

steiermark PANORAMA Lebens-Art

Ihr Magazin zu mehr Lebensqualität

Dolce Vita
Seite 4

Die Treibstoff Hyänen | Bericht Seite 6

„Gesundheitstag“ mit Peter Steffen | Bericht Seite 12

Bier am Ende? | Bericht Seite 16

Editorial

Peter Steffen: Schreiben Sie mir Ihre Meinung dazu, sie ist uns wichtig!
E-Mail: imagine.publicrelations@aon.at, office@steiermarkpanorama.at



Peter Steffen.

Impfpass für Hühner?

Ich sitze gemütlich auf der Alm in einem kleinen Gasthof, nach anstrengender Wanderung über Almböden und Berggipfel freue ich mich rechtschaffen auf eine gute Jause und ein Glas Bier. Die freundliche Wirtin, trotz Pensionsalter wiesel-flink auf den Beinen erkundigt sich freundlich nach unserem Begehren. „Eine Eierspeis im Reindl, so meinte ich, wäre so ziemlich das Schönste, mit dem man uns verwöhnen könnte“. Sprachs und sah die Sorgenfalten im Gesicht der Gastfrau aufziehen. „Dazu kann ich Ihnen nicht raten mein Herr“, meinte Sie, „darf’s vielleicht was anderes sein“?

Ich blicke verwundert im Gastgarten herum, wo die Hühner herumlaufend im Boden scharren. „Gute Frau“, meinte ich, „eine Eierspeis von Eiern, die Ihre glücklichen Hühner legen, was besseres kann ich mir nicht vorstellen. Was spricht dagegen“? Die Geschichte, die ich dann vernehmen musste lässt allerdings vermuten, dass ein Teil der Menschheit bereits den Verstand verloren hat. Die Wirtin erzählt mir nun folgende Geschichte: Vor etwa 14 Tagen tauchte die Gesundheitsbehörde auf und meint zu ihr: Wir sind da, Ihre Hühner zu impfen, wenn Sie das verweigern, dürfen Sie keine Eier mehr in Verkehr bringen, nicht verkaufen, noch verkochen“. „Was hätte ich machen sollen“, meint die arme Frau, „so habe ich halt zugestimmt“.



Ich sitze eine Zeit lang sprachlos da, dass es mir die Rede vorschlägt kommt selten vor. Das bitte sind Hühner, die auf der Alm in schönster Landschaft auf über 1.000 Metern Seehöhe herumlaufen und wahrscheinlich gesünder sind, als jene, die geimpft sind. Und das erste, was mir dazu einfällt ist ein Satz von Albert Einstein: „Es gibt zwei unbekannte Größen: Das Universum und die menschliche Dummheit“. Nun Leute macht Euch gefasst. Nach den Hühnern kommt womöglich auch alles andere Getier im Garten dran. Haltet Igel, Schlangen, Frösche, Goldfische, Nacktschnecken, Eichkätzchen, Amseln, Buchfinken und Kohlmeisen zum Impfen bereit. Gegen Honorar versteht sich, wie im Falle der Hühner. Denn Geld stinkt nicht und umsonst ist nur der Tod und die Weggleiter des Weges und des Untergang sind allgegenwärtig.

Peter Steffen

Schreiben Sie mir Ihre Meinung dazu, sie ist uns wichtig!

office@lebensart.or.at

Wirkliche Werte ohne Wert?

Liebe Bekannte von mir, die ich neulich besuchte, haben allerlei Haustiere, die ein Leben „wie Gott in Frankreich“ führen dürfen. Jede Menge unberührter Natur stehen mit großzügigem Auslauf, saftigen Wiesen, gefüllt mit Blumen und Almkräutern als Weide zur Verfügung. Als ich kam, war man gerade beim „Schafscheren“, einige Häufen bereits gescherter Wolle lagen im Hof aufgetürmt. Fast ehrfurchtsvoll ließ ich die kuschelige Wolle durch meine Finger gleiten, das Gefühl überkam mich, mich in diese einzuhüllen.

Nachher sitzen wir beim Mittagessen, die Besitzer, die beiden „Schaf-Friseure“ und ich, beim kühlen Bier in der Laube, wo die noch grünen Isabella-Trauben der Reife entgegenbläuen. In meiner Naivität frage ich, wo denn die „kostbare Wolle“ nun zu Decken oder Kleidung weiterverarbeitet werde? „Nirgend, die wird wegschmiss'n“ ist die Antwort. Die Wolle hat keinen Preis, die ganzen Haufen würden nur ein paar Euro ein-

bringen, was nicht einmal den Treibstoff für die Anlieferung decken würde. Aha, meine ich, sehr interessant. Wie kommt es aber dann, das ich für eine Schafwollbettdecke auf einer Gesundheitsmesse 599.- Euro hätte bezahlen sollen, da müsste ja das Reinigen der Wolle und die Verarbeitung über 550 Euro ausmachen? Ja, das nenne ich „Veredelung“ und „Wertschöpfung“ „Made in Austria“. Dem Erzeuger des Grundmaterials zahlen wir ein Almosen, der „Veredler“ und Vertreiber schlägt ein paar tausend Prozent auf, das ist Marktwirtschaft und der Segen der Globalisierung. „Die Schafwolle aus dem Ausland gibt es eben um ein Trinkgeld zu kaufen, da lass' ma die heimischen Bauern lieber „sterben“.

Dieses „Lied“ können aber auch die Besitzer von Streuobstwiesen „singen“, die für eine „Mulde“ Äpfel mit Müh' und Not 20 Euro erhalten, was einem Kilopreis von etwa 5 Cent entspricht. Das Fallobst, „das eh nix wert is“, taucht

allerdings einige Zeit darauf als „Qualitätsapfelsaft“ auf und erzielt dann je Liter das Dreißigfache des Kilopreises der Äpfel. Ja, beim „Veredeln“ sollte man sich auskennen, das bringt den wahren „Revak“. Das wissen auch die Schlachthöfe, nicht umsonst besitzen wir in Österreich das „dichteste Schlachthofnetz“ Europas. Da kommen die „Viecha“ aus Polen oder Russland im „Doppeldecker-Lkw“ angekarrt. G'schossen, g'schlachtet, beschaut, Pickerl drauf und „schon kummt's aus Austria“. Weil Gesetze machen vieles möglich und die Schlachtung zählt von der „Wertschöpfung“ her, mehr (nämlich 51 Prozent) als die Aufzucht der Tiere, die - ätsch für den Konsumenten - nur 49 Prozent „Wert ist“. „Aha, hiatzand vasteh' i des oallas vül bess! Des war dösselbe, woann i ma in China a Rikscha kauf'n tät und de nach Östarreich exportier. Woann i dann zum Zoll muass desweg'n, tausch i vurher de Sitzpolster aus, gegna sulche vom Leiner und sog zum Vazolla: „Zoll zoahl'n tua i net, göll, wal de Wertschöpfung hat eh mit 51 Prozent in Östarreich stattgund'n. Wann sas net glaub'n, sullns an „Speckmulti“ aus Tirol fragen, der kennt si - wia i ghört hab - mit'n „Wertschöpf'n“ a narrisch guat aus“. De polnischen Schweine, de was beim Einkauf in Polen „an Spott kost'n“ kriagn a ohne Aufenthaltsgegnhmigung a rot-weiss-rotes Image umhängt und schwupps di wupps - wird aus der „Spaltnbodenkäfigsau“ a „Qualitätsfleisch“. Und dazu braucht ma nur wiss'n wias geht und gar net da Magier Copperfield sein.



