

A U F G E S P I E S S T

Vom Appetit auf Ekel

Wie ein kleiner Skandal mal wieder groß Karriere machte – Rückblick auf die Gammelfleisch-Wochen (Auszug aus der SZ vom 25.09.06 von Klaus Kocks):

...Als Verbraucher verzehren wir Döner für 1,99 Euro und erwerben Fleisch in Supermärkten, das billiger als Brot ist – weil der Markt das hergibt. Zugleich glauben wir an den Mythos der Frische – die zu finanzieren wir aber nicht bereit sind. Wir haben als Käufer dem Einzelhandel die Aldisierung aufgezwungen. Wir treiben den Ladenmetzger in die Verarmung, nur weil wir es billig, billig, billig haben wollen. Wir sind es, die die Exzesse zu verantworten haben...

Geld und Macht

■ Hans Tietmeyer, Präsident der Deutschen Bundesbank, sagte im März 1996 in Davos: „Ich habe aber bisweilen den Eindruck, daß sich die meisten Politiker immer noch nicht darüber im Klaren sind, wie sehr sie bereits heute unter der Kontrolle der Finanzmärkte stehen und sogar von diesen beherrscht werden“.

■ Samuelson, ein Ökonom aus den Dreißiger Jahren: „Wir stimmen mit dem Geld über unsere ökonomische Kultur ab: Jede Dollarnote ist ein Stimmzettel“.

■ Prof. H.-C. Binswanger sagte 1988 in einem Interview: „99 % der Menschen sehen das Geldproblem nicht. Die Wissenschaft sieht es nicht, die Ökonomie sieht es nicht, sie erklärt es sogar als 'nicht existent'. Solange wir aber die Geldwirtschaft nicht als Problem erkennen, ist keine ökologische Wende möglich“.

U N G L A U B L I C H A B E R W A H R

Wie oft müssen Sie ein DIN A 4 Blatt falten (Dicke ca. 0,1 mm) bis sie damit die Entfernung zwischen Erde und Sonne (ca. 150 Mill. km) ausfüllen können?

- etwa 50-mal
- etwa 5000-mal
- etwa 50.000.000-mal

Richtige Antwort siehe Seite 3

B R I S A N T

Die Aasgeier und das Gammelfleisch

Soweit wir es mit geschlachteten Tieren zu tun haben, die nicht entsprechend den Gesetzen zeitnah dem Verzehr zugeführt werden, in dem sie in Teile zerlegt und für den Verzehr vorbereitet werden, handelt es sich im üblichen Sprachgebrauch wohl um Kadaver. Kadaver sieht man in fernen Ländern manchmal am Wegrand liegen, umringt von einer speziellen Geierart, die sich über die Kadaver hermachen, genannt Aasgeier.

In einer zivilisierten Gesellschaft findet sich eine ebensolche Geierart, die zu dieser Gattung gehört, und die, wie ihre unzivilisierten Artgenossen, von Aas und Kadavern ihr Leben fristet.

Allerdings unterscheiden sich die zivilisierten Aasgeier von den unzivilisierten Gattungswesen dadurch, dass sie im Verborgenen auftreten. Sie hantieren in Kühllhäusern mit geschlachteten und ordentlich zerlegten Tierteilen, die leider nur zu lange nicht dem menschlichen Verzehr zugeführt und so zu Gammelfleisch wurden, wie man diese Form von Aas und Kadavern zivilisiert zu bezeichnen pflegt. Zivilisierte Geier fressen das erbeutete Aas nicht selber, sondern verfüttern es an uninformierte Men-



Die Schnäppchen-Mentalität machte den Gammelfleischskandal erst möglich.

schenkinder, die in ihrer Naivität jedes Gammelfleisch „fressen“, wenn es nur billig und schnell zu verschlingen ist.

Dass dabei erhebliche Teile von tierischen Abfallprodukten, die eigentlich für den menschlichen Verzehr gar nicht gedacht sind, neben dem Gammelfleisch verarbeitet werden, steigert den Umsatz dieser Menschengüter. Sie sind darauf aus, in großen anonymen Fabriken mit Aas und Kadavern möglichst viel Profit zu machen. Ihren Profit setzen sie dann allerdings lieber in Kaviar oder andere bekömmliche Köstlichkeiten um.

