



Bundesministerium für
Ernährung, Landwirtschaft
und Verbraucherschutz



Wegweiser

Biologische Vielfalt schützen und nutzen
Informationen und Tipps





Liebe Leserinnen und Leser,

die Vielfalt des Lebens macht unsere Erde reich. Sie bildet die Grundlage der Produktion in der Land- und Forstwirtschaft, der Fischerei- und der Ernährungswirtschaft und ist damit das Fundament unserer Ernährung. Heute ist diese biologische Vielfalt überall auf der Welt bedroht, auch in Deutschland. Deshalb sind alle gefordert: Politik, Wirtschaft und Wissenschaft – aber auch wir als Verbraucher. Der beste Schutz der biologischen Vielfalt ist eine nachhaltige Nutzung. Jeder kann dazu einen Beitrag leisten. Mein Ministerium hat deshalb im Internationalen Jahr der Biologischen Vielfalt die Initiative „Biologische Vielfalt schützen und nutzen“ ins Leben gerufen. Wir möchten Sie darüber informieren, was Sie als Verbraucherin und Verbraucher konkret dafür tun können, uns und den nachfolgenden Generationen die große Bandbreite unserer biologischen Ressourcen zu erhalten. Lassen Sie uns gemeinsam daran arbeiten, dass wir uns auch in Zukunft über unsere abwechslungsreichen Kulturlandschaften und eine gesunde und genussreiche Vielfalt in unserer Ernährung freuen können.



Ilse Aigner
Bundesministerin für Ernährung,
Landwirtschaft und Verbraucherschutz

Biologische Vielfalt – Was heißt das?

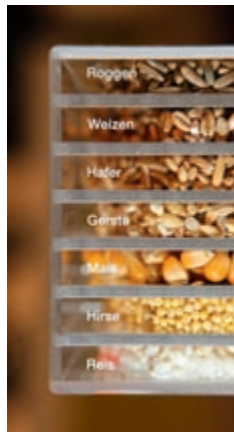
Mit biologischer Vielfalt sind die Arten, Sorten und Rassen von Nutzpflanzen, Nutztieren und Fischen gemeint, die unsere Ernährung ermöglichen und die uns mit nachwachsenden Rohstoffen wie Holz für Energie oder Fasern für Bekleidung versorgen. Diese Vielfalt wird auch als „Agrobiodiversität“ bezeichnet. Dazu gehören ebenso Mikroorganismen und alles, was das Funktionieren der Ökosysteme und die Erzeugung von Lebensmitteln gewährleistet: z. B. der Kreislauf der Nährstoffe, die Bekämpfung von Schädlingen und Krankheiten, die Bestäubung durch Insekten, die Reifung von Käse und das Brotbacken mit Hefe.



Die Vielfalt ist bedroht

Während die Menschen sich früher von mehreren tausend Nutzpflanzenarten ernährten, lebt die Mehrheit der Weltbevölkerung heute im Wesentlichen von nur zwölf Arten. Damals wurde eine Vielzahl von Tierrassen und Pflanzensorten ausgelesen und gezüchtet. Heute können Samen von Pflanzen und Tieren weltweit gehandelt werden und die Landwirte konzentrieren sich aus wirtschaftlichen Gründen auf wenige, hochproduktive Züchtungen.

So werden über 50 Prozent der Nahrungsmittel der Menschheit nur durch die drei Arten Mais, Reis und Weizen erzeugt. Bei uns in Deutschland dominieren fünf Kulturarten die Äcker: Weizen, Gerste, Mais, Raps, Roggen. Weltweit gelten 20 Prozent aller Tierrassen als akut gefährdet. In Deutschland werden 52 der 63 heimischen Nutztierassen als gefährdet eingestuft! Damit wir uns auch in Zukunft gesund und abwechslungsreich ernähren können, müssen wir insbesondere die Vielfalt unserer Nutzpflanzen und Tierrassen als Grundlage unserer Ernährung erhalten. Das gelingt, indem wir diese ganz konkret nutzen.



Was hat biologische Vielfalt mit mir zu tun?