Peter Steffen

Schreiben Sie mir Ihre Meinung dazu, sie ist uns wichtig!

office@lebensart.or.at

Dolce Vita

ESSEN | TRINKEN | REISEN

Ein wander-, wunderbares Eck!

• von Bernhard Agliamici



Das Dreiländer - Eck zwischen Villach Tarvisio und Kranjska Gora erscheint am ersten Blick nicht gerade als Urlaubs Geheimtipp. Wo durch zahlreiche neue Liftanlagen in Tarvisio, Arnoldstein und auf der Gerlitzen der Wintertourismus immer mehr in Schwung kommt, gibt es abseits der Badeseen jedoch gerade im Herbst wunderbare versteckte Ecken.

Als Ausgangspunkt für ein Wanderwochenende wählten wir das Ristorante - Albergo Ex Posta in Coccau.

Die ehemalige K & K Poststation ist leicht zu finden. Man fährt über die alten Bundesstraßen zum Grenzübergang bei Thörl -Maglern und biegt nach 1,3 Km nach rechts ab.

In dem wunderschön restaurierten Gebäude aus dem 15. Jahrhundert befindet sich neben vier gemütlichen Zimmern auch ein ausgezeichnetes Restaurant das vorwiegend typische friulanische Küche mit stets frischen Zutaten der Region anbietet.

Da wir morgen eine längere Bergtour vorhaben, gönnen wir uns ein reichliches Abendessen. Als Vorspeise gibt es lauwarmes Wildschweincarpaccio auf Ruccola und Krennsauce. Ein ausgezeichnet zartes Gericht. Danach hausgemachte Tagliatelle mit Hirschragout,

sehr würzig und leicht pikant, und als Hauptspeise Kalbsrollbraten im herrlichen Bratensaft, dazu gerührter Polenta. All diese fleischlichen Genüsse sind natürlich recht deftig, doch verwendet der Chef sehr fettarmes Fleisch und hält sich mit Salz und anderen versteckten Dickmachern zurück und würzt raffiniert mit Kräutern aus dem eigenen Garten. So empfindet man die meisten Gerichte nicht als zu ausgiebig und kann sich noch ein Dolce in Form eines warmen Schokoladentörtchens gönnen. Die Weinauswahl ist eher der alpinen Gegend angepasst einfach, aber gut. Klassischer Prosecco, offener Friulano, Cabernet Franc und Merlot .

Am nächsten Morgen geht es über Valbruna bis zum Parkplatz bei der Malga Saisera. Diese Alm liegt am Fuße der imposanten Felstürme des Jöf Montasio und Jöf Fuart, den höchsten Bergen der Gegend. Von diesem Talschluss geht es

vorbei an steilen Felswänden und über riesige Geröllfelder auf einen schönen Weg, der immer wieder tolle Blicke auf die umliegenden Bergriesen freigibt, hinauf zum Rifugio Grego.

Auf dieser urigen Alm mit herrlicher Aussicht wird uns ein Goulasch bianco, also ohne Paprika, aber dafür mit Polenta mit Steinpilzen serviert. Dazu trinkt man Cabernet Franc, eine ausgezeichnete Bergsteiger Jause. Für erfahrene Bergsteiger geht es nun weiter auf den Jöf Montasio, die dann auf der anderen Seite nach Sella Nevea absteigen können. Eine der schönsten Bergtouren der Karnischen Alpen. Wir steigen aber zum Parkplatz ab und erholen uns auf der weitläufigen Alm.

Die Wanderung und Bergluft macht Appetit aufs Abendessen. Da wir genug Fleisch gegessen haben, besuchen wir ein neues Fischlokal namens Restorantino etwas südlich von Ugovizza.





Das im alpinen Stil gehaltene Lokal überrascht mit seinem reichhaltigen Angebot von frischen Meeresfischen. Als ersten Gang wird uns ein Tris aus roh mariniertem Fischen serviert. Branzino, Tunfisch und Seezungenfilets werden mit etwas Wasabi und Limettenöl begleitet, ein wahrer Hochgenuss. Da-



nach wurden perfekt gratinierte Jakobsmuscheln gefolgt von ausgezeichneten Spaghetti Vongole serviert. Zu den ersten drei Gerichten gab es eine Flasche Pinot Bianco von Venica, der gut mit den leichten Fischgerichten harmonierte.

Als Hauptgang wählten wir zuerst junge Seezungen, welche wirklich auf der Zunge zergingen, so zart waren sie, und anschließend einen Rombo in der Salz-



kruste. Ein Klassiker der Adriatischen Fischküche, welcher auch hier im Gebirge wunderbar zubereitet wurde. Als Weinbegleitung blieben wir dem Wein- gut Venica treu und tranken einen Sauvignon Ronco di Mele, der etwas kräftiger, gut zum Fisch schmeckte.

Das Geheimnis der immer frischen Fische in diesem Lokal erzählte uns der



Chef des Hauses bei einem Grappa an der Theke. Ein Verwandter fährt beruflich täglich die Strecke Porto Buso - Villach und bringt immer frischen Fisch



und Meeresfrüchte vom Fischmarkt in Marino di Lakunäre. Zum Abschluss noch ein Zitronensorbetto und dann ins Bett, denn Morgen erwandern wir die slowenische Seite der Karnischen Alpen. Davon erfahren Sie mehr in der nächsten Ausgabe.

*Ihr
Bernhard Agli Amici
b.agliamici@aon.at*

Die „Treibstoff-Hyänen“

Für was bitte, ist man Mitglied eines Autofahrerclubs egal wie er heißen möge? Die Ungeheuerlichkeit und Impertinenz kurz vor Weihnachten die Benzinpreise drastisch zu erhöhen und dies dann damit zu rechtfertigen, dass dies durch den erhöhten Bedarf gerechtfertigt wäre, schlägt dem Fass den Boden aus. „Owa die guatmütig'n Autofahrertrottel'n loass'n sie eh oallas gfoall'n, de melk ma, bis' schwarz werd'n“, ist die Devise. „De überhäuf' ma oafach mit Surgn und Probleme, dann kemman's eh net zum Nochdenk'n, de Gfrassta. Woanns Weihnacht'n net dahoamn bleib'n kenna und bei da Großmuatta feiern und dera ihre Keks havern wull'n, solln's brennan wia de Adventkerz'n“.