Wir naiven Menschenkinder sollten allerdings in Zukunft darauf ver-

zichten, Kadaverteile zu uns zu nehmen, in dem wir Fleisch nicht mehr da kaufen, wo es Kadaverteile aus einer Fleischfabrik gibt, sondern dort auswählen, wo frisches Fleisch vom Landwirt aus der Region angeboten wird.

Jene Menschen, die ihr Fleisch beim Metzger um die Ecke kaufen und auch darauf bestehen, dass der Dönerspieß mit Fleisch aus der Region geformt wird, sorgen einerseits für ihre eigene gute Gesundheit und zugleich dafür, dass die regionale Wirtschaft gestärkt wird. Das nützt uns allen und kommt auch jedem Einzelnen zugute. Also: REGIOaktiv! Guten Appetit!

Rolf Merten

N E U E R E G I O - P A R T N E R



In diesen beiden Baufuchs-Heimwerkerfachmärkten in Geretsried kann man jetzt auch mit dem REGIO im Oberland einkaufen. Weitere REGIO-Partner (Akzeptanzstellen) finden Sie auf der letzten Seite.

Mittwoch, 10. Oktober 2006, 20 Uhr

Rathaus Irsee
Vortrag zum REGIO
„Die Zukunft gestalten. Regionalwährungen ergänzen den Euro“
Referent: Rolf Merten
Eintritt frei!

Mittwoch, 18. Oktober 2006, 19.00 Uhr

Hohenpeißenberg, Pfarrsaal:
Informationsveranstaltung
„Die Zukunft gestalten. Regionalwährungen ergänzen den Euro“
Referent: Rolf Merten
Eintritt frei!

Musiksommer Loisachtal im Okt:

Sonntag, 15. Oktober 2006, 17 Uhr

in Benediktbeuern Barocksaal im Kloster: Hille Perl, Viola de gamba, und Lee Santana, Theorbe – Robert de Visé und seine Gambisten
Eintritt: 18 REGIO

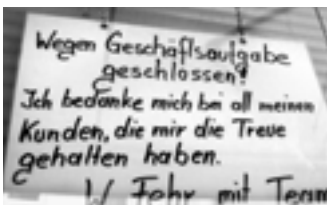
Samstag, 21. Oktober 2006, 19.30 Uhr

Benediktbeuern Barocksaal im Kloster: Echo du Danube und M. Schopper, Bassbariton – Barockmusik aus Spanien und Italien“
Eintritt: 18 REGIO

TRAURIG
ABER WAHR

Großindustrie verdrängt Metzger in unserer Region

Die Konzentration der Fleischbranche in Deutschland schreitet immer mehr voran. Die Firmengruppen kontrollieren immer mehr die gesamte Fleischkette vom lebenden Tier bis zur verpackten Ware. Der Lebensmittelhandel mit regionaler Eigenproduktion kann da einfach nicht mehr mithalten. Er leidet als erster darunter. Aktuelles Beispiel, die Aufgabe zweier Metzgereibetriebe in Wolfratshausen und Bad Tölz.



„Wer der Meinung ist, dass man für Geld alles haben kann, gerät leicht in den Verdacht, dass er für Geld alles zu tun bereit ist.“

Benjamin Franklin

„Das Geld gleicht dem Seewasser. Je mehr davon getrunken wird, desto durstiger wird man.“

Arthur Schopenhauer

Schwerpunkt ist bei uns Frische und Qualität

REGIOaktiv im Gespräch mit Josef Urban, Chef vom Packlhof der im Oktober seinen neuen Bioland-Betrieb mit Metzgerei und Naturkost in Eurasburg eröffnen wird.

Was ist Ihre Meinung zum Gammelfleischskandal?

Es stellt sich die Frage, warum gibt's Gammelfleisch? Verantwortlich dafür ist der Preiskampf, das läuft nur über große Mengen. Die Großeinkäufer der Verkettungen kaufen überall ein, wo es am billigsten ist und das in riesigen Mengen. Der Verbraucher müsste umdenken, qualitätsbewußter und kritischer einkaufen.

Sind solche skandalösen Vorkommnisse auch bei regionalen Metzgern vorstellbar oder sind sie ein Ausdruck von großen anonymen Fleischfabriken?

