



Foto: Manfred Unger

TTIP verhindern!

220 Teilnehmer bei einer Kundgebung in Weilheim

Auf Einladung von „attac“ sprachen sich – drei Tage vor der Europawahl – Vertreter und Vertreterinnen von zehn Organisationen gegen das Freihandelsabkommen TTIP (Transatlantic Trade and Investment Partnership) aus, das die USA gerne mit der EU abschließen möchte. Der Bund Naturschutz, die Gemeinwohl-Ökonomie-Gruppe Weilheim und der Bundesverband der deutschen Milchviehbauern (BDM) nahmen ebenso teil wie Slow Food Weilheim, der DGB und der KAB.

Karl-Heinz Grehl, der neu gewählte stellvertretende Landrat, forderte in seinem

Grußwort mehr Transparenz und Mitspracherecht statt weniger und sagte: „Unsere Werte müssen wir bei uns verteidigen.“

Für attac sprach Herwarth Stadler und prangerte an, dass die „Schiedsstellen“ fälschlicherweise oft als „Schiedsgerichte“ bezeichnet werden, was sie aber keinesfalls sind. Der Wessobrunner Bürgermeister Helmut Dinter erinnerte alle kommunalen Mandatsträger daran, dass sie unter anderem geschworen haben, „die Rechte der Selbstverwaltung zu wahren“. Schon aus diesem Grund müssten sie gegen TTIP sein.



Foto: Manfred Unger

So groß die Bandbreite der Argumente war, alle Sprecherinnen und Sprecher waren sich einig: TTIP schafft die Demokratie aus, wie wir sie jetzt haben. Dieses Freihandelsabkommen sei ein „Ermächtigungsgesetz für die Konzerne“ (Luci Egner, Abl und BDM), weil die hohen Umwelt-, Verbraucherschutz- und Sozialstandards, die bei uns gelten, als „Handelshemmnisse“ abgeschafft werden sollen. Deshalb müssen die EU-Parlamentarier und der Bundestag für ihr Mitspracherecht kämpfen und TIPP ablehnen.

Zum Tode von Hans-Peter Dürr

Hans Peter Dürr, der bei der Umweltinitiative Pfaffenwinkel schon in den 80er-Jahren referiert und begeistert hat, ist am 18. Mai 2014 im Alter von 84 Jahren in München verstorben.

Hans-Peter Dürr war Quantenphysiker und Philosoph, Brückenbauer zwischen Naturwissenschaften und Spiritualität, Zukunftsdenker und zivilgesellschaftlicher Aktivist, Träger des alternativen Nobelpreises und mit der Wissenschaftler-Vereinigung PUG-WASH auch Friedensnobelpreisträger. (...)

Sein Einfluss auf Kultur und Politik in München, Deutschland und der ganzen Welt war immens. Als Vordenker der Friedensbewegung konnte der Atomphysiker mit wissenschaftlichen Argumenten der Aufrüstung entgegentreten und die Gefahren der Nukleartechnik aufzeigen. Als Netzwerker verband er weltweit Wissenschaftler gegen die US-amerikanische Rüstungsinitiative ‚Star Wars‘ und ihren im Weltraum geplanten Abwehrrschild und trug so dazu bei, die Rüstungsspirale zu bremsen. Als wortgewandter Kritiker von gefährlichen technologischen Megaprojekten prägte er das Verständnis von Nachhaltigkeit und Zukunftsforschung. Als Aktivist und Mitgestalter bei Greenpeace und zahlreichen internationalen Vereinigungen wie dem ‚Worldwatch Institute‘ oder dem ‚World Future Council‘ gestaltete er den globalen zivilgesellschaftlichen Kampf für eine ‚bessere Welt‘. Als Brückenbauer zwischen Naturwissenschaft und ganzheitlichen Weltbildern arbeitete er mit an der Entstehung eines

neuen ganzheitlich-systemischen Weltbildes. Als engagierter Wissenschaftler appellierte er immer wieder an seine Kollegen, Verantwortung zu übernehmen und ihr wachsendes Wissen für die Zukunftsfähigkeit einzusetzen, anstatt die Zerstörung der Welt zu beschleunigen. (...)

Hans-Peter Dürr wurde in seinen zahllosen Vorträgen und Schriften nicht müde zu erklären, dass in der Natur alles mit allem auf höchst subtile Weise zusammenhängt und es daher gilt, aus dieser universellen Verbundenheit heraus zu denken und zu handeln. „Wir denken immer noch in den Strukturen des 19. Jahrhunderts und kleben an der Illusion, dass es mit List und Tücke gelingen wird, die Welt in den Griff zu bekommen. Wir haben lange genug an den Ästen gesägt, auf denen wir sitzen. Jetzt wird es Zeit, unseren Platz im Ganzen der Natur neu zu definieren und uns endlich als Teil eines Gesamtprozesses zu verstehen und damit die Chance zu ergreifen, dass jeder und jede von uns einen Teil dazu beitragen kann, das Lebendige lebendiger werden zu lassen.“ (...)