Danke ihr Autofahrervereine für das

großzügige, ohne erheblichen Widerstand gewährte Geschenk, dass die Multis noch ein paar Milliarden reicher macht, die haben es ohnehin bitter nötig. „Ziag ma halt de Autofahrer das letzte Gerschl aus'n Tasch'l, bissas Konto raucht, sull'n hoalt zum Pennymoarkt einkauf'n geh'n oder a Schaschlik fuatarn, stoatt des „teure Bio-Zeug“ kauf'n“. Ja, so wäscht halt eine Hand die andere und der Mann auf der Strasse „brandelt sich zu Tode“, egal ob er tankt, einkauft oder das Porto für ein Paket ins benachbarte Ausland zahlt, dass es fast billiger schiene, es selbst nach Deutschland zu führen.

Die bewusst inszenierte Auslöschung des Mittelstandes (inklusive der Klein- und Mittelbetriebe) öffnet die Tür zur

Zweiklassengesellschaft, in der die Armen zugleich auch die Dummen sind, die für Jene arbeiten, denen nichts zu unmoralisch scheint, sich weiter zu bereichern.

Als in den Neunzigern die Rede davon war, der Sprit würde einmal umgerechnet 20.- Schillinge pro Liter kosten, hatten viele auf die Stirne getippt und das für Unmöglich erklärt. Ach so ja, das hatte ich vergessen: Umrechnen sollte man ja nicht, hat uns die Politik bei der Einführung des Euros erklärt. Denn dann kommt man nämlich sehr rasch drauf, dass man ununterbrochen „über den Löffel barbiert wird“.

Peter Steffen

Schreiben Sie mir Ihre Meinung dazu, sie ist uns wichtig!

office@lebensart.or.at



Die „Lehrerhatz“

hat - vor allem in der „Saurengurkenzeit“ der Medien - immer wieder Saison

Eine der größten Tageszeitungen titelte Anfang August: „Das Geschäft mit schlechten Noten“. Und weiter: Was in der Schule nicht geschafft wird, muss am Nachmittag oder in den Ferien nachgeholt werden. Schlechte Noten sind ein gutes Geschäft, an dem auch immer mehr Lehrer mitschneiden. Mittlerweile übernehmen Pädagogen bereits 34 Prozent der Nachhilfestunden, „Bildungsexperten“ bezeichnen dies als bedenklich“. Soweit die Tageszeitung!

Nun gut, was so genannte „Bildungsexperten“ (wer ist das bitte?) anlangt, wäre es von Vorteil wenn sich diese um wichtige Probleme kümmern würden und nicht mit „Blindärmen“, wie es Schulreformen, Neue Rechtschreibung, Neue Matura und Ganztagschule darstellen. Es ist natürlich weit einfacher „Nestbeschmutzung“ zu betreiben als kreative Wege aus der Schulmisere zu finden und damit ist man ja auch ganz unter sich. Und außerdem sei die Frage erlaubt: Wer ist denn schuld, dass die Kinder immer weniger „Bock“ aufs Lernen haben, etwa die Lehrer? Oder nicht viel mehr, ganz andere Faktoren, wie zum Beispiel Eltern, die von existenziellen Problemen so „zugeschüttet“ sind, dass sie für ihre Kinder keine Zeit mehr finden oder eine stupid trottende Werbeindustrie, die die Mägen und Gehirne der Kids „vermüllt“. Oder vielleicht sogar die „Bildungsexperten, denen entgangen sein dürfte, das teilweise völlig unzeitgemäße Lehrpläne (z.B. was „gesunde Ernährung ist)

den Kindern zwar den Gebrauch von Präservativen im Biologieunterricht beibringen, ob das aber zur wirklichen Bildung dazugehört ist eine andere Frage. Viel wichtiger wäre es wohl, ihnen beizubringen, wie sie im Notfall ein Samenkorn in die Erde legen können und es zum Reifen bringen oder sich fernab von Mac Cola und Co „gesund ernähren“ können.

Aber damit würde man möglicherweise den „Gesundheitsexperten“ ins Handwerk pfuschen, die zum Großteil heute noch die Geschichten von den gesunden Light-Produkten, von Margarine, Becel und Co verkünden und predigen, und auch z. B. man sollte 5 x im Tag Obst und Gemüse essen, was bei Unbedarften eine Katastrophe im Verdauungstrakt auslösen würde.

Ich finde Nachhilfe durch Lehrer ok, was sonst? Bedenklich hingegen finde ich ganz andere Dinge, nämlich solche,

die unsere Lebensqualität täglich mehr und mehr in Frage stellen, wie zum Beispiel das Herumpantschen im Bereich unserer Ernährung wo „Lebens-Mitteln“ zu „Nahrungsmittelmüll“ verarbeitet werden und so genannte „Haustiere“ in Massenställen dahinvegetieren. Und das, liebe „Bildungsexperten“ – wer immer ihr seid - hätte sich in den letzten Jahrzehnten vermutlich stark geändert, wenn ihr über vernünftige Konzepte und Schulsysteme die Kinder bereits im Schulalter dazu gebracht hättet, sich später als Erwachsene in ethisch-moralischer Hinsicht Natur und Kreatur gegenüber menschenwürdig zu verhalten. Denn dann wäre es heute auf unserem Planeten wesentlich besser bestellt. Zuletzt stellt sich die Frage, warum es nicht „bedenklich“ erscheint, dass in den Schulen von den Lehrern „Förderkurse“ abgehalten werden, die auch einer „Nachhilfe“ entsprechen? Das ganze

Theater um die „Nachhilfe“ durch Pädagogen hat ja wie immer einen besonderen Hintergrund, unter anderem nämlich den, dass es ein Bestreben – wie in anderen Bereichen – gibt, alles zu verprivatisieren und auch die Nachhilfe über Institute und Agenturen abzuwickeln, was - siehe PISA-Studie - nicht gerade das „Gelbe vom Ei“ sein dürfte, denn sonst wären wir vom IQ her beim PISA-Test nicht mit Platz 31 die Dritttletzten geworden.