Kann ich mir bei regionalen kleinen Betrieben nicht vorstellen. Die kaufen doch mehr in der Region ein und wissen, woher und von wem. Es handelt sich auch um überschaubare Mengen.

Sie sind als einer der ersten Unterstützer zur Regionalwährung „der REGIO im Oberland“ beigetreten. Was versprechen Sie sich von diesem Schritt?

Ich unterstütze grundsätzlich alle regionalen Aktivitäten, das bringt Umsatz in der Region und rückt regionales Einkaufen mehr ins Bewußtsein.



Greifen Sie auch als Konsument darauf zurück, wenn möglich vorrangig bei Partnern zu kaufen, welche ebenfalls den REGIO annehmen?

Ja, soweit möglich, die kaufen dann wieder bei uns. So entsteht der Kreislauf.

Können Sie mit den bei Ihnen eingenommenen REGIO-Scheinen inzwischen auch einen Teil der angekauften Tiere bezahlen?

War mal so angedacht. Nein. Einkauf wird überregional organisiert und über Bioland abgerechnet.

Haben die Landwirte, bei denen Sie das Schlachtvieh kaufen, selber auch ein Bewusstsein hinsichtlich der Bedeutung regionalen Einkaufens, oder gehen diese zum nächsten

Discounter, um dort möglichst billig ihren Lebensmittelbedarf zu decken?

Weiß ich nicht. Einige Landwirte sind Kunden bei uns. Viele aber nicht. Für mich ist es wichtig, dass „Bio“ bei uns auch in der Küche gelebt wird.

Worin sehen Sie eine Chance, hier ein verändertes Bewusstsein und Kaufverhalten zu bewirken?

Die Bauern schauen auch aufs Geld. Es geht nicht allen gut. Billigprodukte sind der Tod der bäuerlichen Landwirtschaft.

Sie werden im Oktober ihr neues Gebäude in Eurasburg beziehen und dort in einem Laden

weiterhin vorrangig oder sogar ausschließlich ökologisch hochwertige Produkte anbieten. Sind Sie zuversichtlich, damit auch „Otto Normalverbraucher“ aus Eurasburg zu erreichen?

Ich will Fleischprodukte anbieten, die vom Preis vergleichbar sind mit denen regionaler Metzger. Wir haben uns entschieden, nicht zweigleisig zu fahren. Wir wollen unseren Kunden nicht zumuten, jede Ware dreimal umzudrehen zu müssen, um festzustellen, ob es Bio ist oder nicht. Ich hoffe, dass die Leute uns eine Chance geben, kommen und es ausprobieren. Schwerpunkt ist bei uns Frische und Qualität.

Herr Urban, wir danken Ihnen für dieses Gespräch.

Alexander von Ertzdorff

NACHSCHLAG

Dr. Margrit Kennedy über den REGIO im Oberland

Der Oberland Regional e. V. hatte am 13. September 2006 zu einem Vortragsabend eingeladen. Frau Prof. Margrit Kennedy, anerkannte Expertin in Sachen Komplementärwährung sprach zum Thema „Geld regiert die Welt! Wer regiert das Geld? – Theoretischer Hintergrund und praktische Erfahrungen mit Komplementärwährungen“. Rund 50 Personen nahmen am Vortragsabend mit anschließender Diskussion in den Geretsrieder Ratsstuben teil. Vom Vortrag angeregt und überzeugt war Robert Lug, Chef von den Heimwerkerfachmärkten „Baufuchs“ in

Geretsried, der sich an diesem Abend entschlossen hat, dem Oberland Regional e. V. beizutreten. Er möchte damit den Kunden ermöglichen, in seinen Geschäften mit dem REGIO einkaufen zu können.



Im Gespräch: Margrit Kennedy und Robert Lug



Margrit Kennedy mit dem Team vom REGIO im Oberland. v.l.n.r. Martin Schöbinger, Rolf Merten, Gerhard Schielein und Hartmut Weber.

Der Mensch ist was er isst

Wollen wir uns wirklich mit „Gammelfleisch“ identifizieren?

Essen ist lebensnotwendig. Richtige Ernährung schützt vor Krankheiten, erhöht die Lebensfreude und die Lebenserwartung. Gemeinsame Esskultur mit der Familie und mit Freunden zu pflegen unterstützt die Kommunikation, ist sehr genussvoll und bedeutet einen Großteil von Lebensqualität.

