

SAVE eNews 1/2014

Ein vierteljährlicher Informationsdienst der europäischen SAVE Foundation
(Safeguard for Agricultural Varieties in Europe)



SAVE Netzwerk-Büro:
Joseph-Belli-Weg 5, D-78467 Konstanz, Deutschland

Web: <http://www.save-foundation.net>
eMail: office@save-foundation.net

Erhaltung der Ciuta-Schafe – kleinstes Schaf im Alpenraum

Das Ciuta-Schaf (ausgesprochen 'Tschiota') blieb in einem kleinen norditalienischen Seitental des Veltlins erhalten, wo es fast ganzjährig frei in Wald und auf Alpweiden lebt. Der Lebensraum ist sehr hart und besteht aus dürrftigen und steilen Weiden in Höhenlagen zwischen 800 – 2700 m.ü.M. Im Winter werden die Tiere für 2-3 Monate in Ställe genommen und mit etwas Heu und trockenen Blättern gefüttert.



Foto Patrizio Mazzucchelli

Auffällig beim Ciuta ist die ziegenartige Behornung der weiblichen Tiere, wie dies nur bei ursprünglichen Schafen auftritt. Zusammen mit dem Tavetscher im Bündner Oberland und dem Montafoner Schaf in Vorarlberg dürfte es ein direkter Abkömmling des Torfschafes sein. Interessant ist, dass alle drei Rassen – unabhängig voneinander – in der jeweiligen

Lokalsprache 'Tschüt' genannt werden. Weibliche Ciuta wiegen nur 30-35 kg und haben eine Widerristhöhe von nur 40-45 cm, damit sind sie die kleinste Schafrasse des Alpenraumes. Die Wolle ist von minderer Qualität und die Produktivität gering. Dabei ist die absolute Anspruchslosigkeit und extrem extensive Haltung in Rechnung zu stellen.

Seit rund 30 Jahren versuchen die Bauern durch Einkreuzung von grossrahmigen Bergamasker Schafen, die Rasse „produktiver“ zu machen. Dies ist kaum gelungen, aber die reinen Ciutas sind dabei fast verschwunden. Beim Alpbtrieb im Herbst 2013 konnten bei fast 500 Schafen nur gerade noch drei Dutzend einigermaßen reine Ciutas identifiziert werden. Mit Hilfe der lokalen Amtstierärztin war es dem projektausführenden Netzwerk Pro Patrimonio Montano möglich, 25 Tiere anzukaufen und damit vier neue Nukleuszuchten zu bilden. Weitere Züchter beteiligen sich privat am Erhaltungsprogramm. Damit kann die Rasse hoffentlich in letzter Minute gerettet werden. Mit Hilfe der lokalen Verwaltung und Aufklärungsveranstaltungen sollen weitere Kreise zur Mitarbeit herangezogen werden. Der Aufwand ist gross aber wichtig.

Mehr Information: www.patrimonio-montano.org oder <https://www.facebook.com/patrimonio.montano>

Arche Höfe in Bulgarien

Die jüngste Station im europäischen Arche-Netzwerk „Arca-Net“ ist die „Wild Farm“ in Gorno Pole, Bulgarien:

Die „Wild Farm“ ist ein unkonventioneller Bauernhof, auf dem die Tiere in der freien Wildbahn gehalten werden und die Besucher in einem Gästehaus übernachten können. Es befindet sich in den östlichen Rhodopen, Süd-Bulgarien. Die Gäste können die traditionelle Unterkunft und einen schönen Blick auf die Berge genießen. Jeder, der Aktivitäten wie Kühe melken, Reiten, Honig schleudern, Spaziergänge in der Natur und Bio-Lebensmittel schätzt, wird einen Aufenthalt genießen.