Peter Steffen

Schreiben Sie mir Ihre Meinung dazu, sie ist uns wichtig!

office@lebensart.or.at



Aufruf in den Untergang

Immer öfter rufen Umweltignoranten und unverständige „Experten“ zum Kampf gegen Pflanzen auf, die das Bienensterben und unseren Untergang beschleunigen

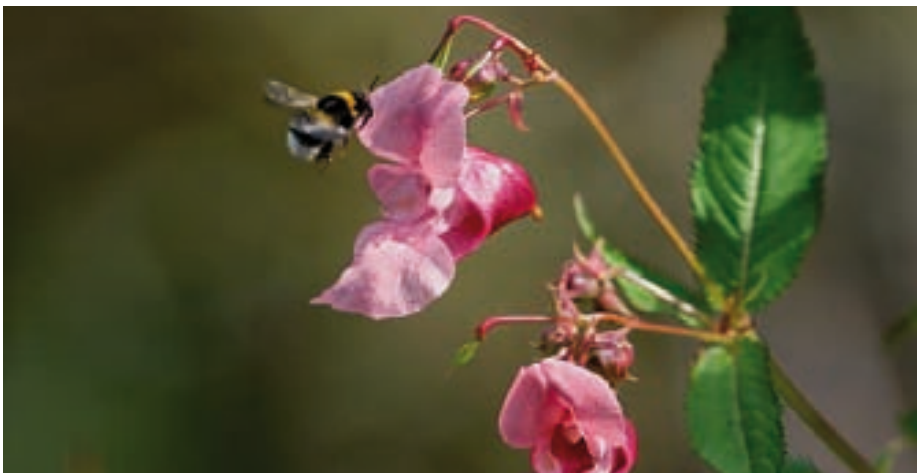
Dieser Aufruf, bei dem sich bei jedem, der über Naturverständnis und Umweltbewusstsein verfügt, die Nackenhaare sträuben, ergeht seit längerer Zeit von offizieller Seite an Gemeinden und Privatpersonen. „Zum Teufel“ mit der Umwelt, was scheren uns unsere Kinder und Nachkommen, ist scheinbar das Motto derer, denen das Nachplappern von Unwissen wichtiger ist, als darüber nachzudenken, was solche Maßnahmen anrichten. Die „pflanzlichen Eindringlinge“ – „invasive Neophyten“, die am 2. Juli diesen Jahres, dem Aktionstag 2011 „bekämpft“ und ausgerottet werden sollten, stellen die letzten Bienenweiden dar, die in einer „zu Tode sterilisierten Umwelt“ bis jetzt noch das Überleben der Insekten absichern konnten. Dazu ruft man noch die Natur- und Bergwacht mit dazu auf, ein Schildbürgerstreich, da dabei jene Personen, die die Natur eigentlich schützen sollten, diese vernichten.

Folgender naturfeindlicher Text im Aufruf zum Kampf wurde an die Gemeinden rundum geschickt: „Riesenbärenklau, Ambrosie, Staudenknöterich, Drüsiges Springkraut und Goldrute haben ein gemeinsames Merkmal: Sie zählen zu den invasiven Neophyten. Das sind „nicht-heimische Pflanzenarten“, die durch den Menschen absichtlich als Zier- oder Nutzpflanzen oder unabsichtlich über Straße, Schiene, Luft- und Wasserweg eingeführt worden sind. Sie gefährden unsere Gesundheit, unsere heimischen Lebensräume, Pflanzen- und Tierarten und verursachen große volkswirtschaftliche Schäden, die mit hohen Folgekosten verbunden sind“.

„Um dem überaus raschen Voranschreiten Einhalt zu gebieten, initiiert die Steiermärkische Landesregierung, Fachabteilung 13C – Naturschutz, zusammen mit der Steiermärkischen Berg- und Naturwacht zum Schutz heimischer Lebensräume in der gesamten Steier-

mark einen jährlich wiederkehrenden Aktionstag zum Eindämmen der invasiven Neophyten am Samstag, den 2. Juli 2011. Während in den vergangenen Jahren das Drüsige Springkraut im Mittelpunkt stand, soll heuer auch gegen die übrigen oben genannten Arten vorgegangen werden, vor allem gegen den Riesenbärenklau, dessen Saft „schlimme Verbrennungen“ verursachen kann. Jede/r Grundeigentümer/in sollte sein Grundstück so gut es geht frei von invasiven Neophyten halten. Wir werden es nicht schaffen, die gesamte Steiermark neophytenfrei zu bekommen, doch wenn einzelne und kleinere Bestände vor der Samenbildung gezielt entfernt werden, kann damit ein weiteres Ausbreiten der Problemarten verhindert werden“.

Wer das befolgt, gehört zu jenen, die in einer Welt, die Dank solcher Empfehlungen und Umweltvernichtung ohnehin am Abgrund steht, noch einen „Tritt versetzen“ und nicht in der Lage sind, ihren Verstand zu nutzen. Die Naturexperten“, die dergleichen empfehlen, plappern ein „Wissen“ nach, das heute noch auf Universitäten und Schulen im Lehrfach Biologie und Landwirtschaft gelehrt wird und längst überholt erscheint. Der Lehrstoff dient dabei großteils nicht mehr dazu, Menschen fundiertes Wissen beizubringen, sondern unsere Jugend zu manipulieren und durch Falschinformationen zu verblöden, statt Ihnen beizubringen,



wie „Natur in Wahrheit funktioniert“ und ein Überleben der Spezies Mensch noch zu gewährleisten wäre. Aber was soll man schon von einer Universität wie der Uni für Bodenkultur oder anderen „Instituten“ erwarten, bei der die Industrie das Sagen hat und die bereits teilweise fest in „Gentechnikhand“ scheinen.

Die Groteske dabei: die in unserem derzeitigen Kulturkreis für Landwirtschaft und Ernährung bedeutendsten Pflanzen sind allesamt „Neophyten und invasive Eindringlinge“. Vor allem Kartoffeln, Tomaten und vor allem der Mais, dessen intensiver Massenanbau zu Dumpingpreisen die ganze Land-

wirtschaft zu Grunde richtet, waren nie bei uns heimisch und wurden aus Übersee „eingeschleppt“. Vielleicht sollten die „Naturexperten“ einmal etwas in Sachen Geschichte unternehmen und sich z. B. über Alexander von Humboldt schlau machen, der genau wusste, was zu sammeln und mitzubringen war. Jedenfalls hat er für mich bereits vor Jahrhunderten mehr Naturverständnis im kleinen Finger gehabt, als viele der „Ausrotter“ in ihrem stark eingeschränkten Gesichtskreis.

Statt zum Mitwirken am weiteren „Bienensterben“ aufrufen sollte man daran denken, dass die Imker in Österreich bereits das ganze Jahr über „zufüttern“

müssen, um die Bienen überhaupt am Leben zu erhalten, weil es kaum mehr genügend „Tracht“ in der Natur gibt. Dies wird von den zuständigen Bienenzuchtverbänden natürlich möglichst nicht in die Öffentlichkeit getragen, was umso schlimmer ist. Aber vielleicht erklärt man auch Albert Einstein demnächst für dumm, weil er meinte, dass der Menschheit nach dem Sterben der Bienen nur noch wenige Jahre bleiben. Wenn's so weit ist, werden uns die „Naturexperten“, Umweltignoranten und „Aufrufer zum Kampf gegen die Natur“ sicherlich den Ausweg aus dem Dilemma aufzeigen, oder die Obstbäume und Sträucher selbst bestäuben.

