihres Gesamtvolumens.



Die Walzenstühle mahlen das Korn aus

Die Steiner Mühle AG hat gleich von Beginn an massgeblich dazu beigetragen, dass das Sativa-Getreide in grösseren Mengen angebaut und dadurch heute als solches vermarktet werden kann.

www.steinermuehle.ch

■ Herstellung mit frischem Quellwasser

Von der Steiner Mühle wird der Hartweizen- bzw. Dinkeldunst mit Tankwagen direkt ins Tessin zur Pastificio Simona SA nach Quartino geliefert. Dort werden die Demeter Teigwaren zwar auf denselben Anlagen produziert wie die konventionellen, aber die neue Fabrik (seit 1994) ist in der Lage, die Warenflüsse sauber zu trennen und qualitativ hochwertige Produkte zu liefern. Das dem Dunst beigegebene Wasser stammt direkt aus den Quellen des Monte Tamaro und weist eine hohe Reinheit auf.

www.pastasimona.ch

■ Ökologische Kriterien

SCHONENDE HERSTELLUNG

Der ständige Einsatz und die Liebe zur Arbeit der Gebrüder Alberto und Gianni Simona gilt der Berücksichtigung der traditionellen Herstellungsmethoden.

Das Produkt erreicht bei der Verarbeitung eine durchschnittliche Temperatur von 45° C. Das Kühlwasser zirkuliert in einem geschlossenen Kreislauf mit Rückkühlung. Von der Teigwaren-Produktion bis zur Verpackung dauert es zwischen 10 Stunden (bei Kurzwaren, z.B. Hörnli) und 30 Stunden (bei Langwaren, z.B. Spaghetti). Diese langen Verweilzeiten erfordert der langsame Entzug des frischen Quellwassers im Trockner. Dadurch entstehen Teigwaren unter strengen ökologischen Kriterien, die einen unverwechselbaren Geschmack aufweisen. Ausschussware geht ins Tierfutter.

Um den Anforderungen unserer Zeit in angemessener Weise gerecht zu werden, haben sich die Gebrüder mit einer modernen Struktur und technisch fortgeschrittenen Produktionsanlagen ausgestattet.

■ Pastificio Simona SA

Strada Cantonale, 6572 Quartino TI
Tel. 091 858 34 02, www.pastasimona.ch

MITARBEITER-INNEN	
MitarbeiterInnen:	12
Auszubildende:	keine
Kommunikation:	unkompliziert, spontan bei Bedarf
Mitarbeitergespräch:	1 x pro Jahr. Bei Bedarf spontan
Fluktuationsrate:	minimal
Anteil Frauen:	33%
Lohngleichheit:	(Mann/Frau) ja
Lohnverhältnis	(tiefster/höchster Lohn): keine Angaben

Gründungsjahr: 1938 (durch den Vater Alberto Simona)
Eigentumsform: Familien-Aktiengesellschaft
Betriebsstruktur: 2 Geschäftsführer (Gebrüder Alberto und Gianni Simona), führen getrennte Geschäftsbereiche
Umsatz 2005: CHF 3 Mio
Anzahl Produkte: 120 Sorten
Anteil Demeter: 3.15%
Anteil Bio-Produkte: 3.15% (ohne Demeter, Rest konventionell)
Demeter Lizenz seit: 1996
Vertriebskanäle: kein Direktverkauf

■ Soziale Aspekte

BEWUSSTE VERANTWORTUNG

Die Vanadis AG übernimmt seit ihrer Gründung gegenüber Gesellschaft und Umwelt Verantwortung durch Förderung von sozialen, ökologischen und kulturellen Aktivitäten.