Wir Menschen haben mit der Landwirtschaft, der Nutzung der Wälder und der Fischerei immer auch unsere Landschaften geprägt. So sind neue Lebensräume für die Pflanzen- und Tierwelt entstanden. Dabei müssen der Schutz und die Nutzung der biologischen Vielfalt immer wieder in Einklang gebracht werden. Nur durch dieses Miteinander von Mensch und Umwelt und eine nachhaltige Nutzung können wertvolle Kultur- und Naturlandschaften erhalten werden. Nur so können wir uns abwechslungsreich ernähren und die Vielfältigkeit unserer Landschaften genießen.

Mit Artenvielfalt flexibel in die Zukunft

Biologische Vielfalt in der Landwirtschaft ist auch wichtig, damit die Land-, Forst- und Fischereiwirtschaft sich an den Klimawandel anpassen können. Außerdem bildet sie die Grundlage für Züchtungen, wie beispielsweise die Entwicklung neuer Pflanzensorten zur Energiegewinnung.



Schutz durch Nutzung

Am besten können wir diese Vielfalt erhalten, indem wir sie in ihrer ganzen Palette nutzen. Dabei spielt unser Ernährungs- und Nachfrageverhalten eine wesentliche Rolle, denn der Markt richtet sich nach den Wünschen der Käufer. Nur eine entsprechend breit gefächerte Nachfrage sichert uns dauerhaft ein großes Spektrum im Anbau und im Laden. Umgekehrt trägt biologische Vielfalt zu einer abwechslungsreichen, ausgewogenen und gesunden Ernährung bei. Und sie bietet uns vielfältige Genüsse.



Obst und Gemüse

Wertvolle Kulturpflanzen schützen

Wie viele Apfelsorten kennen Sie? Haben Sie schon mal den säuerlichen norddeutschen Gloster, die würzige Alkmene aus Brandenburg oder den knackigen Gravensteiner probiert?

Es wäre doch schade, wenn uns diese Geschmacksvariationen der alten regionaltypischen Sorten zwischen herb, frisch, würzig, mild, süß, aromatisch und säuerlich verloren gehen würden.

Oder wenn keine neuen Züchtungen auf den Markt kämen wie der saftige Pinova. Aber es gibt nicht nur Apfelsorten. Weltweit werden etwa 7.000 Pflanzenarten vom Menschen genutzt. Mit „Art“ bezeichnet man die Grundeinheit der biologischen Systematik (z. B. Apfel, Birne), innerhalb derer es zahlreiche durch Auslese und Züchtung erzeugte züchterische Sorten (Boskop, Cox Orange) gibt. Im Ackerbau, im Gartenbau und auch im Weinbau wird aber nur ein geringer Teil der Vielfalt unserer Kulturpflanzen zur Erzeugung von Lebensmitteln und nachwachsenden Rohstoffen genutzt. Das soll sich ändern – und Sie können dazu beitragen, indem Sie möglichst viel Verschiedenes essen.

Alte Sorten, neue Geschmackswelten

Damit Kulturpflanzen, die unsere Ernährungsgrundlage darstellen, nicht verschwinden, sollten wir sie zunächst einmal kennen. Wer kennt noch die Schwarzwurzel mit ihrem herzhaft erdigen Geschmack? Oder Pastinaken, die mit ihrem süßlichen Aroma an Möhren erinnern? Heute finden Sie diese alten Gemüsearten wieder im Lebensmittelhandel. Bei den Tomaten gibt es jetzt ganz verschiedene Sorten. Retten Sie die Vielfalt an Farben, Formen, Aromen und gesundheitsfördernden Inhaltsstoffen der alten und der neuen Sorten. Es lohnt sich, die kulinarische Vielfalt seltener und regionaler



Gemüsearten und -sorten neu zu entdecken – im eigenen Garten, auf dem Markt, beim Kochen oder im Restaurant.

Nachhaltig konsumieren: regional und saisonal

Wer keinen eigenen Garten hat, kann beim Einkauf auf Vielfalt und Abwechslung achten und immer mal neue Obst- und Gemüsesorten

probieren. Dabei lohnt es sich, auf heimische Produkte zu setzen und das saisonale Angebot zu nutzen: Rhabarber und Spargel im Frühling, Erdbeeren, Tomaten und Gurken im Sommer, heimische Äpfel, Birnen und Nüsse im Herbst, Möhren, Spinat und Kohl im Winter. Man tut damit nicht nur etwas fürs Klima, sondern wird auch mit gesunder Frische und aromatischem Geschmack belohnt, weil die Früchte nicht wegen der langen Transportwege vor der Reife geerntet und lange gelagert werden müssen.