Thessa und ihre 1.600 Freunde

Ja, das Facebook ist wirklich ein Segen, in Zeiten der Kontaktarmut bieten sich ungeahnte Möglichkeiten zur Anbahnung neuer Beziehungen. Deshalb, sitz' nicht länger traurig allein zu Hause, wirf den Blechtrottler an, das Internet macht's möglich. Die Thessa, eine Berlinerin, wollte eine Party schmeißen und hatte zuwenig Gleichgesinnte, die Lust auf eine ordentliche „Fete“ hatten. Also, Facebook her und den Termin für die Party hineingestellt. Der kleine Schönheitsfehler der Thessa unterlief, war: sie

vergaß anzukreuzen, dass es sich dabei um eine „Privatparty“ im trauten Heim handelte. Als es nun Samstag wurde, standen in Kreuzberg rund 1.600 Partybegeisterte vor der Tür, etliche von ihnen hatten sich wohl schon Stimmung angetrunken.

Als nun klar wurde, dass es sich nicht um eine Open-Air-Orgie handeln würde, sondern eher um ein Miniparty in der Zweizimmerwohnung, bei der nach 88 Teilnehmern die Türe nicht mehr zugeht, wurde Unmut in der Menge laut.

Mit „Fucking Thessa“ und Missfallenskundgebungen, die sich im Hinterlassen von Exkrementen, zerschlagenen Flaschen und Erbrochenem ausdrückte, zog ein Teil der Menge gröhrend ab, ein harter Kern forderte weiter so massiv Einlass, dass die anderen Hausbewohner in Panik gerieten. Erst die anrückende Polizei und Feuerwehr gelang es nach vier Stunden Ruhe zu schaffen. Thessa liegt mit einem Nervenzusammenbruch im Krankenhaus, nichts war's mit DJ Bobo, Cannabi und Dirty Dancing.

Thessa hat nun möglicherweise zwar mehr als Tausend neue Freunde, Facebook sei Dank. Hoffentlich tröstet sie das über die Anzeige bei der Polizei, die anstehende Gerichtsverhandlung wegen Ruhestörung und Sachbeschädigung, sowie die Rechnung des offiziellen Einsatzes der Ordnungshüter mit schlappen 66.000 Euro hinweg. Ja wirklich, was wären wir ohne Facebook und Internet, wo Du doch dadurch über Nacht weltweit bekannt wirst?



Peter Steffen

Schreiben Sie mir Ihre Meinung dazu, sie ist uns wichtig!

office@lebensart.or.at

Aloe Vera

Die Aloe Vera ist wohl eine der erstaunlichsten Pflanzen, die uns die Natur geschenkt hat. Seit Jahrhunderten wird sie „Erste-Hilfe-Pflanze“, „Wüstenlilie“ oder „Pflanze der Unsterblichkeit“ genannt. Bereits seit Tausenden Jahren greifen die Menschen erfolgreich zu Mitteln aus der Natur um körperlichen Leiden vorzubeugen und zu bekämpfen. Die Aloe Vera ist eine der wichtigsten alten Heilpflanzen, aber nur eine ihrer rund 300 Arten eignet sich für Naturmedizin und Kosmetik, nämlich die „Aloe vera barbadensis“, die „wahre Aloe“. Aus ägyptischen Grabinschriften geht hervor, dass schon Nophredete und Cleopatra Aloe-Vera-Extrakte verwendet haben. Die heilenden Kräfte der Pflanze waren den Sumerern, Chinesen und Mayas gleichermaßen bekannt. Auch Alexander, der Große, ließ die Wunden seiner Soldaten mit Aloe Vera-Saft behandeln. Columbus führte für seine Matrosen Aloe Vera-Pflanzen in Blumentöpfen auf seinen Schiffen mit. Im 17. Jahrhundert wurde die Aloe-Vera dann von Mönchen nach Europa gebracht.

Die Blätter der Pflanze enthalten 160 Wirkstoffe, darunter sind 13 Mucopoly- und andere Saccharide, 17 Mineralstoffe, 10 Vitamine, 15 Enzyme, Fettsäuren, Aminosäuren, ätherische Öle, die schmerzstillende Acetyl-Salicyl-Säure und als Hauptwirkstoff das Acemaman. Für die innerliche Anwendung trinkt man den Aloe-Vera-Gelsaft zur Stärkung von Knochen, Knorpel und Gelenken und man kann damit die Immunkraft stärken und aufbauen.

Der Saft aus dem Blatt-Gel der Aloe Vera wird aber auch äußerlich eingesetzt: gegen Akne, Neurodermitis, Rheuma und Neuralgien. Auch in der Dermatologie hat die Aloe heutzutage eine große Bedeutung, Patienten mit Brandwunden

werden in ein Aloe-Bad gelegt, damit die Haut schneller heilt und keine Narben zurück bleiben. Die Pflanze selbst ist sehr dekorativ. Allerdings, die Aloe Vera im Wintergarten, auf der Terrasse oder auf der Fensterbank für die Gesundheit zuhause zu ziehen ist eine sehr langwierige Angelegenheit. Frühestens nach vier Jahren Wartezeit kann man einmal im Jahr aus den äußeren Blättern Saft und Gel ernten.

Wichtig ist auch, die Pflanze zu schonen. Man kann nicht jeden Tag ein Blatt abschneiden. Also bräuchte man

mehrere Aloe Veras zuhause. Ist einem Aufzucht und Pflege der Pflanzen zu langwierig, kann man auch auf natürliche Aloe Vera Produkte zurückgreifen. Weltweit führender Anbieter hochwertiger Aloe Vera-Produkte ist das Unternehmen „Forever Living Products“, das über Hundert Produkte daraus anbietet. Mehr Info:

Hans Krainer, Eibiswald
Telefon: 0664/302 70 90

Peter Steffen
Schreiben Sie mir Ihre Meinung dazu, sie ist uns wichtig!
office@lebensart.or.at



Mauern sind Männersache

Die Fakten zu den ungeheuerlichsten Ereignissen der Geschichte kommen oft erst spät ans Licht, so auch im Falle der Berliner Mauer, eines der traurigsten Kapitel der Menschheitsgeschichte, das die ausschließliche Handschrift von Männern trägt. Männern, die zu bequem, zu feige, zu machtgierig und zu hasserfüllt waren um das Schandmal des 2 Jahrtausends zu verhindern oder seiner Errichtung entgegenzutreten. Die Liste jener Machthaber und Entscheidungsträger, die befahlen oder tatenlos zusahen und damit auch den Tod vieler Menschen, die die Mauer der Unmenschlichkeit in ihrer Verzweiflung zu überwinden versuchten, mit zu verantworten haben, ist die Liste eines Patriarchats. Nikita Chruschow, Walter Ulbrich, J.F. Kennedy, Charles De Gaulle, Willy Brandt, AM. Dean Rusk, Harold Mc Millan, Erich Honecker, Konrad Adenauer u.v.m. Hätten Frauen dabei das Sagen oder ein Mitspracherecht gehabt, hätte es wohl die Mauer nie gegeben.