Ihr Einsatz gilt dem vollen Engagement für den biodynamischen Landbau und der Demeter-Qualität. Seit drei Jahren wird z.B. die Sativa-Genossenschaft für Demeter-Saatgut unterstützt. Für die Eigenmarke «Vanadis» wurde seit 2004 ein neues Konzept erarbeitet, das nur noch Lebensmittel in Demeter-Qualität zulässt. Aber auch für spontane Hilfen ist Vanadis AG immer wieder bereit. So wurde das Budget für Aktivitäten im Jubiläumsjahr kurzerhand zu Gunsten der Tsunami-Hilfe zurückgestellt.

Für die MitarbeiterInnen werden einerseits im Rahmen der Organisationsentwicklung Weiterbildungsangebote über grundsätzliche Themen wie Anbaumethodik, Qualität, Produktwissen, aber auch verkaufsorientierte Themen durchgeführt, andererseits externe Zusatzausbildungen gefördert.

■ Vanadis AG

Staufferstrasse 2, 5703 Seon
Tel 062 769 00 33, info@vanadis.ch, www.biopartner.ch

MITARBEITER-INNEN	
MitarbeiterInnen:	44, davon 9 Teilzeit
Auszubildende:	ja, in Logistik, KV, Mediamatik
Kommunikation:	permanent und 2 – 3 Kommunikationsanlässe/Jahr
Mitarbeitergespräch:	1 x pro Jahr. mit gegenseitiger Qualifikation (mit Protokoll)
Fluktuationsrate:	unter 10% (letzte 3 Jahre)
Anteil Frauen:	knapp 50 %
Lohngleichheit:	(Mann/Frau) ja
Lohnverhältnis	(tiefster/höchster Lohn): flach

Gründungsjahr: 1974 (durch eine freie Basler Arbeitsgruppe «Dreigliederung des sozialen Organismus»)
Eigentumsform: Aktiengesellschaft
Betriebsstruktur: GV, VR, Geschäftsführer, Kader
Umsatz 2006: CHF 26,1 Mio (Okt.2005 bis Sept.2006)
Anzahl Artikel: 4600, davon 1600 im Non Food-Bereich
Anteil Demeter: 21 % im Foodbereich, resp. 650 Artikel Marke Vanadis: 100% Demeter
Anteil Bio-Produkte: 100% im Food-Bereich
Demeter Lizenz seit: 1975
Vertriebskanäle: Bio-Fachgeschäfte, Heime, Spitäler, Gastronomie



Pastificio Simona SA in Quartino/TI



Biopartner in Seon/AG mit Vanadis AG

■ Assoziative Wirtschaft

GERECHTE PREISE – FAIR TRADE FÜR ALLE

Indem wir arbeitsteilig hergestellte Waren und Dienstleistungen gebrauchen und verbrauchen, verbinden wir uns rund um die Welt mit der Natur und mit der ganzen Menschheit. Mit gerechteren Preisen kann vielen Menschen ein besseres Leben ermöglicht werden.

Eine gerechte Wertverteilung ist mit einer gerechten Preisbildung aufs engste verknüpft. Über Kauf und Verkauf zirkulieren die Bedarfsgüter und das Geld zwischen den Menschen. Indem alle zur Verfügung stehenden Finanzmittel (Einkommen) sowie Bedarfsgüter den Weg über Verkauf und Kauf nehmen, stellen sich die Menschen in ein dichtes Netz von Austauschbeziehungen, worin sie in hohem Masse aufeinander angewiesen sind. Die Preis- und Einkommensgestaltung ist das soziale Kunstwerk, durch welches der Austausch der Waren unter den Menschen allseitig ermöglicht und in stetigem Fluss gehalten wird.

www.demeterkonsumenten.ch

Demeter Konsumenten zeichnen im Januar 2004 Dr. Ibrahim Abouleish (Mitte) aus.

Links Dr. Rainer Bächli, Vizepräsident Verband «Demeter Konsumenten», hielt die Laudatio.

