

Debatte: Ostbelgische Landwirte suchen nach Antworten zu TTIP – Vortrags- und Diskussionsabend am Montag im PDG

Was heißt ausgewogen? Was heißt fair?

Das geplante transatlantische Freihandelsabkommen TTIP kommt langsam wieder in die öffentliche Debatte zurück. Zunehmend versuchen auch lokale Akteure, sich ein Bild über die konkreten Auswirkungen des umstrittenen Vertrags zu machen. Was bedeutet TTIP am Ende für uns, fragen sich auch die ostbelgischen Bauern.

VON LUTZ BERNHARDT

Es waren nicht die jüngsten Aussagen von US-Landwirtschaftsminister Thomas Vilsack, die den Bauernbund dazu veranlasst haben, einen Vortragsabend zum Thema TTIP zu organisieren. Aber wenn am kommenden Montag im Parlament der DG unter Vertretern der ostbelgischen Landwirtschaft über Hormonfleisch, Marktzugänge und Tierschutzstandards diskutiert werden wird, dann wird ein Satz des US-Ministers wie ein Grundrauschen mitklingen – und man muss ihn sich auf der Zunge zergehen lassen: „Wenn Lebensmittel nicht auf der Basis wissenschaftlicher Erkenntnisse zugelassen werden, sondern nach Anforderungen, die Politiker formulieren, dämpft das den Handel.“

Das klingt irgendwie technisch, aber sagt nichts anderes als: Die Wirtschaft braucht keine demokratische legitimierte Regulierung durch Parlamente, sondern Labore, die ihren Produkten die Unbedenklichkeit bescheinigen. Noch anders ausgedrückt: Nicht der Wähler soll über die Qualität der Milch entscheiden, sondern eine Legion von Gutachtern – im Auftrag der Konzerne.

Wollen das die Verbraucher? Dient das den Landwirten in Amel und Lontzen? Es wird spannend sein, wie sich die Vertreter des Bauernbundes hier in die Debatte einbringen. Wie Pascal Arimont (CSP-EVP), EU-Abgeordneter für Ostbelgien am Montag ins Rennen geht, ist klar. Er sagt: „Wer für den Erhalt kleiner und mittlerer landwirtschaftlicher Betriebe ist, muss gegen TTIP sein!“

Arimont: „Liberalisierung setzt Existenz heimischer Betriebe aufs Spiel.“

Arimont, der im vergangenen Jahr die Debatte über das Abkommen in der DG maßgeblich angeschoben hat, ist ein erklärter Gegner von TTIP. Auch wenn er damit gegen die Mehrheit seiner eigenen Fraktion ankämpft. Er hat schon früh auf Widersprüche bezüg-



Bauerndemo vor dem wallonischen Parlament in Namur - auch ohne TTIP liegen die Nerven bei vielen Landwirten schon blank: „Wir produzieren. Wir ernähren Euch. Wir sterben.“

Foto: Reporters

lich des Verhandlungsmandats der EU-Kommission hingewiesen und scharf die Geheimhaltung von Verhandlungsterminen kritisiert.

In Bezug auf die heimische Landwirtschaft seien die Risiken dieses Freihandelsvertrags weitaus greifbarer als die vielen Versprechen von Wohlstand und Wachstum: „Eine mit TTIP einhergehende Liberalisierung des Agrarsektors würde diese Betriebe einer

US-amerikanischen Konkurrenz ausliefern, der sie nicht gewachsen sind, und die somit ihre Existenz auf Spiel setzt.“

Arimont wird am Montagabend Gegenwind bekommen. Dafür tritt Willi Kampmann an, der als Lobbyist des deutschen Bauernverbandes in Brüssel für TTIP kämpft. Die Position seines Verbandes ist: Mehr Markt schafft mehr Möglichkeiten; Sorgen hin-

sichtlich einer Preisgabe von hohen Schutzstandards sind unbegründet; Produkte werden für den Verbraucher durch den Wegfall von Prüfprozeduren und Zöllen billiger.