Die tolle Knolle wird immer bunter

Das Lieblingsgemüse der Deutschen, die Kartoffel, hat sein fragwürdiges Image als Inbegriff der deutschen Hausmannskost, Sättigungsbeilage oder gar Dickmacher längst abgelegt. Inzwischen findet man sogar in Supermärkten nicht mehr nur mehlig- oder festkochende Sorten, sondern auch erlesene Knollen wie die nussigen Bamberger Hörnchen, die rote Rosaria oder die länglichen französischen La Ratte-Kartoffeln. Neben neuen blau-violetten Züchtungen tauchen auch beliebte alte Sorten wieder auf, wie Adretta, Granola oder Hansa. Kennen Sie die Unterschiede der Sorten? Ob als Püree, Suppe, Salat, Back-, Brat- oder Salzkartoffel – Probieren lohnt sich!



Fleisch und Fisch

Vielfalt im Stall und auf der Weide

Ob Schwarzköpfiges Fleischschaf, Buntes Bentheimer Schwein oder Deutsche Rotbunte – die Vielfalt stellt die genetische Grundlage für die Sicherung der menschlichen Ernährung dar. Und was nur wenige wissen: Nicht nur exotische Tiere wie der Bali-Tiger oder der Dodo sind ausgestorben, sondern auch das Deutsche Weideschwein – und mit ihm viele andere Nutztiere. Die Vielzahl der Nutztierassen ist in Gefahr. So paradox es klingt: Wenn wir diese Tiere weiterhin schützen wollen,

müssen wir sie öfter essen. Denn nur wenn eine sinnvolle und wirtschaftliche Nutzung möglich ist, werden Landwirte diese Tierrassen auch weiterhin züchten.

Nutztiere als Kulturgut

Die Vielfalt der Haustierrassen hat sich seit Beginn der Tierhaltung und -zucht durch den Menschen unter verschiedensten geografischen und wirtschaftlichen Bedingungen herausbildet. So hatte jeder Landstrich seine eigenen Tierrassen. Sie gehören heute genauso zum kulturellen Erbe wie regionale Bräuche, Musik oder Kleidung. Diese Vielfalt ist auch für den Naturschutz und die Landschaftspflege von großer Bedeutung. Denn Nutztiere sind nicht nur Kulturgüter, sie erhalten auch Kulturlandschaften, Orte der Entspannung und Erholung. Was wäre etwa die Lüneburger Heide ohne ihre Heidschnucken? Oder eine Bergweide ohne die braunen Almrinder?

Eine nachhaltige, die Bestände sichernde Nutzung und Haltung gefährdeter Rassen ist ein zentrales Anliegen der Politik.

So gibt es inzwischen z. B. über 80 Arche-Höfe in Deutschland, die sich für die Erhaltung alter und gefährdeter Nutztierrassen einsetzen.

Alte Tierrassen neu entdeckt

Alte Haustierrassen waren oft für mehrere Nutzungen zu gebrauchen, sie lieferten Milch, Fleisch, Wolle oder auch Arbeitskraft. Heute wächst das Interesse an den alten Rassen mit ihren besonderen Qualitäten: Rückepferde im Wald, Brauereipferde für Festumzüge und Kutschpferde im Tourismus sind wieder gefragt. Aber auch unseren Speiseplan bereichern alte Tierrassen. Alte Rassen werden wieder häufiger genutzt, denn sie sind oft robust und genügsam. Und ihr Fleisch schmeckt auch anders. Schon mal ein Steak vom Glanrind probiert, eine Keule vom Weidelamm oder eine gebratene Mulardenente?

Fragen Sie einfach mal nach bei Ihrem Fleischer oder beim nächsten Restaurantbesuch.

Es muss nicht immer Kabeljau sein

Meeres- und Süßwasserfische, aber auch Meeresfrüchte gehören weltweit zu den wichtigsten Proteinlieferanten und sind für eine ausgewogene Ernährung sehr wertvoll. Doch Übernutzung und Meeresverschmutzung bedrohen die Bestände, auch in Nord- und Ostsee. In Deutschland gelten 70 Prozent der Fischarten im Süßwasser als bestandsgefährdet, sechs Prozent als bereits ausgestorben. Für einige Bestände von Hering, Kabeljau, Scholle und Seezunge gibt es bereits Bewirtschaftungspläne, damit sich die Bestände erholen können und eine nachhaltige Nutzung möglich



wird. Auch Sie können dazu beitragen, die Vielfalt in unseren Gewässern zu erhalten. Probieren Sie den abwechslungsreichen Geschmack verschiedener Meerestiere und achten Sie beim Kauf von Seefischen auf bedrohte Arten. Fisch aus nachhaltiger Fischerei erkennen Sie z.B. am Siegel des Marine Stewardship Council.