Unsägliches Leid entstand aus einer, in Bezug auf den Mauerbau geradezu lächerlichen „Verstimmung“ zwischen Kennedy und Nikita Chruschtschow, die sich anlässlich ihres Treffens im Jahr 1961 in Deutschland „in die Haare gerieten“ und gegenseitig mit Säbelrasseln drohten. Durch diesen Streit geriet Berlin ins Schussfeld der Auseinandersetzung und hatte den Größenwahn zweier Machtbesessener über Jahrzehnte zu büßen. Und nun feiert man voll Stolz den 20. Jahrestag des Mauerfalls ohne die Schuldigen und Mitschuldigen ausreichend an den Pranger zu stellen und dabei zu sagen: „Wir haben aus der Geschichte nichts gelernt“. Denn – wie

könnte es sonst sein, dass gerade just zu dieser Zeit im Gaza eine Mauer aus Beton errichtet wird, die dreimal so hoch ist, wie jene in Berlin. Und wieder sind die „Architekten“ Männer, die nicht davor zurückschrecken, sich auch noch Politiker zu nennen.

Die Alliierten waren – so der Bericht des ORFs – vom Mauerbau völlig überfordert und eine der wenigen Maßnahmen dagegen war, einige Konferenzen darüber abzuhalten, wobei Mappen mit der Aufschrift: „Maßnahmen gegen den Bau der Berliner Mauer“ verteilt wurden. Als die Delegierten jedoch die Mappe aufschlugen, war diese leer! Was sich vorerst wie ein Witz anhört, ist, wenn man den TV-Berichten Glauben schenken darf, traurige Wirklichkeit. Es zeigt, dass damals wie heute, der Mensch im System gleich Null zählt.

Peter Steffen

Schreiben Sie mir Ihre Meinung dazu, sie ist uns wichtig!

office@lebensart.or.at



„Gesundheitstag“ mit Peter Steffen?

Nun gibt es von September bis Dezember auch das „Eintages-Seminar“ beim Jagawirt am Reinischkogel

Immer wieder hörte ich in den letzten Jahren von Menschen: „Wie gerne würde ich zu ihren Gesundheitstagen kommen, aber es ist nicht möglich, von Daheim zwei Tage wegzubleiben. Pflegebedürftige Eltern, Haustiere, Kinder oder andere Verpflichtungen machen es vielen Menschen schwer, sich ganze zwei Tage nur für sich selbst Zeit zu nehmen. Diesem Umstand Rechnung tragend gibt es von September bis Dezember die Möglichkeit einen Samstag im Monat (Termine untenstehend) mit Peter Steffen am Reinischkogel zu verbringen um das Thema „Krankheit“ und „Gesundheit“ zu hinterfragen und die Lösung für viele gesundheitliche Probleme zu finden. An diesem Tag wird das sonst zwei Tage dauernde Programm in komprimierter Form behandelt, jeder, der dies miterlebt, geht mit einem völlig veränderten Bewusstsein über seinen Gesundheitszustand nach Hause. Es ist auch ein Tag, um den eigentlichen „Sinn des Lebens“ wieder wahrzunehmen, der nicht in einer täglichen Hetzjagd und dem Streben nach immer mehr zu finden ist und dabei zur Erkenntnis zu gelangen, wie leicht es eigentlich sein könnte, gesund zu bleiben oder zu werden.

Diese „Gesundheits-Tage“, für viele, die sie bereits mitgemacht hatten, die bisher wichtigsten ihres Lebens, wie ich immer wieder höre, sind kein Seminar, kein Vortrag, keine herkömmlichen „Gesundheitsratschläge“. Es ist das „Ausbudeln“ der Wahrheit über das „Geschehen Krankheit“, das heute durch eine Fülle von Falschmeldungen und Irrtümern tief vergraben und verborgen darniederliegt. Es ist aber auch die Beschäftigung mit einer bis heute andauernden, 500.000-jährigen



Menschheitsgeschichte und den Mustern, die wir aus dieser Zeit bis heute übernommen haben. Ohne dieses Verständnis verlaufen alle Bemühungen gesund zu leben und gesund zu bleiben im Sande. Man muss die Zusammenhänge sehen, verstehen und begreifen lernen, denn nur wer den Menschen als Ganzes wahrnehmen kann, ist in der Lage, das „Rätsel“ Gesundheit-Krankheit befriedigend zu lösen.

Ohne die Warnsignale des Körpers, die dieser täglich aussendet, zu verstehen, ohne Einsicht, dass der Darm die Wurzel aller Probleme bedeutet und wie dieser zu sanieren ist, liegt das zu erreichende Ziel „Gesundheit“ in unerreicherbarer Ferne.

Wenn Sie mehr über diese Gesundheitstage mit mir wissen möchten und sich einen wunderbaren Tage am Reinischkogel in gemütlicher Atmosphäre gönnen möchten, rufen Sie unter Tel. 0699/113 03 320 an oder schicken Sie mir ein e-mail unter: office@lebensart.or.at, Die nächsten Termine am Reinischkogel: Samstag 24.9.2011, Samstag 29.10.2011 Samstag 26.11.2011, Samstag 10.12.2011, (Eintagesseminare) Preis 69,- Euro inkl. Räumlichkeiten und Seminarunterlagen.



Die „Grüne Oase“ bei Preding



Ein wahres Paradies an Pflanzen und Gemüse finden Gartenliebhaber und Gesundheitsinteressierte bei Anna und Rudolf Krenn, in Leitersdorf bei Preding vor, einen Kilometer vom Kreisverkehr in Richtung Leibnitz gelegen. Ein traumhaft schöner Natur-Erlebnissgarten lädt zum Verweilen und zum Gespräch mit Anna Krenn ein, die nicht nur über ein riesengroßes Wissen verfügt, sondern neben natürlich gezogenen Pflanzen aller Art auch immer frisches Gemüse der Saison anbietet und einen hübschen Hofladen betreibt, der bei jedermann, der an Gesundheit interessiert ist, das Herz höher schlagen lässt.

Alle 14 Tage steht Anna Krenn am Markt bei Marcel Kropf



in Preding, die restliche Zeit widmet sie sich der Pflege ihres Gartens, der Aufzucht von Pflanzen, dem Sammeln von Samen, dem Einkochen von Marmelade, dem Mischen von selbstgetrockneten Gewürzen und einigen Katzen, die sie liebevoll betreut. Lauter „gesunde“, natürlich hergestellte Lebensmittel finden sich in ihrem Hofladen, der Besuchern auch unter der Woche offen steht, die am Wochenende nicht Zeit finden, den Markt in Preding zu besuchen, oder etwas vergessen haben, einzukaufen.