Kampmann wird in Eupen konkret werden müssen, denn der Bauernbund sucht natürlich auch nach einer eindeutigen Position in Sachen TTIP - und muss diese am Ende auch seinen Mitgliedern schmack-

haft machen, in einer Zeit, in der sich viele Betriebe bereits in einer existenziellen Krise befinden. Bislang stellt sich Bauernbund-Präsident Raymond Geiben auf den Standpunkt, dass ein Abkommen nur zustande kommen darf, wenn es „ausgewogen und fair“ ist.

Was heißt aber ausgewogen? Was heißt fair? Einen direkten Vorteil für ostbelgische Landwirte sieht selbst der Bauernbund nicht - bislang jedenfalls. Stattdessen wird vage formuliert: „Der Vorteil kann nur indirekt sein: durch eine Steigerung der Nachfrage und des Absatzes und durch eine Stabilisierung der Märkte.“

Die Debatte muss geführt werden. Wann haben die kleinen und mittleren Milchproduzenten etwas von TTIP? Was heißt das konkret, wenn sich Standards in der Produktion verändern sollten? Wie wird sich der Preisdruck verändern? Führt die Marktöffnung nicht zu einer weiteren Intensivierung, die heute schon von Landwirten und Verbrauchern kritisch gesehen wird? Es wird spannend, am Montag.

i „TTIP und die Landwirtschaft“
Vortrag und Diskussion
11. April, 20 Uhr,
Parlament der DG,
Eupen



Dinkel hat einen leicht nussigen Geschmack. Backwaren, die ganz oder teilweise aus Dinkel bestehen, passen zu jeder Mahlzeit. Positive Nebenwirkung: Dinkel ist super gesund!

Dinkel, das Urgetreide

Dinkel ist eine besonders alte Getreideart, die schon vor rund 9.000 Jahren angebaut wurde. Er wird unter anderem im Alten Testament und in römischen Texten erwähnt. Hildegard von Bingen, eine gelehrte Benediktinerin des Mittelalters, die für ihre Ernährungslehre bekannt ist, betrachtete Dinkel als das beste und gesündeste Getreide überhaupt. Da Dinkel weniger ertragreich ist als Weizen, wurde er jahrelang von der Getreidewirtschaft vernachlässigt. Heute hat man seine positiven Eigenschaften wiederentdeckt und verwendet es in zahlreichen Rezepten und Backwaren.

Was macht dinkel so gesund?

Dinkel enthält besonders viele gesunde Stoffe. Er ist ballaststoffreich und enthält Mangan. Dieses bindet Nährstoffe, stabilisiert den Blutzuckerspiegel, fördert die Schilddrüsenfunktion und trägt zu gesunden Knochen bei. Außerdem beinhaltet Dinkel 8 essentielle Aminosäuren, die für die menschliche Gesundheit unabdingbar sind, und Kieselsäure, welche Haut, Haare und Nägel festigt. Alles in allem beinhaltet Dinkel mehr Proteine, Mineralstoffe, Vitamine und Spurenelemente als Weizen.

Für die meisten Weizenallergiker geeignet

Weil Dinkel eine Urform des Weizens ist, besitzt er ein an-

deres Eiweißmolekül und wird von den meisten Allergikern vertragen. Da er zudem vor Getreidekreuzungen und massiver Züchtung verschont blieb, enthält er bedeutend weniger Gluten als Weizen. Er kommt also nicht für Zöliakie-Patienten in Frage, eignet sich aber hervorragend für eine glutenarme Ernährung.

Neben dem altbewährten Dinkelbrot finden Sie bei der Bäckerei Fonk auch den Dinkelkönig - ein saftiges Brot aus vollwertigem Dinkelmehl und das Sonnen-Dinkel - ein reines Dinkelbrot aus 100% Dinkel mit Sonnenblumenkernen. Aber Achtung: Dinkel ist nicht gleich Dinkel. In ihren Backwaren verarbeiten sie verschiedene Dinkelarten, wie z.B. das Oberklumer oder Ebner Rotkorn, den Bauländer Spelz, das Schwabekorn, das Frankenkorn oder Divimar.



facebook/baekerei.fonk | www.fonk.info



Dinkel-Woche

9.-16.04.2016

Wieder da! Fonk's leckerer Dinkel-Rhabarber-Rodon! In dieser Woche erhalten Sie den Dinkel-Rhabarber-Rodon zum Sonderpreis von 4,95 €.