Heimische Fische bevorzugen

Auch die regionale Teichwirtschaft hat viel für Sie zu bieten: Ob Forelle, Karpfen, Zander oder Schleie – die heimischen Süßwasserfische sind köstlich, gesund und gedeihen direkt vor unserer Haustür. Bekannte deutsche Teichwirtschaften liegen in der Oberlausitz, im Aischgrund in Mittelfranken und um Tirschenreuth in der Oberpfalz.



Wein, Brot und Käse

Deutscher Wein: kultivierter Genuss

Der Weinbau in den 13 deutschen Anbaugebieten gehört zu unserer kulturellen und kulinarischen Identität. Die abwechslungsreiche Palette von Weinen aus unterschiedlichen Lagen oder Rebsorten bietet für jeden Geschmack etwas. Können Sie einen Silvaner von einem Riesling oder Gewürztraminer unterscheiden? Kennen Sie den Elbling, eine der ältesten Rebsorten Mitteleuropas, oder die Neuzüchtung Regent? Fragen Sie gezielt nach bestimmten Sorten und Lagen! Weinberge sind nicht nur ein idealer Lebensraum vieler wärmelie-

bender Tier- und Pflanzenarten – Weinregionen wie Baden, Franken, Saale-Unstrut oder Mosel und Nahe sind auch beliebte Reiseziele. Natur und Genuss, Kultur und Tradition bereichern Ihren Urlaub in unseren Weinbaugebieten. Erleben Sie die bunte Farbenpracht des Weinlaubs auf Wanderungen, machen Sie interessante Bekanntschaften auf Winzerfesten.



Unser täglich Brot mal anders

Seit Jahrtausenden ist Getreide das Hauptnahrungsmittel für Menschen und Futtermittel für viele Tiere. Einkorn, Emmer und Gerste sind die ältesten Getreidearten, heute stehen Weizen, Mais, Reis und Hirse an erster Stelle. Je nach Klima, Boden und Tradition haben die verschiedenen Regionen ihre eigenen Getreidekulturen entwickelt, etwa vorwiegend Reis in Asien, Mais in Amerika und Weizen bei den Römern – und auch heute noch bei uns. Kein anderes Nahrungsmittel verzehren wir so häufig wie Getreide, denn es hat sowohl hervorragende Lagereigenschaften als auch einen hohen Nährwert, der je nach Getreideart stark variiert.



Je mehr verschiedene Arten wir essen, desto ausgewogener und gesünder ernähren wir uns.

Entdecken Sie den Geschmack von Roggen, Hafer und Hirse oder probieren Sie mal die gesunden „Urkörner“ Einkorn, Emmer oder Dinkel.

Wechseln Sie zwischen Sauerteig- und Hefebrotten. Ob als Brot, Gebäck, Müsli, Nudeln oder im Salat – den Zubereitungsarten der verschiedenen Getreidearten sind fast keine Grenzen gesetzt.

Köstliche Vielfalt bei Milchprodukten

Im Lebensmittelhandel ist eine beeindruckende Vielfalt unterschiedlichster Milcherzeugnisse zu finden. Die Palette reicht von Frischmilcherzeugnissen über Joghurt und Kefir bis hin zu Butter und Käse. Allen gemeinsam ist der Ausgangsrohstoff Milch. Bereits in der Steinzeit wurde Milch in der Sonne oder am Feuer zum Gerinnen gebracht. Dabei entstand unter günstigen Umständen ein essbares, lagerfähiges Lebensmittel. Solche ver-

hältnismäßig einfach herzustellenden Sauermilchkäse bereicherten das Nahrungsangebot der Menschen jener Zeit und halfen, Engpässe des sonstigen Nahrungsangebots zu überbrücken.