Dennoch wird heute das Essen häufig nur noch so nebenbei erledigt, und wir essen zu viel und ungesund. Kochen muss schnell gehen, der Griff zu Fertig- und Halbfertigprodukten wird immer häufiger. Das macht sich wiederum in Übergewicht und den damit verbundenen Gesundheitsschädigungen bereits bei Kindern bemerkbar.

Gammelfleisch ist die Folge von Fleischüberproduktion und großindustrieller Verarbeitung von Fleisch, um dem überhöhten Fleischgenuss und der vermehrten Nachfrage der Bevölkerung nach Fertiggerichten nachzukommen. Und der nächste Skandal ist aufgrund der Industrialisierung der Lebensmittelproduktion und der Massentierhaltung bereits vorprogrammiert.

Wie können wir uns künftig vor Gammelfleisch und Co. schützen und uns gleichzeitig gesund ernähren?

Das marktwirtschaftliche Prinzip, dass das Angebot über die Nachfrage geregelt wird, bedeutet letztendlich, dass wir als Konsu-



menten in unserer eigenen Selbstverantwortung stehen. Unter vielen anderen können hier zwei Haupteinflussmöglichkeiten des Verbrauchers zur Steuerung des Marktes genannt werden:

■ Würden wir unseren Fleischkonsum auf zwei mal wöchentlich reduzieren, wäre Massentierhaltung mit allen negativen Begleiterscheinungen durch die veränderte Nachfrage nicht notwendig und wir würden auch noch viel gesünder leben. Deshalb sollte beim Kauf an erster Stelle die Bevorzugung natürlicher Lebensmittel stehen. Nach wie vor erhalten wir die Produkte unseres Vertrauens auf dem regionalen Markt, im Laden um die Ecke. Die Herkunft des geschlachteten Rindes ist bekannt und der Transportweg zudem minimal und tierverschonend.

■ Einkauf natürlicher Lebensmittel bedeutet auch weitest gehender Verzicht auf Fertigprodukte und industriell gefertigte Lebensmittel. Fertigprodukte beherrschen zunehmend den Lebensmittelmarkt, wobei

alleine durch deren vielfältige Produktions- und Haltbarkeitsverfahren statt von „Lebens“-Mitteln eher von „Todes“-Mitteln gesprochen werden sollte. Das zur Erzeugung verwendete Follikelmei, Karkassenfleisch (geschabtes Fleisch von Geflügelgerippe) usw. klingen nicht nur unappetitlich, die Gefahr der ungewollten industriellen Verwendung von „Gammelfleisch“ liegt hier sehr nahe.

Als häufige Gegenargumente zu einem anderen Konsumverhalten werden hierzu immer wieder genannt:

- Ich habe keine Zeit zum Kochen, es muss schnell gehen,
 - außerdem ist das zu teuer, deshalb kaufe ich beim Discounter.
- Dem kann entgegengesetzt werden, dass dem Haushalt bei einem geringeren Fleischkonsum mehr Geld für

Qualität zur Verfügung steht. Außerdem muss es nicht immer das teure Steak sein, auch Suppenfleisch oder Braten ist lecker. Noch ein Preisbeispiel: vergleichen Sie doch mal den Kartoffelpreis je Kilo von Tüten-Kartoffelbrei, -Bratkartoffeln, Pommes etc. mit dem Preis von losen frischen Kartoffeln.

Der Wunsch nach „schneller Küche“ ist sicherlich zu Zeiten vielfältiger Alltagsanforderungen berechtigt. Jedoch gibt es viele leckere Alternativen zur Fertignahrung, die sich sehr schnell zubereiten lassen und viel gesünder, da nicht tot-industrialisiert sind. In der entsprechenden Literatur und in Fernsehsendungen sind pfiffige Ideen zu gesunder und schneller Küche zu finden.

Schnelle Küche kann auch durch entsprechende Organisation erreicht werden, wie z. B. Zubereitung von Gerichten in größeren Mengen und portionsweisem Tiefgefrieren. Platz in der Tiefkühltruhe ergibt sich durch Wegfall der Schachteln mit käuflich erworbener Fertignahrung.