Wie wichtig es heute geworden ist, natürlich hergestellte Lebensmittel ohne Chemie und Zusätze zu erhalten, die noch dazu „Gentechnikfrei“ sind, weiß jeder, der die Situation am Lebensmittelmarkt verfolgt und mit Besorgnis den Niedergang in Bezug auf die Qualität derselben erlebt. Wer einmal mit Anna und Rudolf Krenn ein Plauscherl im Naturparadies „Grüne Oase“ bei Preding gehalten hat, deren Garten besichtigte und sich dabei von ihr mit Köstlichkeiten verwöhnen ließ, kommt immer wieder gerne dorthin, denn Freundlichkeit und Kompetenz haben einen Namen: Die „Grüne Oase“!



**Adresse: Anna und Rudolf Krenn, „Grüne Oase“,
Leitersdorf 10, 8504 Preding.
Tel. 03185 31 51 oder Handy: 0664 2752 868**

Peter Steffen
Schreiben Sie mir Ihre Meinung dazu, sie ist uns wichtig!
office@lebensart.or.at

„Antikstadl“ Schloss Rosenau

Wo „Sammlerträume“ wahr werden

Jeden Sommer gibt es am ersten Sonntag des Monats das „Flohmarkt- und Antiquitätenereignis“ des Waldviertels bei Harry Weissenhofer in Schloss Rosenau. Im Herzen des Waldviertels, unweit von Zwettl gelegen, pflegt in liebevoller Weise der Gastwirt Harry Weissenhofer, Sohn von „Rosenau-Legende“ Anton Weissenhofer, sein Antikgeschäft, dem er einen eigenen, riesengroßen „Stadl“ widmet, der voller Antiquitäten, Sammlerstücke, Raritäten und Kostbarkeiten steckt. Jeder der sammelt, egal, ob es sich dabei um Porzellan, Uhren, Glaswaren, Möbel, Bücher, Steintröge, Postkarten, Bilder, Gemälde, Figuren, Stücke aus den Weltkriegen, Lampen, Geschirr oder anderes handelt, die Auswahl ist schier unüberschaubar. Wer ein Blumentischchen in Biedermeier, einen Vorderlader oder Säbel für seine Sammlung, einen Lampenschirm passend zu seiner Leselampe, ein altes Aquarell oder einen Christus für seinen Herrgottswinkel sucht, wird bei Harry in Schloss Rosenau fündig.

Der letzte Markt im heurigen Jahr findet am 4. September 2011



in Schloss Rosenau in „Harrys Antikstadl“ statt. Wer dort gerne in Sachen „Nostalgie und Antiques“ stöbern möchte, ist herzlich eingeladen. Doch nicht nur für Romantik und Nostalgie ist gesorgt, im Landgasthof Weissenhofer gibt es auch Hausmannskost und kulinarische Schmankerln sowie gemütliche Zimmer und einen Gastgarten unter schattigen Linden gelegen, der seinesgleichen sucht. Nicht zuletzt ist der Ort Schloss Rosenau mit der einzigen erhaltenen Gutshofsiedlung Österreichs - abseits von Verkehr und Hektik gelegen - seit vielen Jahren ein Geheimtipp für Menschen, die Ruhe, Entspannung und Erholung suchen.



Peter Steffen

Schreiben Sie mir Ihre Meinung dazu, sie ist uns wichtig!

office@lebensart.or.at

Mit den Pflanzen verbunden

Von Margit Lechner und Peter Steffen



Heute betrachte ich es als großes Geschenk, dass ich als kleines Mädchen mit meiner Oma Kräuter sammeln durfte. Damals verstand ich es noch nicht, manchmal war es nicht so lustig, da eine Freundin zum Spielen kommen

wollte. Ich bin überzeugt, dass der Grundstein, die Pforten zu den Geheimnissen der Kräuter- und Pflanzenwelt, damals geöffnet wurden. Das Heilen mit Pflanzen, die Begegnungen und die Verbundenheit zur Natur, die unerklärliche Kraft der Schöpfung, lässt mich nicht mehr los. Es ist meine Berufung und mein Lieblingsbeschäftigung zugleich und ich freue mich, diese große Leidenschaft mit Ihnen teilen zu dürfen. Heute kommen immer mehr Kinder und Erwachsene nur noch selten in Kontakt mit unberührter, ursprünglicher Natur, mit Erde, Pflanzen, Wald und Wiese. Die Hälfte der Erdbewohner lebt bereits in Städten, fernab von Wahrnehmungen, welche unsere Vorfahren noch hatten. Wir glauben, die Welt zu überblicken, in Wirklichkeit sehen wir nur sehr wenig.

So driftet die Natur immer weiter weg von uns, sie wird immer fremder. Wird es in Zukunft so sein, dass unsere Kinder und Enkelkinder das Gänseblümchen, den Löwenzahn und Co. nur mehr von Fotos kennen? Hoffentlich nicht! Darum ist es mir so wichtig - es ist meine Mission - Erfahrungen, Wissenswertes und die überaus große Bedeutsamkeit unseres natürlichen Lebensraums, weiterzugeben und gemeinsam zu erleben. Ich möchte der „Weckruf“ für viele sein, im eigenen Garten anzufangen. Was ist in meiner unmittelbaren Umgebung zu finden, wenn ich genau hinsehe? Kennen Sie das Sprichwort: „Pflanzen, die Du brauchst wachsen im eigenen Garten, vor der Haustüre!“ Ich möchte Ihnen heute eine besondere, sehr wertvolle Pflanze, einen genügsamen Gast am Wegrand, an dem sicherlich jeder von uns schon unzählige Male vorbeigegangen ist, vorstellen: Die Brennnessel, ein mehr als nützliches und gesundes Kraut.