Mikroorganismen – unsere kleinen Helfer

Heute nutzen wir die konservierende und geschmacksverbessernde Wirkung zahlreicher Edelschimmel, Bakterien und Mikroorganismen zur Herstellung verschiedenster Käsesorten. Ohne diese biologische Vielfalt von Kleinstlebewesen könnten wir nicht die Geschmacksvielfalt einer Käseplatte genießen.

Allein in Deutschland werden mehr als 150 Käsesorten hergestellt – probieren Sie mal eine neue Sorte!

Neben Allgäuer Bergkäse gehören Camembert, Tilsiter, Butter- und Frischkäse und Harzer Roller zu den beliebtesten heimischen Käsesorten. Erkundigen Sie sich an der Käsetheke auch nach Schaf- und Ziegenkäse und Spezialitäten aus Rohmilch! Mikroorganismen wie Milchsäurebakterien und Hefen sind auch bei der Herstellung, Veredelung und Konservierung von anderen Lebensmitteln wie Sauerkraut, Salami, Joghurt, Wein, Bier und Brot unentbehrliche Helfer.



Wald und Wiese

Ökosystem Wald

Wälder tragen mit ihrer Vielfalt und ihrem Artenreichtum wesentlich zu einem angenehmen Klima bei. Sie schützen den Boden vor Erosion und sind für den Wasserhaushalt von entscheidender Bedeutung.

Dabei ist die Vielfalt der Baumarten die beste Versicherung gegen Unwetter, Schädlinge und den Klimawandel.

Ziel der Forstwirtschaft sind daher naturnahe Wälder, die nicht nur aus Fichten, Kiefern, Buchen und Eichen

bestehen, sondern ein möglichst breites Spektrum von standorttypischen Bäumen und Sträuchern enthalten. Das Ökosystem Wald besteht jedoch nicht nur aus Bäumen, sondern ist auch Lebensraum für zahllose heimische Pflanzen, Tiere und Mikroorganismen.

Heimische Hölzer

Sie können dazu beitragen, die Vielfalt unserer Wälder zu erhalten, indem Sie die unterschiedlichen heimischen Holzarten nutzen: Das Hartholz vom Speierling wird im Instrumentenbau verwendet, der Spitzahorn liefert ein Edelholz, das sich für Möbel und Parkettböden eignet, und auch Ulmenholz ist mit seiner schönen Maserung ein exklusives Möbelholz. Die Robinie gilt als besonders wetterfest und damit als ideal für den Außenbereich – für Terrassen und Gartenmöbel. Beim Kauf von Holzprodukten achten Sie bitte auf zertifizierte Produkte: Holz mit Siegeln von PEFC oder FSC stammt aus nachhaltiger Waldbewirtschaftung.

Nachwachsende Rohstoffe

Bevor die Menschen Öl, Kohle und Erdgas entdeckt hatten, haben sie neben mineralischen Rohstoffen auch Pflanzen zur Deckung ihrer Bedürfnisse genutzt. Brennholz, Bauholz, Wolle, Faser- und Färberpflanz-

zen für Textilien, Arzneipflanzen – all das waren ganz alltägliche Produkte, die vom Acker und aus dem Wald kamen. Heute spielen sie wieder eine große Rolle, ob für die Wärme im Haus, als Kraftstoff, Baustoff oder als Rohstoff für die Chemische Industrie. Wichtig ist, dass die nachwachsenden Rohstoffe nachhaltig, d.h. klimafreundlich und im Einklang mit der Natur produziert und verwendet werden.

Lebendige Vielfalt im Grünen

Auch Wiesen, Weiden und Almen beherbergen eine Vielzahl von Lebewesen. Dort findet man noch seltene Pflanzenarten wie die Lichtnelke, den Klappertopf oder den Eisenhut sowie seltene Tierarten wie den Dukatenfalter oder den Wiesenpieper. Sie bieten auch Lebensraum für unsere Bienen, die nicht nur Honig produzieren, sondern auch unsere Nutzpflanzen bestäuben.

Die Landwirte tragen mit dem Mähen und Beweiden zur Erhaltung unserer wertvollen Kulturlandschaften bei.

Sie können sie dabei unterstützen, indem Sie sich verstärkt für regionale Milch- und Fleischprodukte entscheiden. Lassen Sie sich von neuen Geschmackserlebnissen begeistern: Artenreiche Wiesen, Weiden und Almen bringen mehr Aroma in Käse, Milch und Fleisch.