Auf der Farm lebt eine Herde von mehr als 500 Kühen und Bullen der zwei regionalen Rassen Rhodopen-Rind und Bulgarisches Graues Steppenvieh. Sie leben ganzjährig in naturnaher Freilandhaltung. Es gibt ferner Bienen, sowohl die domestizierte heimische *apis mellifera rodopica* als auch Wildbienen, Kaninchen, Karakachan Schafe und Hunde. Wegen der ständigen Anwesenheit von Falken und weiteren weltweit gefährdeten Greifvögeln wurde auf die Haltung von Hühnern verzichtet. Die östlichen Rhodopen sind ein ausgezeichnetes Gebiet zur Beobachtung und Ablichtung von Greifvögeln. Innerhalb einer Entfernung von nur 15 bis 20 km, entlang dem Tal des Arda, können zwei Drittel aller Arten von Greifvögeln, die in Europa vorkommen, beobachtet werden.

Eine der ältesten Arca-Net Stationen ist in Vlahi nahe Kresna am Pirin Nationalpark und wird vom SAVE Netzwerk Mitglied BBPS Semperviva betrieben. In Zusammenarbeit mit der Balkani Wildlife Society, der Nationalparkbehörde und lokalen Bauern, erforscht, bewahrt und rettet Semperviva gefährdete Nutztierassen Bulgariens: Die Karakachan Schafe, Pferde und Hunde sowie die Kalofer Ziege und die Schraubenhorn Ziege. Die Herden seltener Rassen werden in ihrem natürlichen Lebensraum in situ gezüchtet. Sie machen jahreszeitlich bedingte Wanderungen zwischen Winter- und Sommerweiden. Bei der Kombination von landwirtschaftlicher Nutzung und Naturschutz in mehreren verknüpften Projekten sind wichtige Ziele: Der Einsatz von Herdenschutzhunde in Gebieten mit Wölfen und Bären, Pferde als Transportmittel in Schutzgebieten, extensive Beweidung auf alpinen Weiden. Nach einem großen Rückschlag im vergangenen Jahr, als ein Blitzschlag die Scheunen, die Ziegenställe und den Heuspeicher zerstört hatte, und auch die Milchküche – in der der Arca-Deli preisgekrönte Käse "Koze Sirene" produziert wird – ist das Arche Zentrum nun wieder voll funktionsfähig und freut sich auf die Besucher, die gerne die Ruhe und Stille die Abgeschiedenheit genießen möchten.

Arca-Net führt mehr als 600 öffentlich zugängliche Stationen auf: <http://www.arca-net.info>

Foto: Elli Broxham, im Rahmen des Programms "Linking nature protection and sustainable rural development" unterstützt vom Schweizer Erweiterungsbeitrag zum Thema "Civil Society Participation in Bulgaria"

8. Europ. Seminar zur Agrobiodiversität 2014: “Agrobiodiversität und Naturschutz”, sowie SAVE Netzwerk Treffen in Kroatien

Das SAVE Netzwerk-Treffen und das 8. Europäische Seminar über Agrobiodiversität wird vom 18. - 20. September im Naturpark Lonjsko Polje in Kroatien durchgeführt. Hier fand vor 20 Jahren eine der ersten und dramatischsten Rettungsaktionen von SAVE statt: die Rettung des Turopolje-Schweines. Die Front im kroatischen Bürgerkrieg ging mitten durch das Habitat der freilaufenden Schweine, die für die Soldaten zu einer willkommenen Ergänzung des Speiseplanes wurden. SAVE Foundation mit Arche Austria und Euronatur, und logistischer Unterstützung durch den Zoo Zagreb und den Tierpark Schönbrunn in Wien, brachten im Winter 1993/94 einige Tiere an sicherere Orte, während andere markiert wurden, so dass ein Herdbuch begonnen werden konnte. Heute spielen die Turopolje-Schweine eine wichtige Rolle als Naturschützer am Ort ihrer Herkunft, dem Naturpark Lonjsko Polje, ca. 90 km südöstlich von Zagreb.