Vielleicht verhindern wir durch unsere bewussteren Nachfrage, dass schon wieder ein Metzger oder Bäcker unseres Vertrauens den Laden schließt, weil er mit den Discountern nicht konkurrieren kann. Mit Sicherheit tragen wir durch bewussteres gemeinsames Kochen mit der Familie und mit Freunden zur Wertevermittlung und zur Steigerung unserer Lebensqualität bei.

Marion Krauß, Dipl. Oecotrophologin

B Ü C H E R

Z U M T H E M A



We feed the World.

Was uns das Essen wirklich kostet. Das Buch zum gleichnamigen Film von Erwin Wagenhofer. Hier äußert er sich zu Überernährung, Überproduktion und Überbevölkerung. Er liefert die Hintergründe zu EU-Subventionen, Nahrungsmittelskandalen, Dürre und Hunger anderswo. Darüberhinaus zeigt „We feed the World“ die Entstehungsgeschichte des Films.

20 REGIO



Die Suppe lügt.

Die schöne neue Welt des Essens. Was ist eigentlich drin in unseren Lebensmitteln? Hans Ulrich Grimms

Recherchen beweisen: Unsere Nahrung wird mit einem Cocktail verschiedenster Chemikalien behandelt, nicht immer zum Nutzen des Verbrauchers. Ein ungemein informatives und spannendes Buch über den ganz normalen Wahnsinn der Lebensmittelchemie. Dazu im FAZ Magazin „Grimm klärt auf, unterhaltsam und informativ.“

19 REGIO



Hier bekommen Sie den REGIO im Oberland

- Achmühle:** Rolf Merten, Am Alpenblick 10
- Benediktbeuern:** Klostersgärtnerei Laden
- Berg-Aufhausen:** Lechnerhof
- Beuerberg:** Raiffeisenbank, Klosterstraße 3
- Degerndorf:** Günter Klügl, Sonderhamer Weg 14
- Eurasburg:** Raiffeisenbank, Freiherr-von-Barth-Straße 1
- Gaißbach:** Oberland Werkstätten, Lenggrieser Straße 19
- Peißenberg:** Monika Herz, Werdenfelser Straße 22
- Penzberg:** all-soft Café, Im Thal 1
- Wolfratshausen:** Evang.-Luth. Kirchengemeinde, Bahnhofstraße 2
- Wolfratshausen:** Lebenskunst, Untermarkt 17
- Wolfratshausen:** Kinder- und Jugendförderverein, Fritz Meixner, Josef-Bromberger-Weg 1

Unglaublich aber wahr!

Die richtige Antwort von Seite 1 lautet: etwa 50 mal



Impressum

Herausgeber: Oberland Regional e. V.
Telefon 0700 73446435, www.regio-im-oberland.de
Redaktion: Rolf Merten, Alexander von Ertzdorff
Gestaltung: Gerhard Schielein

Hier können Sie mit dem REGIO im Oberland bezahlen



50 Unternehmen haben sich unserer Gemeinschaft angeschlossen (Stand Oktober 2006).

Wann stehen auch Sie auf dieser Liste? Es lohnt sich! Denn, je mehr Geschäfte und Unternehmen mitmachen, um so besser für einen funktionierenden REGIO-Kreislauf.

- Ausgabestellen des REGIO im Oberland
- * Neue REGIO-Akzeptanzstellen

AUTO & VERKEHR

Aral Tankstellen:

Michel Kiessling	Bad Tölz	08041 5303
Pocher e. K.	Geretsried	08171 64255
Michel Kiessling	Wolfratshausen	08171 20793

BAUEN & WOHNEN

Ingenieurbüro Weigl Bad Tölz 08041 77337

Hartmut Weber Beuerberg 08179 1502
Architekturbüro

Schreinerei Steffen Seifert Beuerberg 08179 947779

● **Günter Klügl** Degerndorf 08171 29505
Humane Elektrotechnik

Ernst Vorderwühlbecke Eurasburg 08179 998800
Energiesparende Heizsysteme und wohnliche Bäder