Für ihn war die Zeit reif für einen gesellschaftlichen Wandel. Er selbst wollte aktiv diesen Wandel vorantreiben und gründete 1987 sein Global Challenges Network (GCN e.V.), damals ein fast unverständlicher Namen für eine Initiative. Das Internet steckte



Foto: Peter Ludwig

noch in den Kinderschuhen und die globalen Herausforderungen waren im Kalten Krieg eingefroren. (...) Die digitale Vernetzung nahm an Fahrt auf. Aus seiner Vision eines globalen Netzwerkes, das sich den vielen aktuellen Herausforderungen stellt, ist heute die Internetplattform WorkNet:future entstanden – eine stetig wachsende und anschauliche Enzyklopädie von zukunftsfähigen Initiativen und deren Projekten.

(...) Ein Pionier der Zukunft ist gegangen. Die Spuren, die er gelegt hat, werden bleiben. „Wenn ich sterbe“, so sagte er kurz vor seinem Tod, „habe ich kein Bewusstsein mehr, aber das, was ich gedacht habe, ist im Hintergrund aufgehoben. Es hat sich mit dem Weltgeist vermengt, hat das Gesamte als Information beeinflusst und steckt darin.“

Frauke Liesenborghs

Geschäftsführung Global Challenges Network (GCN e.V.)

Dr. Geseko von Lüpke,

Vorstand GCN e.V. / Publizist / Journalist

Dr. Manuel Schneider

Geschäftsführung oekom e.V. und Selbach-Umwelt-Stiftung

Quelle: www.gcn.de

Ein köstlicher Leseschmaus für anständige Esser

Damit er den Tieren wieder in die Augen schauen kann, hat Rainer Maria Wieshammer das Buch „Bayerischer Kohlrabiapostel“ geschrieben. Er hat verloren gegangenes Wissen über die traditionelle bayerische Küche, die stets fleischarm war, und moderne Erkenntnisse über das Essen und Schmecken zusammengetragen und durch praktische Tipps und viele ausführliche Rezepte ergänzt. Herausgekommen sind 260 kreativ gestaltete Seiten (DIN A4), die das Blättern wie das Schmökern zu einem Vergnügen machen. Ein Leckerbissen für Menschen, die gut essen und die Tiere leben lassen wollen. Hier zwei Auszüge (Seite 13 und 137):

Bayerische Schmankerl

Vom „Schmänkelein“ weiß Schmeller* zu erzählen: „Aus der Küchensprache. Was vom Brey oder Mus ans Geschirr anbrät, Kruste. Das Schmänkele-Koch, eine Art Gebäck, aus lauter Krusten bestehend.“

Vermutlich leitet sich das Wort „Schmankerl“ vom Schmand ab, der gehaltvollen bayerischen Frischcreme. „Geschmaunkelt“ heißt im Bayerischen auch „geschmückt“.

Wenn uns der lederbehoste Szenewirt also seinen tiefenden Leberkas oder seinen angeblich hausgemachten „Original Obatzdn mit rescher Brezn“ als typisches bayerisches „Schmankerl“ andrehen will, so handelt er bestenfalls in glückseliger Unkenntnis der wahren Bedeutung eines Schmänkeleins. Einst war die bayerische Küche überaus fein und orientierte sich an Einflüssen aus Italien und Frankreich. Die Lage unseres Landes mitten auf den Handels- und Eroberungswegen unserer friedliebenden Nachbarn hat schon immer dazu beigetragen, dass unser Stamm offen und neugierig für das Fremde war – oder gemacht wurde. Ein „Schmankerl“ war also ursprünglich etwas ganz Feines und Kleines, ein frisch in Butter abgeröstetes, gezuckertes und vorsichtig abgeschabtes Teigkrusterl, mit dem man die Speisen garniert hat. „Mousse aux Schmankerl“ hieß da etwa eine Delikatesse bei Hofe oder „Creme aux Schmankerl“.