Das SAVE-Meeting wird in Zusammenarbeit mit dem Naturpark Lonjsko Polje und ADIPA, der kroatischen Gesellschaft für Naturgeschichte, Vielfalt, Forschung & Erhaltung durchgeführt. Die Teilnehmer werden in den romantischen Dörfern im Park untergebracht werden. Das Seminar und die Sitzungen finden im zentralen Besucherzentrum des Naturparks statt. Neben interessanten Informationen und Diskussionen werden wir die Möglichkeit haben, ein erfolgreiches Konzept von traditionellen Nutztieren im Naturschutz zu erleben. Rassen wie die Turopolje Schweine, die Posavina Pferde, das slawonisch-syrmische Grauvieh und andere halten die Landschaft offen für eine reiche Flora und Fauna. Auch der Pflanzenanbau in der Umgebung erfolgt in Einklang mit der Natur.

Vorläufiges Programm

Donnerstag, 18. September

13.00 – 14.00 Ankunft und Registration
14.00 – 18.00 Seminar: Agrobiodiversität und Naturschutz
18:00 – 20.00 Beobachtungs-Bootsfahrt
20.00 Abendessen (und Arca-Deli Komitee)

Freitag, 19 September

08.30 – 11.30 Rat der Kooperationspartner und Projektkommission (CCP/PC)
12.00 – 19.00 Mittagessen und geführte Exkursion in den Naturpark
19.30 – 22.00 Abendessen und Präsentation der Arca-Deli Award Eingaben

Samstag, 20 September

09.30 – 12.30 Geschlossene Sitzung des Stiftungsrates
Europäischer Naturerbe-Tag im Naturpark
14.00 Abreise

Information & Registrierung: www.save-foundation.net/pdf/SAVE_2014.pdf (bald verfügbar)



Das Heritaste® Qualitäts-Label

Der Schwerpunkt des Heritaste-Projektes lag 2013 in zwei wichtigen Bereichen. Erstens, wie viel nicht-Heritaste Inhaltsstoffe dürfen in Heritaste-Produkte enthalten sein, und zweitens, wie kann eine vertrauenswürdige und bezahlbare Zertifizierung sichergestellt werden. Daher wurde eine Umfrage per eMail mit zwei kurzen Fragen gestartet,

- Wie viel % "Heritaste" muss verbindlich enthalten sein?
- Sollte der Prozentsatz auf dem Produkt deklariert werden? (z.B.. Saft aus 100% alten Apfelsorten, Wurst aus 80% Busha Rindfleisch, Marmelade aus 50% alten Sorten).

Die Antwort auf die zweite Frage ist einfach - die fast einhellige Antwort ist ja, der Anteil sollte auf dem Etikett zusammen mit dem Namen der Rasse / Sorte geschrieben werden.

Die erste Frage ist dagegen nicht so einfach:

- 42% sind der Meinung, dass 100% des HAUPT-Bestandteiles einer autochthonen Rasse oder Sorte stammen sollte. Weitere Meinungen rangieren von 25-95% Anteil.
- Abhängig von der Art des Produktes, gibt es zusätzliche Inhaltsstoffe, die berücksichtigt werden müssen?
- Zutaten wie Salz, Gewürze usw. sollten nicht gezählt werden. Andere Zutaten wie Zucker sollte biologisch sein. Da die Heritaste-Kriterien sagen, dass die Produkte den fairen Handel respektieren müssen, muss auch dies berücksichtigt werden.
- Ein wichtiger Hinweis wurde hinsichtlich der Prüfung des Anteils gemacht - wenn es nicht 100% sind, wie kann dies dann geprüft werden?

Aus den genannten Gründen wird geschlossen, dass der Hauptbestandteil 100% Heritaste sein sollte. Hauptbestandteil wäre z.B. "Milch" im Fall von Käse, "Fleisch" im Fall von Wurst, "Frucht" im Fall der Marmelade, etc.. Die zusätzlichen Bestandteile sollten biologisch und, soweit relevant, "Fair Trade" zertifiziert sein. Für Bestandteile wie Salz sollten die geltenden EU-Richtlinien für Bio-Produkte konsultiert werden.