* **Baufuchs Fachmarkt** Geretsried 08171 51999
Heimwerkerfachmarkt

* **Baufuchs mittendrin** Geretsried 08171 389794
Heimwerkerfachmarkt

Ingenieurbüro für Gartenberatung und Pflege Geretsried 08171 529804
Dipl.-Ing. (FH) Paul Wildenauer

Refugio Murnau 08841 4628
Ihr Partner für gesundes Bauen und Wohnen

* **Raiffeisen Markt** Beuerberg 08179 930416
Gartenbedarf, Tierhaltung und und Landwirtschaft

Teamwerk Münsing 08177 8094
Studio für ökologisches Wohnen und Design

Lebenskunst Wolfratshausen 08171 481048
Details for living

r2 Landschaftsarchitektur Wolfratshausen 08171 997688
Anne und Mathias Rauh

COMPUTER & ELEKTRONIK

all-soft Penzberg 08856 901739-0
EDV-Beratung e. K.

DIENSTLEISTUNG

Friseurstudio Ingrid Pelger Eurasburg-Beierlach 08179 1231

Unternehmensberatung Dieter H. Wirlitsch Kirchheim-München 089 9039342
Strategische Entwicklung und Realisierung regionaler alternativer Wirtschaftsprjekte

● **Monika Herz** Peißenberg 08803 498519
Biografie-Autorin

GASTRONOMIE

Zum Fischmeister Ambach 08177 533
Gaststätte und Biergarten

* **Lechnerhof** Berg-Aufhausen 08151 50508
Landhotel – Café – Bistro

● **all-soft Café** Penzberg 08856 901739-33

GESUNDHEIT

● **Rolf Merten** Achmühle 08171 72573
Praxis für Psychotherapie

Margarete Weber Beuerberg 08179 382
Heilpraktikerin, Systemische Einzel- und Paartherapie

Annelis Wiedenbauer-Schmidt Egling-Moosham 08176 925330
Heilpraktikerin, Homöopathin

Dr. Wolfram Stör Icking 08178 5116
Facharzt für Allgemeinmedizin
Naturheilverfahren, Homöopathie

Jörg-Wolfgang Martin Icking 08178 1492
Allgemeinarzt, Naturheilverfahren

Ursula Furtmeier München 089 711417
Praxis für Ganzheitliche Therapie

Monika Herz Peißenberg 08803 498519
Heilpraktikerin für Psychotherapie, Heilerin (DGH)

Camby Optic Wolfratshausen 08171 217372
Brillen, Kontaktlinsen

HANDWERK

● **Oberland Werkstätten gGmbH** Gaißach 08041 7857-22
Werkstätten für Menschen mit Behinderungen

KUNST & KULTUR

Musiksommer Loisachtal Beuerberg 08179 8725

LEBENSMITTEL

● **Klostergärtnerei Laden** Benediktbeuern 08857 9728
Naturkost-Vollsortiment, Gemüse und Kräuter aus Eigenbau

nah und gut Huber Beuerberg 08179 943384
Lebensmittel, Metzgerei

Packlhof Eurasburg 08179 8822
Metzgerei und Hofladen

Simon Mair Farchach 08151 51143
Demeter-Landwirt, Assenhauser Hof

Lothof Laden Münsing 08177 8783
Naturkost

Fruchthaus Bartl Wolfratshausen 08171 18171
Obst, Gemüse und Blumen

Getränke Degner Wolfratshausen 08171 78335
Biere, Alkoholfreie Getränke, Säfte, Weine & Spirituosen

* **Schmid-Bäck'** Geretsried 08171 6850
Geretsried 08171 51557

SOZIALES

● **Evang.-Luth. Kirchengemeinde** Wolfratshausen 08171 29067

Inselhaus Kinder- und Jugendhilfe gGmbH Wolfratshausen 08171 8181-0

● **Kinder- und Jugendförderverein Wolfratshausen e.V.** Wolfratshausen 08171 2670823

TIERE

Birgit Neumark Sindelsdorf 08856 91887
Naturheilpraxis für Tiere

WERBEN & GESTALTEN

Alexander von Ertzdorff Eurasburg 08179 925053
Bücher- und Grafikwerkstatt

Schielein Informationsdesign Eurasburg-Boschhof 08179 8711

KreiterDruck Wolfratshausen 08171 418530

r2 internetgestaltung Wolfratshausen 08171 997688
Mathias Rauh