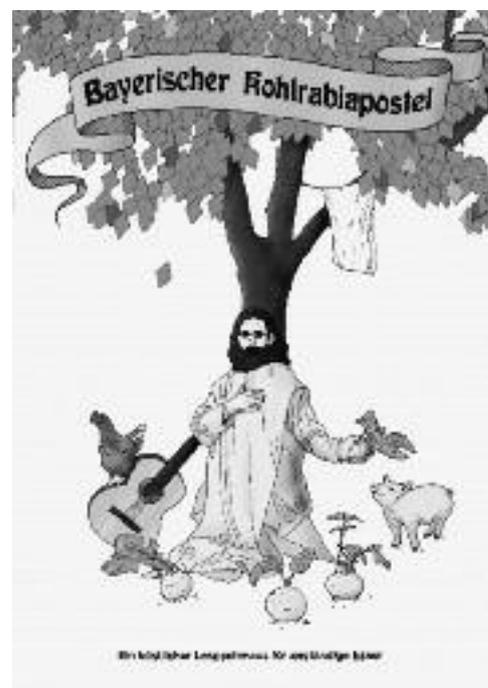
Die ehemals exzellente und gerühmte bayerische Küche wurde wie so vieles auf den Schlachtfeldern zweier Weltkriege begraben. Nach 1945 erhoben sich – aus purer Verzweiflung geboren – Presssack mit Zwiebelringen, Gickerl im Stück vom Massengrill und bestecklos in der Zeitung von gestern serviert, sowie ausgedörrte Schweinshaxen in Fettaugenlauge schwimmend aus den Ruinen unserer Esskultur. Freilich sind die Fleisch- und Wurstfransen nahrhaft, setzen sich umstandslos an den Rippen fest und lassen sich ohne große Kunst rasch und in rentablen Größenordnungen (Biergartenmaßstab) zubereiten, aber eines waren sie nie und sind es bis heute nicht: Schmankerl eben. Sie zeigen nur, dass der Wirt am Küchenpersonal spart und dafür umso schmerzhafter an einem ausgeprägten Sinn fürs Grobe und dämliche „Tümelei“ leidet und eigentlich ärztlicher Versorgung bedarf. Erst seit einigen Jahren formiert sich jenseits

der „Sepplküche“ allmählich wieder eine raffinierte Art der bayerischen Kochkunst, so wie sie vielleicht einmal war. Sie betreibt das, was sie einst groß gemacht hat, und orientiert sich an den bedeutenden Küchen der Welt, die keinen Kulturbruch von unseren Ausmaßen verschmerzen mussten. Die Zutaten zur guten Küche wachsen im Überfluss vor unserer Haustüre. Daran mangelt es bestimmt nicht.

* Johann Andreas Schmeller: Bayerisches Wörterbuch, 2. Ausgabe München 1872-1877

Auflauf oder Mus von gelben Rüben

Man kocht schöne gelbe Rüben in guter Gemüsebrühe weich und passiert sie durch ein Sieb. Einem halben Pfund von diesem Mus setzt man zwei Esslöffel Butter oder wertvolles Pflanzenöl zu und verrührt es gut miteinander. Als Gewürze eignen sich Zimt und Vanille. Ebenso rührt man 3-4 Eigelb dazu und schlägt das Eiweiß zu einem festen Schnee, den man vorsichtig darunter hebt. Eine Auflaufform wird mit Butter ausgestrichen und anschließend mit Semmelbröseln bestreut. Darauf gibt man das angerührte Mus und backt es bei mittlerer Hitze langsam im Backrohr. Ist das Gebäck schön aufgelaufen, so sticht man mit dem Messer hinein, sobald nichts Nasses mehr daran kleben bleibt, ist der Auflauf fertig. Man be-



streut ihn oben ganz fein mit Zucker und reicht ihn warm zur Tafel.

Rainer Maria Wieshammer
Bayerischer Kohlrabiapostel

Erschienen 2014 im Eigenverlag
ISBN-Nummer: 978-3-00-045049-5
ca. 260 Seiten (DIN A4)
mit zahlreichen farbigen Abbildungen
Preis: 24,90 Euro

Weitere Informationen und Leseproben:
<http://www.kohlrabiapostel.de>

Karl-Heinz Grehl ist neuer Vize-Landrat

Die Umweltinitiative Pfaffenwinkel gratuliert ihrem langjährigen Mitglied Karl-Heinz Grehl zur Wahl zum stellvertretenden Landrat im Landkreis Weilheim-Schongau.



Am 16. Mai 2014 hat der Kreistag bei seiner konstituierenden Sitzung in Schongau mit 31 Stimmen Karl-Heinz Grehl zum Vize-Landrat gewählt. Der Gegenkandidat der CSU, Peter Osterrieder, erhielt 26 Stimmen. Zweite Stellvertreterin von Landrätin Andrea Jochner-Weiß wurde Regina Bartusch aus Peißenberg.