In den letzten Jahren wurden eine Menge Überlegungen angestellt, wie die Zertifizierung auf einfache und kostengünstige Art und Weise funktionieren kann. Die Nutzung einer offiziellen Zertifizierungsstelle wird sehr teuer werden - zum Beispiel müsste SAVE die Auditoren ausbilden, um die Erhaltung seltener Rassen zu verstehen. Dies ist kein einfaches Thema und würde mehr als einen Tag benötigen. Daher wurde vorgeschlagen, dass SAVE Foundation und das SAVE Netzwerk eine Zertifizierungsstelle bilden sollte, die von Anhängern der Heritaste Idee getragen wird. Diese Idee würde wie folgt funktionieren:

Personen, die das Heritaste Label nutzen möchten, sollten:

- eine jährliche Mitgliedschaft zahlen, um die Kosten abzudecken
- ihre Farm und Produkte umfassend dokumentieren, um eine Basis zu haben
- in einem Jahresbericht aufzeigen, dass die Heritaste Regeln eingehalten werden
- in einer nationalen/regionalen Gruppe zusammenarbeiten, um die Standards zu sichern (Hofbesuche etc.) und Verbesserungsvorschläge einzubringen.

In Absprache mit der Zertifizierungsstelle und den Produzenten wurde ein Konzept vorgeschlagen, in dem eine Gruppe von Produzenten sich gegenseitig unterstützen und selbst regulieren sollte. Obgleich auch immer noch auf Wunsch eine Einzelzertifizierung möglich sein sollte, hat die Idee einer Gruppensertifizierung viele Vorteile, wie zum Beispiel:

- Kostenersparnis durch Verbundvorteile
- Senkung der Transaktionskosten
- Verringerung von Unsicherheiten
- Vermeidung von sinnlosem Wettbewerb
- Kombination von Produkten und Dienstleistungen zur Präsentation eines vielfältigeren Ganzen
- Gemeinsames Eigentum des Zertifikates
- Erfahrungs- und Ideenaustausch

Dieses "Gruppieren" der Produzenten kann viele Formen annehmen, je nach nationalen Gesetzen und Vorschriften. Es ist möglich, dass die Gruppierungen Bauernkooperativen, Genossenschaften, Zuchtorganisationen, NGOs, Interessenten-Arbeitsgruppen oder Geschäftspartnerschaften sind.

SAVE/Heritaste wird dann:

- Unangemeldete Stichproben auf Höfen machen, um Betrug vorzubeugen
- Die Genehmigung zur Nutzung des Labels erteilen
- Eine Webseite inklusive Webshop und/oder Links zu eigenen Webshops bereitstellen
- Koordinieren (Networking, Newsletter, Schulungen etc)
- Eine vollständige Prüfung der Betriebe vornehmen, in denen Probleme auftreten – vollständig durch den "Problemverursacher" bezahlt.

Auf diese Weise sollte es möglich sein, ein kostengünstiges und vertrauenswürdiges Zertifizierungsverfahren bereitzustellen. Diesem Konzept wurde von den Mitgliedern des Heritaste Ausschusses zugestimmt. 2014 werden an diesem Ansatz bereits interessierte Bauern und Produzenten in einer Pilotstudie aufgefordert werden, die Grunddaten für Ihren Hof zu liefern und an einem praktikablen Rahmen für die "Stichproben" auf Bauernhöfen zu entwickeln und zu testen.

Vermarktung von Agrobiodiversität – ein zweiseitiges Schwert?

Im Folgenden veröffentlichen wir eine bearbeitete Version eines Artikels über Quinoa, einem wichtigen Grundnahrungsmittel der Anden und die Vermarktung in wirtschaftlich entwickelten Ländern. Quinoa hat sich zu einer modischen Alternative zu Fleischbasierten Produkten entwickelt. Allerdings ist das nicht unumstritten. SAVE Foundation fördert das Prinzip "Erhaltung durch Nutzung". Nutzpflanzensorten müssen genutzt werden, um für die Bauern wirtschaftlich interessant zu sein und von einer Abhängigkeit von politisch beeinflussten Subventionen zu werden. Allerdings muss die Nutzung von Vorteil für den Produzenten sein. Politik und Kommunikation muss den nachhaltigen Nutzen unterstützen anstatt wenig nachhaltige Praktiken und/oder eine Verwirrung der Konsumenten zu fördern.