Urlaub in heimischen Gefilden

Wer naturnahe Urlaubsziele wählt, erlebt und fördert die regionale Vielfalt.

Wie wäre es mal mit einer Wanderung in einem deutschen Mittelgebirge wie dem Harz, der Eifel, dem Thüringer oder Bayerischen Wald? Oder machen Sie Urlaub auf dem Bauernhof, wo man die biologische Vielfalt ganz unmittelbar erleben kann: von niedlichen Frühlingslämmern oder kleinen Ferkeln über frische Möhren vom Feld bis hin zur Rast auf der blühenden Alm oder dem Bett im Kornfeld... Nicht nur Ihre Kinder werden staunen, was es auf so einem Hof alles zu entdecken gibt. Remembern Sie sich noch an den Duft einer frischgemähten Wiese?



Garten

Der eigene Garten: Mit allen Sinnen genießen

Der Garten ist ein Refugium der Pflanzenvielfalt, ein Meer von Farben, Formen und Aromen. Diese Vielfalt ist die Grundlage einer gesunden Ernährung, denn die zahlreichen heimischen Obst- und Gemüsesorten bieten genau die Abwechslung, die uns gut tut und fit hält. Obst und Gemüse gelten als Inbegriff gesunden Essens,

reich an Inhaltsstoffen und arm an Kalorien. Unsere erntefrischen Gartenerzeugnisse enthalten nicht nur wichtige Vitamine, Mineral- und Vitalstoffe, die für unsere Gesundheit unerlässlich sind, sie schmecken auch hervorragend. Rund ums Jahr bietet ein Garten im Wechsel der Jahreszeiten immer wieder Neues für alle Sinne – und Ihre Küche.



Gartenfrische Alternativen

Während im Supermarkt meist nur wenige Obst- und Gemüsesorten im Angebot sind, können wir im eigenen Garten aus einer Vielzahl von Möglichkeiten schöpfen und anpflanzen, worauf wir Lust haben – seien es alte Apfelsorten wie der beliebte Gravensteiner oder ausgefallene Gemüse wie die rückgezüchtete Urmöhre oder Spargelsalat. Frische Kräuter bereichern jede Mahlzeit:



Bauen Sie doch mal Wildkräuter an oder Raritäten wie die duftende Erdbeermintze.

Ob professionelle Gärtnerei oder Hobbygärtner: Gartenfreunde erhalten die Vielfalt von Zierpflanzen, Gehölzen, Stauden, Gewürzpflanzen, Obst und Gemüse.

Biotop Garten

Die Auswahl dessen, was wir im Garten hegen und pflegen, hat auch große Auswirkungen auf die Tierwelt. Gärten bieten Nahrung für Insekten, Vögel und Säugetiere. Heimische Pflanzen sollten deshalb bevorzugt werden, weil die heimischen Tiere an sie gewöhnt und auf sie angewiesen sind. Erinnern Sie sich beim Pflanzen

im eigenen Garten neben Bewährtem an alte Arten und Sorten. Beim Kauf von Blumenzwiebeln sollten Sie bei der Auswahl auf Pflanzen mit ungefüllten Blüten achten. Bei Pflanzen mit gefüllten Blüten sind die Staubblätter in dekorative Blütenblätter umgewandelt und stehen Insekten nicht als Nahrung zur Verfügung.

Gartenfreuden in der Stadt

Gartenarbeit macht Spaß, hält fit und führt sogar noch zu kulinarischen Ergebnissen. Nicht nur Landbewohner, auch immer mehr eingefleischte Großstädter möchten nicht mehr auf eigenes Obst und Gemüse verzichten und beackern ihre eigene Parzelle:

Stadtnah gelegene Kleingärten und Gartengrundstücke sind wieder sehr beliebt, besonders bei jungen Familien.

Auch sie sind Horte der biologischen Vielfalt. Und nach getaner Gartenarbeit gibt es zur Belohnung nicht nur eine abwechslungsreiche Ernte, sondern auch die wohlverdiente Entspannung: Wer möchte nicht im Sommer unter dem Apfelbaum liegen, die Vögel belauschen und den Blumen- und Kräuterduft schnuppern? Auch das ist biologische Vielfalt.