Torfzuwachs und Torfabbau in unseren Mooren

- Ursprünglich vorhandene Moore in Deutschland: ca. 1.200.000 ha
(davon 95 % entwässert und zerstört)
- Torfabbaufäche in Deutschland: ca. 30.000 ha
- Noch weitgehend intakte Moore ca. 5 %: ca. 60.000 ha
- Jährliche Torfbildung 1 Liter/m² auf 60.000 ha: ca. 600.000 m³
- Jährliche Torfabbaumenge in Deutschland: ca. 6.000.000 m³
- Torf-Import aus Ost- und Nordeuropa: ca. 6.000.000 m³
- **Gesamter Torfverbrauch pro Jahr: ca. 12.000.000 m³**
Dies entspricht der 20fachen Menge des jährlichen Zuwachses.
- Ca. 150 Liter Torf werden jährlich je Einwohner für gärtnerische Zwecke verbraucht (etwa 40 bis 50 Liter alleine für den Hobbygartenbereich!)



- 150 Liter Torf entstehen auf 1 m² Moor in 150 Jahren oder auf 150 m² in einem Jahr.
- Eine 1 m mächtige Torfschicht entsteht in ca. 1.000 Jahren (je Jahr 1 mm).
- Eine 15 cm dicke Torfschicht speichert etwa gleich viel Kohlenstoff wie ein 100-jähriger Wald auf gleicher Fläche.
- Der Torfverbrauch von 12 Millionen Kubikmetern hat eine ähnlich negative Klimawirkung wie die Vernichtung von rund 8.000 ha Hochwald – Jahr für Jahr.

Aktionsgemeinschaft „Besser gärtnern ohne Torf – denn Torf gehört ins Moor“

Koordinator:

Hans Streicher, Dipl.-Ing. (FH) Gartenbau
Fuchsbergstraße 3, 86899 Landsberg
Tel.: 08246 854, Fax: 08246 960604
E-Mail: hans.streicher@gmx.de



Der Anteil Bayerns am Torfverbrauch beträgt insgesamt ca. 1,6 Millionen Kubikmeter pro Jahr.

Für den Abbau dieser Torfmenge erfolgt anderenorts (in Niedersachsen und im Baltikum) Jahr für Jahr die Zerstörung von ca. 25 ha Hochmoorfläche. (Die Entnahme von 12 Mio. m³ Torf zerstört ca. 200 ha Moore.) Und das alles für Blumenerde, die nach kurzer Zeit wieder als „Abfall“ entsorgt wird!

Wie lange können/wollen wir uns das leisten?

Wer auf den Erhalt der Moore und den Schutz von Natur und Klima achtet, wählt **torffreie Erde!**

Umweltinitiative Pfaffenwinkel e.V.

Pressesprecherin und verantwortlich für Seite 6, 7 und 8:

Claudia Fenster-Waterloo
(V.i.S.d.P. und Autorin aller nicht namentlich gekennzeichneten Artikel)
Hammerschmiedstr. 8a
86989 Steingaden
Tel.: 08862 932430
mail@german-editors.de

Internet: www.uip-online.de

Satz und Layout:

Jürgen Müller, j.mueller6@gmx.net

Das nächste UIP-Treffen:

Dienstag, 17. Juni 2014, 19:30 Uhr
in der Zechenschenke
(Zechenstraße 2 in Peiting)

Die Umweltinitiative Pfaffenwinkel e.V. ist ein gemeinnütziger Verein.

Alle Spenden sind also steuerlich abzugsfähig.

Spendenkonto: Kreissparkasse Schongau • IBAN: DE16 7345 1450 0000 1099 00 • BIC: BYLADEM1SOG

Tel.: 0 88 61 / 25 97 99 5
Fax: 0 88 61 / 25 67 99 6

Bio im Lech-Ammer-Land
naturmarkt
Peiting

Öffnungszeiten

Mo – Fr: 7:30 – 19:00 Uhr
Sa: 7:30 – 13:00 Uhr

info@naturmarkt-Peiting.de
www.naturmarkt-Peiting.de
Freistraße 2 · 86971 Peiting

Shopping im grünen Bereich

Lagerhauskino

Schongau • Karmeliterstraße 5 • Telefon 08861/3941
www.lagerhauskino.pfaffenwinkel.net

Watermark

Wasser: Kein Element ist so lebensnotwendig, scheint gleichzeitig unerschöpflich und wird doch langsam aber sicher knapp. Ein Dokumentarfilm rund ums Wasser mit beeindruckenden mit spektakulären Bildern.

ab Freitag, 13. Juni, 20:00 Uhr