Boulevardpresse enthüllt Kontroversen und Missverständnisse über Quinoa und Ernährungssicherheit

Charlotte Ambrozek und Martin Zorrilla; Dept. of Internat. Agriculture & Rural Development, Cornell Universit. und Bioversity International, Rom. Artikel & Referenzen auf Anfrage bei: Bioversity International: a.drucker@cgiar.org

Agrobiodiversität ist ein strategischer Vermögenswert, vor allem für ländliche Gemeinden. Agrobiodiversität ist wichtig zur Steigerung der landwirtschaftlichen Nachhaltigkeit, der Erhaltung



Quinoa Varietäten, August 2009, Gemeinde Santiago de Okola, Camacho Provinz, Bolivien. Foto: Adam Drucker

der Belastbarkeit der Böden, erleichtert eine Anpassung an den Klimawandel, dient der Verbesserung der Nahrung und des Ernährungszustandes sowie der Lebensmittelsicherheit. Diverse traditionelle Kulturpflanzenarten können höhere Nährwerte besitzen als Haupt-Kulturarten und besitzen einen Mehrfachnutzen für den Haushalt. In Anbetracht dessen, dass es im Zeitraum 2010-2012 870 Millionen Menschen gab, die hungerten, 840 Millionen, die übergewichtig waren und 2 Milliarden die von mindestens einem Mikronährstoffmangel betroffen waren, müssen alle Mittel genutzt werden, um diese

mehrfachen Herausforderung von Unterernährung und Hunger, Übergewicht und Nährstoffmangel zu begegnen.

Agrobiodiversität stellt eine strategische Chance dar, der Unterernährung zu begegnen. Die Zahlungen von Bioversity International (<http://tinyurl.com/qxjlg9y>) für die Erhaltung der Agrobiodiversität von Quinoa in den Anden ist ein Beispiel für einen Mechanismus, die landwirtschaftliche Biodiversität zu erhalten und die Ernährungssicherheit zu verbessern.

Das Programm konzentrierte sich auf Quinoa als beispielhafte Fallstudie, wie eine steigende Nachfrage nach wenigen Sorten des Hauptnahrungsmittels der Anden zu einer Minderung von vielen anderen Sorten und letztlich zum Verlust der Kulturpflanzenvielfalt führt. Der Ruf als "Superfood" führte dazu, dass die NASA Quinoa sogar für den Einsatz im Weltall empfahl und die Vereinten Nationen 2013 das Internationale Jahr der Quinoa ausriefen. Doch einige Auswirkungen der Popularität von Quinoa sind in der Presse umstritten. Eine Flut von Presseartikeln über die "Quinoa-Kontroverse" wurde durch einen provozierenden Bericht im Guardian mit dem Titel "Können Veganermägen die unangenehme Wahrheit über Quinoa vertragen?" ausgelöst.

In der Presse wird im Wesentlichen argumentiert, dass die gesteigerte Produktion von Quinoa in Bolivien und Peru, dem Stammland des Andenkorns, negative soziale und ökologische Auswirkungen auf Kleinbauern hat. Diese Schlussfolgerung basiert auf angeblichen Berichten der bolivianischen Regierung, dass der inländische Quinoaverbrauch in den letzten Jahren zurückgegangen ist. Die meisten Autoren führten dies auf den Preis zurück, der sich in den letzten sechs Jahren verdreifacht hat. Des Weiteren wurde die erhöhte Produktion und Mechanisierung mit der Degradation von Ökosystemen und sozialen Konflikten insbesondere mit dem Zugang zu Ackerland in Verbindung gebracht.