Rechts: Christina Boecker, SEKEM Group (DE)



■ Schweizerischer Konsumentenverband

DEMETER KONSUMENTEN

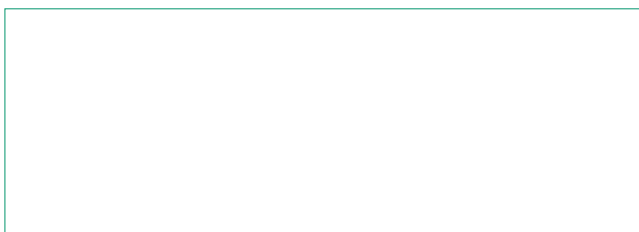
Schweizerischer Verband der Konsumentenvereine zur Förderung der biologisch-dynamischen Landwirtschaftsweise und der assoziativen Wirtschaftsordnung

«Demeter Konsumenten» – die älteste Konsumentenvereinigung in der Schweiz (gegründet 1955) – haben im Januar 2004 im Rahmen des 1. Konsumenten-Kongresses «Faire Wirtschaft für alle» den Gründer von SEKEM (Ägypten) Dr. Ibrahim Abouleish mit dem «Sonderpreis 2004 für höchste Sozialkompetenz» ausgezeichnet. Kurz zuvor, im Dezember 2003 erhielt er den «Right Livelihood Award» (alternativer Nobelpreis) für die Entwicklung eines Geschäftsmodells für das 21. Jahrhundert, in welchem wirtschaftlicher Erfolg in die soziale und kulturelle Entwicklung der Gesellschaft integriert ist und das durch die «Wirtschaft der Liebe» fördert.

Ibrahim Abouleish, der die ägyptische Wüstenlandschaft kultiviert hat und heute Spitzenprodukte aus ökologischer Landwirtschaft herstellt, meinte anlässlich seiner Auszeichnung durch

die Demeter Konsumenten: «Insbesondere faszinierte mich die biodynamische Landwirtschaft, die aus der Anthroposophie entwickelt worden war und mit der man in Europa schon seit Beginn des 20. Jahrhunderts erfolgreich arbeitete. Durch sie, so war ich sicher, würde die landwirtschaftliche Situation in Ägypten entscheidend verbessert werden können.»

■ Überreicht durch:



IMPRESSUM

Informationsschrift Konsumentenbildung Nr. 3 / November 2006

Herausgeber: DEMETER KONSUMENTEN
Schweizerischer Verband der Konsumentenvereine zur Förderung der biologisch-dynamischen Landwirtschaftsweise und assoziativer Wirtschaftsordnung

Geschäftsstelle: Demeter Konsumenten, Postfach 82, 8332 Russikon
Tel. 044 955 07 42 Mail: mail@demeterkonsumenten.ch

Projektleitung: Ausschussmitglieder des Verbandes «Demeter Konsumenten»
Präsident: Hans Ueli Eisenhut
Redaktion: Regula Born, Peter-Matthias Born | Layout: Peter-Matthias Born

Heute ist SEKEM - „die Lebenskraft der Sonne“ - eine fruchtbare Oase in der Wüste nordöstlich von Kairo. Mehr als 2000 Menschen arbeiten dort und bekommen neben Arbeit, sicherem Einkommen und Altersversorgung auch Schulung, Berufsbildung, medizinische Betreuung und Kultur. 1977 zog der Pharmakologe Dr. Ibrahim Abouleish mit seiner Familie nach 21 Jahren in Oesterreich in die Wüste – und sorgte mit Initiative und Beharrlichkeit, Menschenführung und unternehmerischem Geschick für den Aufbau und Aufschwung eines beispiellosen Projekts, das heute eine Holding ist die sieben Firmen umfasst. 2004 wurde die SEKEM-Akademie zur Universität erweitert. Wasser aus hundert Metern Tiefe und ein konsequent biologisch-dynamischer Landbau haben in SEKEM aus Wüste einen menschlich und wirtschaftlich blühenden Garten gemacht.

www.sekem.com