

OHNE Artenvielfalt ... bleibt die Kiste leer.



**BIO KAUFEN HEIßT:
ARTENVIELFALT SCHÜTZEN!**



HofPost

Liebe Kundinnen und Kunden!

Bio kaufen heißt Artenvielfalt schützen!

Ein Fünftel aller Tier- und Pflanzenarten in Europa sind mittlerweile vom Aussterben bedroht. Darunter auch viele wichtige Insekten, die unsere Nahrungspflanzen bestäuben. Verschwinden sie, gerät auch unsere eigene Lebensgrundlage in Gefahr: Der Saft ist dann einfach irgendwann abgedreht.

Der Einsatz chemisch-synthetischer Pestizide in der Landwirtschaft ist mitverantwortlich für das rasante Artensterben. Jahr für Jahr werden in Deutschland ca. 30.000 Tonnen Ackergifte verkauft, um sie auf Äckern und Plantagen zu spritzen.

Aber das muss nicht sein. Millionen Bio-Bäuerinnen und -Bauern weltweit beweisen jeden Tag, dass eine Landwirtschaft ohne chemisch-synthetische Pestizide möglich ist. Um den Artenreichtum zu erhalten und so auch langfristig unsere Lebensgrundlage zu sichern, ist die ökologische Transformation unsere Landwirtschaft deshalb unverzichtbar.

Pestizidfrei bewirtschaftete Felder beherbergen fünfmal mehr Arten an Pflanzen und zwanzigmal mehr Arten an Bestäubern als mit Ackergiften behandelte Felder. Wie Pestizide die Artenvielfalt bedrohen

Pestizide haben gravierende Auswirkungen auf die Artenvielfalt. Sie töten nicht nur Schädlinge, sondern auch Nützlinge wie Marienkäfer, Bienen, Schmetterlinge und wichtige Bodenlebewesen. Insekten, die Pestiziden ausgesetzt sind, zeigen zudem oft Verhaltensänderungen, wie gestörte Orientierung oder eine beeinträchtigte Brutpflege. Auch Vögel können durch den Verzehr von „kontaminierten“ Insekten verenden.

Aber nicht nur direkt, sondern auch indirekt wirkt sich der Einsatz von Ackergiften auf die biologische Vielfalt aus: So töten beispielsweise Unkrautvernichtungsmittel flächendeckend alle Wildpflanzen ab, die auf dem Acker wachsen. Das gefährdet nicht nur die pflanzliche Vielfalt, sondern auch die der Tiere, die an diese Ackerlebensräume gebunden sind - insbesondere Insekten und Vögel.

Auch unsere Gewässer und Naturschutzgebiete, die als Lebensräume und Rückzugsorte für Insekten dienen, werden durch Pestizide erheblich geschädigt. Denn Ackergifte bleiben nicht da, wo sie ausgebracht werden, sondern verbreiten sich überall in unserer Umwelt.

Warum Bioprodukte die Artenvielfalt schützen

Bio-Produkte werden ohne chemisch-synthetische Pestizide hergestellt. Fast 37.000 Bio-Betriebe wirtschaften in Deutschland schon so. Sie schützen damit das Bodenleben und die biologische Vielfalt auf dem Acker. Durch weite Fruchtfolgen, Mischkulturen, gezielten Einsatz von Nützlingen schützen Bio-Bauern und -Bäuerinnen ihre Pflanzen ganz ohne den Einsatz chemisch-synthetischer Mittel.

Und das Ergebnis lässt sich sehen: Pestizidfrei bewirtschaftete Felder beherbergen fünfmal mehr Arten an Pflanzen und zwanzigmal mehr Arten an Bestäubern als mit Ackergiften behandelte Felder.

Um den Artenreichtum zu erhalten und so auch langfristig unsere Lebensgrundlage zu sichern, ist die ökologische Transformation unsere Landwirtschaft deshalb unverzichtbar. Wer die Artenvielfalt schützen möchte, entscheidet sich für biologische Lebensmittel, die ohne chemisch-synthetische Pestizide angebaut wurden!

Ein Beitrag von
Daniel Lachenmayr, Grüne Kiste



Eigene Produkte

Dill, Koriander, Petersilie kraus und glatt, Rucola, alle Freilandsalate

Artischocken, Gurken, Paprika grün, Minitomate San Marzano, Zucchini, Bundzwiebeln, Lauch, Spinat, Stangensellerie, Stielmangold, Rotkohl, Spitzkohl, Mairübchen

Im Topf: Basilikum, Koriander, Majoran, Minze, Rucola, Thymian, Sonnenblume, Beluga Linsen, Pink Kraut, Savoy KrautNudeln, Wurst, Eier, Kartoffeln



Spaghetti Semola no. 7

Unternehmensportrait Rapunzel Naturkost GmbH

Rapunzel Naturkost ist einer der führenden Bio-Hersteller in Europa. Begonnen hat alles ganz klein: 1974 gründeten Joseph Wilhelm und Jennifer Vermeulen eine Selbstversorger-Gemeinschaft auf einem Bauernhof mit kleinem Naturkostladen im bayerischen Augsburg.

Daraus hat sich in den über 35 Jahren Unternehmensgeschichte ein international agierendes Unternehmen mit 300 Mitarbeitern entwickelt.

Die Idee ist stets die gleiche geblieben: kontrolliert biologische, naturbelassene und vegetarische Lebensmittel herzustellen.



Mangold Pasta mit Zitrone

- 300 g Spaghetti
- 500 g Mangold
- 1 Becher Sahne
- 1 mittelgroße Zwiebel
- 2-3 Knoblauchzehen
- 1 Zitrone
- 100 g Sonnenblumenkerne
- 2 EL Olivenöl Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Einen Topf mit Wasser aufsetzen und zum Kochen bringen.
2. In der Zwischenzeit den Mangold waschen und in grobe Stücke schneiden. Zwiebel und Knoblauch in feine Würfel schneiden.
3. In einer Pfanne die Kerne ohne Öl oder Fett vorsichtig anrösten bis sie leicht gebräunt sind und anfangen zu duften.
4. Die Spaghetti ins kochende Wasser geben und nach Beschreibung kochen lassen, bis sie bissfest sind.
5. In der Zwischenzeit die Zwiebeln im Olivenöl anbraten, den Knoblauch noch einen Moment mitbraten und den Mangold hinzugeben. Solange köcheln lassen, bis der Mangold leicht zerfällt.
6. Die Sahne hinzugeben, gut umrühren und auf kleiner Flamme weiter köcheln lassen bis die Sahne cremig eingekocht ist. Mit Salz, Pfeffer und dem Saft einer ausgepressten Zitronenhälfte abschmecken.
7. Die Spaghetti abgießen, auf Teller verteilen, Mangold mit Zitronensauce darüber geben und mit den gerösteten Kernen bestreuen. Warm genießen.

Guten Appetit!

Wir wünschen Ihnen ein gute Woche!
Ihr Team der Grünen Kiste!