Bald wurde das "Quinoa-Dilemma" von ca. einem Dutzend grosser Nachrichten-Webseiten und unabhängigen Bloggern diskutiert. Um zu verstehen wie die westliche Welt den komplexen Sachverhalt von Mangelernährung, Rohstoffmärkten, Bodendegradation und Globalisierung interpretiert, wurden 42 solcher Artikel zwischen 2011 und 2013 geprüft. Die Behauptung der New York Times 2011, dass der inländische Quinoa Verbrauch zurückging, wurde widerlegt. Spätere Daten deuteten sogar darauf hin, dass der Inlandsverbrauch sich in den letzten vier Jahren verdreifacht hat. Aber es gibt noch weitere Missverständnisse.

Das häufigste Argument ist, dass der hohe Preis von Quinoa für Unterernährung und Armut in den Anden verantwortlich ist. Hohe Preise für Quinoa erhöht das Einkommen der Landwirte, tatsächlich wurden aber Landarbeiter, die in die Stadt gezogen waren, inspiriert wieder zur Landwirtschaft zurückkehren. Nur wenige Artikel in der Boulevardpresse zeigten auf, dass Unterernährung bei einigen Familien eher aus kulturellen Gründen als wegen des Preises auftritt. Quinoa ist in den Anden traditionell ein Essen der Armen. Sobald sich das Einkommen der Bauern erhöht, wird Quinoa durch westlich verarbeitete Lebensmittel ersetzt.

Was in fast jedem Pressebericht fehlt, ist die Meinung der bolivianischen und peruanischen Journalisten und Akademiker. Interessanterweise fanden wir in unserer Umfrage bei den Pressequellen der Anden eine ganz andere Sicht auf die Kontroverse. Bolivianer und Peruaner betteln nicht darum, dass die Amerikaner aufhören Quinoa zu essen. Viele sehen den hohen Preis von Quinoa nicht als eine ernsthafte Bedrohung, da die wirtschaftlichen Vorteile für die Landwirte und für das Land als Ganzes überwiegen. Vielmehr wurden die Kritiken in den Anden oft ungläubig und mit Verwunderung über die Aufmerksamkeit, die das Thema in der westlichen Welt erhält, zur Kenntnis genommen. Eine bolivianische Nachrichtenquelle vermutete, dass einige US-Quellen die nordamerikanische Quinoa Inlandsproduktion für den eigenen Markt stimulieren wolle. Von den bolivianischen Nachrichtenquellen, die der hohen Rate von Unterernährung unter den Bauern Aufmerksamkeit schenken, weisen viele darauf hin, dass der inländische Quinoa Verbrauch vor seinem Aufstieg in der Popularität im Westen historisch niedrig war (zum Teil als Folge der Praktiken während der Kolonialzeit).

Der auffälligste Unterschied zwischen der Anden- und der westlichen Perspektive auf die Kontroverse liegt jedoch in den vorgeschlagenen Lösungen. Amerikanische Journalisten und Blogger betonen die Wahlfreiheit des Verbrauchers und wie diese geändert werden sollte. Das Problem wird zu einer binären Wahl destilliert: Quinoa essen oder nicht. Andenquellen empfehlen hingegen, durch politische Veränderungen und kollektives Handeln Lösungen zu erreichen. Artikel fordern die Regierung auf, den inländischen Verbrauch zu popularisieren und den Verbrauch bei Schülern zu subventionieren. Für viele Bolivianer und Peruaner, ist die erhöhte Quinoa Nachfrage zweifellos ein positives Ergebnis, während die negativen Nebenwirkungen Folge einer schlechten Agrarpolitik und fehlende Marktregulierung sind.