Die Brennnessel wächst fast in jedem Garten, oft rund ums

Haus. Sie ist nahezu auf der ganzen Welt zu finden. Besonders zur Unterstützung einer Frühjahrs - Entschlackungskur werden die ganz jungen Triebe schon ab März gesammelt. Als Salat, gedünstet oder als Suppe kommen sie ebenso auf den Tisch. Da die Pflanze auch nach der Ernte wieder sehr schnell wächst, steht sie uns von März bis Oktober oder November zur Verfügung. Somit ist sie kulinarisch das ganze Jahr zu nutzen und entfaltet gleichzeitig ihre Wirkung auf die Gesundheit. Ab Ende August sind die Brennnesselsamen, mit ihrem nussigen Geschmack auf Salat oder Suppen, pur oder gemischt mit Butter, zu Kartoffeln, einfach so, wie es Ihnen schmeckt, zu verwenden. Für viele Schmetterlinge ist die Hanfnessel eine sehr wichtige, sogar lebenswichtige Futterpflanze: Die Raupen des Admirals und Tagpfauenauges, des Distelfalters und Kleinen Fuchses fressen an ihren Blättern. Verbannen Sie, den bunten Flügelwesen zuliebe, nicht alle Nesseln aus ihrem Garten. Informieren Sie sich, wenn Sie Interesse haben, indem Sie meine Kräuterwanderungen, Vorträge oder Wildkräuterkochkurse besuchen. Die Natur stellt so viele Pflanzen frei zur Verfügung. Wir dürfen und sollen alle diese wertvollen Wildkräuter respektvoll für uns verwenden. Und gehen Sie mit Ihren Kindern und Enkelkindern, mit Freunden und Verwandten hinaus in Feld und Wald. Beachten Sie gemeinsam neben den großen eindrucksvollen Naturerscheinungen auch die kleinen, fabelhaften Kleinode, die am Wegrand auf Sie warten, denn: „Nur was wir kennen und begreifen, werden wir schätzen, schützen und erhalten!“



Ihre Margit-Lechner

Kräuter-, Wald- und Naturpädagogin, Wildon.

Kontakt: e-mail: emmlechner@gmx.at, Tel.: 0664 34 64 456

Bei den künftigen, allmonatlich stattfindenden Gesundheitstagen mit Peter Steffen beim Jagawirt am Reinischkogel sind Margit Lechner und ihre „Kräuterwanderungen“ mit dabei.

Bier am Ende?

Aus'n Plastik Sauf'n tamma - Puntigama, Prost!

Es gibt wohl keine Stufe, die der Lebensmittelbranche vom Niveau her zu „tief ist“, nichts ist den Panschern von heute mehr „heilig“. Die Medien verkünden: Die Brau-Union betritt „Neuland“ in Österreich, Puntigamer in der PET-Flasche ist ab sofort zu eineinhalb Liter je Flasche erhältlich. Das „Neuland“ ist in Wahrheit der Abstieg in ein „Land des Proletariats“, der Geschmacksverirrung und der minderen Lebensmittelqualität. Plastikflaschen „dampfen“ Weichmacher aus, das dürfte wohl hinlänglich bekannt sein, damit hat man bei einem der letzten Getränke, die man bis vor wenigen Jahren noch zu den wenigen „gesunden Lebensmitteln“ zählen konnte, einen weiteren Schritt der „Talfahrt“ von Geschmack und Qualität gesetzt. Eine Beleidigung für jeden Biertrinker.

Zuerst „kratze“ man am „Reinheitsgebot“, dem wichtigsten Markenzeichen des Bieres bis dahin. Wenn heute teilweise „UV-bestrahltes Wasser“ als Grundlage verwendet wird, sollte man vielleicht „Toheitsgebot“ als Begriff dafür verwenden, denn das Leben ist damit aus dem Wasser entwichen. Man könnte zwar darüber philosophieren, ob Wasser durch Bestrahlen „reiner“ wird, weil alles an Leben darin ausgelöscht wird, aber der Wahrheit näher bringt einen das nicht wirklich. Der nächste Schritt zum „Bierqualitätsuntergang“ wird wohl die Manipulation mit den wichtigsten Biergrundstoffen Hopfen und Malz werden.

Schweden als EU-Land (wie kann das sein???) beginnt bereits damit. Und ist noch so stolz darauf, dass man am Etikett der Flasche die Gentechnikmanipulation des Bieres sogar „bewirbt“. Das helle „Kenth“, benannt nach seinem Braumeister Kenth Persson, wird mit den Hopfen und Malz und mit gentechnisch verändertem Mais hergestellt. Über die Verkaufszahlen in Schweden und Dänemark hält sich der Hersteller bedeckt, was nicht unbedingt für reißenden Absatz spricht. Aber immerhin: 4000 Flaschen sollen sogar an Geschäfte und Kneipen in das vom Reinheitsgebot

verwöhnte Deutschland verschickt worden sein, mit britischen Händlern wird noch verhandelt. Ein „feiner Braumeister“ ist der Herr Kenth wohl nicht, eher eine Schande für seine Zunft. Doch keiner legt ihm das „Handwerk“.

Der im Kenth-Bier verwendete Mais wird – man höre und staune – in Deutschland (auch ein EU-Land – wie geht denn das?) angebaut. Das Getreide ist mit dem Gen eines Bakteriums versehen, das es der Pflanze ermöglicht, dem Schädling Maiszünsler auch ohne Pestizide zu widerstehen. Ein Konsortium der weltgrößten Biotech-Firmen unter der Führung von Monsanto unterstützt den schwedischen Bierbrauer, um die abstrakte Debatte über gentechnisch veränderte Lebensmittel zu konkretisieren, wie Monsanto-Sprecher Matthias Zetterstrand in Stockholm erläutert. Bislang sei die Diskussion nie über den geschlossenen Kreis von Wissenschaftlern, Politikern und Nichtregierungs-Organisationen hinaus gekommen.

Zetterstrand will nicht sagen, wie viel das Biotech-Konsortium zu dem Projekt beigetragen hat. Allerdings hätten die Unternehmen sich nicht bei Kenth Persson eingekauft, auch gebe es keine Umsatzbeteiligung. Die anderen Firmen im Syndikat sind Bayer CropScience, DuPont, Plant Science Sweden, Svaloef Weibull und Syngenta, na, da sind ja wieder mal alle in „bester Gesellschaft“. Eine Studie des nationalen finnischen Zentrums für Konsumforschung in diesem Jahr zeigte zwar, dass gentechnisch veränderte Lebensmittel unter Verbrauchern größte Skepsis hervorrufen, laut der Umfrage äußerten 60 Prozent der Einwohner „starke Vorbehalte“. Auch deswegen lehnen, wie Greenpeace-Sprecher Dan Belusa sagt, viele Geschäfte und Kneipenbesitzer den Einkauf des Biotech-Biers noch ab. Die Brauerei und Monsanto (wo haben die nicht ihre „Finger“ drin?) wollen sich durch die Anstrengungen von Greenpeace aber nicht entmutigen lassen.

(Quelle: Matt Moore, AP)

Mein Vorschlag: Vielleicht sollte man das Bier mit den gentechnisch veränderten Substanzen „Monsanto-Lager“, „Roundup-Pils“ oder „Totenkopf-Gold“ benennen. Das Ganze in der appetitlichen Plastikflasche wäre dann ein ganz besonderes Getränk für alle Gentechnik-Freaks die dem Motto: „no risk, no fun“ huldigen. Mein Rat: Trinken Sie ausschließlich Bio-Bier und zwar aus der Glasflasche oder gar keines, alles andere wird zum Hasardspiel der unbekannteren Art.

Peter Steffen

Schreiben Sie mir Ihre Meinung dazu, sie ist uns wichtig!

office@lebensart.or.at