Ob nun in Bolivien oder in den USA, die erhöhten Preise und Produktion von Quinoa hat eine starke Reaktion erzeugt. Die Kontroverse offenbart, wie wir unser Lebensmittelsystem und die Weltwirtschaft sehen. Es sagt uns, dass wir als Westler erstaunlich wenig davon verstehen, inwiefern unsere Entscheidungen als Verbraucher tatsächlich Einfluss auf die Erzeuger in anderen Ländern haben. Ein globaler Blick des Nordens versus den des Südens spielt eine Rolle bei Entscheidungen und wie die Menschen Wege für eine Veränderung sehen. Doch letztlich zeigt sie, dass die Menschen sich für die Lebensmittel, die sie essen, interessieren und Ihnen die Menschen, die nicht genug zu essen bekommen, nicht egal sind. Die eigentliche Frage ist, wie man die Lebensmittelsicherheit für Bauern in Entwicklungsländern auf der Grundlage nachhaltiger landwirtschaftlicher Praktiken verbessern kann.

Kurznachrichten

Saatgutverordnung vom EU Parlament abgelehnt

Das EU-Parlament hat die umstrittene Saatgutverordnung an die EU-Kommission zurückgewiesen. Nach vielen Protesten, Aktionen und politischen Debatten ist am 12. März 2014 der Kommissionsvorschlag zur EU Saatgutverordnung vom Europaparlament mit einer überwältigenden Mehrheit abgelehnt worden. Zudem wurde auch eine Zurückweisung an die Kommission abgelehnt. Das bedeutet, dass die Kommission einen gänzlich neuen Vorschlag erarbeiten müsste. Damit ist ein entscheidender Erfolg für die kleinen und biologischen Züchter gelungen. Die befürchteten zusätzlichen Hürden zur Verbreitung von alten und gefährdeten Sorten, wie z.B. die amtliche Zulassung, sind damit erst einmal vom europäischen Tisch, der nun mit Vielfalt weiterhin gedeckt werden kann. Erhalter und Züchter können aufatmen. Allerdings wird das Thema voraussichtlich Ende 2014 wieder aktuell, wenn neue Freihandelsabkommen ausgehandelt werden. Weitere Informationen: www.freievielfalt.de

Internationale Saatgut Karawane 27. April – 1. Mai 2014

Die internationale Solidaritätskarawane für Saatgut will die Öffentlichkeit vor allem im Mittelmeerraum über die Bedeutung der Vielfalt von Saatgut und einem freien und unbegrenzten Austausch informieren und mobilisieren. Am 26. April 2014 organisiert Peliti, eine griechische Organisation zur Erhaltung der Kulturpflanzenvielfalt das 14. Landesweite Sortentausch-Event. Nach diesem Ereignis wird die internationale Solidaritätskarawane für Saatgut ihre Reise am 27. April 2014 von Peliti in Messochori Paraneștiou in Griechenland beginnen. Die Reise geht durch Italien und endet in Südfrankreich (Le Mas d' Azil) am internationalen Saatgut Festival von Kokopelli am 1. Mai 2014. Die Karawane zeigt die reiche Vielfalt von Saatgut und Lebensmitteln in den Mittelmeerländern auf und wird die Botschaft der Freiheit für traditionelles Saatgut in die durchreisten Regionen bringen. Die Karawane wird mit Autos und Bussen durchgeführt. Teilnehmer sollte die Kosten für seine / ihre Reise und Unterkunft sowie das Festival in Frankreich selbst tragen. Busreisende teilen die Kosten. Die Karawane wird organisiert von: Peliti www.peliti.gr; Seed Freedom Global Movement <http://seedfreedom.in>; Navdanya Movement www.navdanya.org und Kokopelli <https://kokopelli-semences.fr>. Für die Teilnahme ist eine Registrierung erwünscht: caravan@peliti.gr

Diversifizierung von Lebensmitteln und Nahrung

Die Publikation **Diversifying Food and Diets** zeigt die Rolle der Biodiversität für eine verbesserte Nahrungsvielfalt und Gesundheit auf. Die Verhütung von ernährungsbedingten Gesundheitsproblemen (wie Krebs, Diabetes und Herz-Kreislauf-Krankheit) durch lokale landwirtschaftliche Vielfalt und verbesserte Qualität der Nahrungsmittel fällt meist aus dem herkömmlichen Rahmen und ist weitgehend unerforscht. Daher gibt es bis jetzt zu wenig Beweise dass Interventionen für die landwirtschaftliche Vielfalt eine Verbesserung der Ernährung bewirkt. Das Buch bietet eine Reihe von Erfahrungen und eine Grundlage für Praktiker, vergleichbare Anstrengungen in anderen regionalen Kontexten zu unternehmen.

Gratis download (englisch): http://www.b4fn.org/the_book.html

Veranstaltungen (Auszug):

20.-22. März: EkoSeedForum - Europäische Konferenz zu biologischer Pflanzenzucht, Saatgut und Pflanzen-Biodiversität. in Posen, Polen. eMail: jansen@ekoconnect.org, Web: www.ekoconnect.org

5.-6. April: 4. Internationale historische Nachstellung im Archäologiepark Villa Borg, Saarland, Deutschland; Kontakt: info@reenactmentmesse.de; Web: <http://www.reenactmentmesse.de/>

7.-25. April: Ausbildungskurs "Aktuelle Herangehensweisen bei Erhaltung und Nutzung genetischer Ressourcen", Wageningen, Niederlande. Web: <http://tinyurl.com/pxjtk6p>

13.-14. April: Natur- und Bio- Produkt-Messe; London, UK. Web: www.naturalproducts.co.uk

26. April: 14. Pan-Hellenisches Festival zum Saatgut-Austausch, in Messochori, Griechenland. Web: www.peiliti.gr

22. Mai: Internationaler Tag der Biodiversität; Web: <https://www.cbd.int/idb/2014/>

1.-2. Juni: Organic Marketing Forum 2014 in Warschau, Polen. Web: www.naturalproducts.co.uk

5.-6. Juni: Sustainable Foods Summit 2014; Amsterdam, NL; www.sustainablefoodssummit.com
Kontakt: info@sustainablefoodssummit.com

13.-15. Juni: Internationale Verkostung von Regionalprodukten am "Spring Festival" in Malta; Kontakt: info@leadermajjstral.eu

26. Juni: Nutzung alter Getreidesorten in der modernen Ernährung. Workshop im Landwirtschaftszentrum Düsse, Münster (Westfalen). Kontakt: ullrich.schulze@lwk.nrw.de

25.-29. August: EAAP-Meeting in Kopenhagen, Dänemark; Web: <http://www.eaap2014.org/>

3.-5. Sept.: ECOMUSEUMS 2014, 2. Internationale Konferenz zu Ökomuseen, Community Museen und Living Communities, in Montalegre, Portugal. Kontakt: ecomuseums2014@greenlines-institute.org; Web: <http://www.ecomuseums2014.greenlines-institute.org>

12./13. September: Internat. Streuobst-Fachtagung Österreich-Bayern; in Prien am Chiemsee, Bayern. Kontakt: josef.stein@lra-rosenheim.de

16.-19. September: Forum Carpaticum 2014: "Locale Antworten auf globale Herausforderungen", in Lviv/Lemberg, Ukraine. Kontakt: ikruhlov@gmail.com, Web: <http://www.forumcarpaticum.org>

17.-19. September: ForumAlpinum 2014: "Valorisierung, Nutzung und Management von alpinen Ressourcen", in Darfo Boario Terme (Val Camonica), Italien. Web: <http://www.forumalpinum.org>



18.-20. Sept.: "Agrobiodiversität & Naturschutz", 8. Europ. Seminar zur Agrobiodiversität und Jahrestreffen des europäischen SAVE Netzwerkes, im Lonjsko Polje Natur-Park, Kroatien. office@save-foundation.net, Web: http://www.save-foundation.net/pdf/SAVE_2014.pdf

25.-29. Sept.: Jahreskonferenz der europ. Föderation der City.Farms, in Swansea, South Wales, UK; Kontakt: abigail@farmgarden.org.uk, Web: www.cityfarms.org/events/view/32

=> Weitere Daten siehe: <http://www.save-foundation.net/deutsch/aktuell.htm#Events>