Auswahl an Informationen/Links

Wo finde ich weitere Informationen?

www.hier-waechst-vielfalt.de

Die zentrale Plattform rund um das Thema Schutz und Nutzung von biologischer Vielfalt. Der Verbraucherservice zeigt Wege auf, biologische Vielfalt im Alltag zu erleben. Der Fachservice bietet weiterführende Informationen zur Nutzung genetischer Ressourcen als Mittel, Vielfalt zu erhalten. Der Service für Lehrerinnen und Lehrer zeigt Möglichkeiten auf, bereits Kinder und Jugendliche für die Bedeutung der Biodiversität zu sensibilisieren. Hier können Sie auch auf zahlreiche Arten selbst aktiv werden und biologische Vielfalt in Ihrer Nähe entdecken.

www.bmelv.de

Der Internetauftritt des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV) bietet umfangreiche Informationen rund um Verbraucherrechte, Landwirtschaft und gesunde, ausgewogene Ernährung mit sicheren Lebensmitteln.

www.ble.de

Die Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) setzt sich ein für eine nachhaltige Agrar- und Ernährungswirtschaft sowie die ländliche Entwicklung.

www.genres.de

Informationsplattform zur Biologischen Vielfalt für Ernährung, Land-, Forst- und Fischereiwirtschaft.

www.jki.bund.de

Das Bundesforschungsinstitut für Kulturpflanzen, Julius Kühn-Institut (JKI), setzt sich für die Erhaltung und die Erforschung der Kulturpflanzen in ihrer Gesamtheit ein.

www.mri.bund.de

Das Max Rubner-Institut forscht an vielfältigen Fragestellungen rund um die Themen Ernährung und Lebensmittel.

www.label-online.de

label-online.de bewertet über 400 Labels mit Bezug zum umweltgerechten, sozial verträglichen und gesundheitlich unbedenklichen Konsum.

www.biosiegel.de

Das Informationsportal über das Bio-Siegel: Kennen Sie schon den Unterschied zwischen „bio“ und „öko“?

www.lpv.de

Der Deutsche Verband für Landschaftspflege e.V. unterstützt eine nachhaltige Regionalentwicklung, umweltverträgliche Landnutzung und die Vermarktung gebietstypischer Produkte.

www.g-e-h.de

Die bundesweite Gesellschaft zur Erhaltung alter und gefährdeter Haustierrassen e.V. fördert die Zucht und die Lebenderhaltung gefährdeter Nutzierrassen.

www.deutscherimkerbund.de

Der Deutsche Imkerbund e.V. fördert und verbreitet mit seinen rund 81.500 Mitgliedern die Bienenhaltung, die einen wichtigen Beitrag zur Erhaltung einer artenreichen und intakten Umwelt leistet.

www.deutsche-genbank-obst.de

Die Deutsche Genbank Obst sammelt und erhält genetische Ressourcen von Obst.

www.pomologen-verein.de

Ziel des Vereins ist der Erhalt und die Rekultivierung von alten Obstsorten; angeboten werden u.a. Sortenbestimmungsseminare und Obstbaumschnittkurse.

www.nutzpflanzenvielfalt.de

Der Verein zur Erhaltung der Nutzpflanzenvielfalt e. V. setzt sich für den Erhalt und die Züchtung alter und fast vergessener Arten ein und entwickelt diese weiter.

www.vern.de

Der Verein zur Erhaltung und Rekultivierung von Nutzpflanzen in Brandenburg e.V. hat sich als Ziel gesetzt, alte und seltene Kulturpflanzen zu erhalten .

www.wein.de

Wein-Portal der DLG e.V. (Deutsche Landwirtschaftsgesellschaft) mit Wissenswerten rund um Anbauggebiete, Rebsorten, Anbau, Weinkauf und Weinreisen in Deutschland.

www.portal-fischerei.de

Bund und Länder stellen in diesem Internetportal umfassende Informationen zu vielen fischereilichen Themen zusammen, u.a. Informationen für Berufs- und Sportfischer, zu Fanggebieten und Beständen.

www.msc.org

Der MSC (Marine Stewardship Council) ist ein weltweites Zertifizierungsprogramm für nachhaltig gefangenen Fisch und Meeresfrüchte.

www.slowfood.de

Slow Food Deutschland e.V. ist die deutsche Sektion der internationalen Bewegung, die sich um genussvolles, bewusstes und regionales Essen bemüht.

www.sdw.de

Die Schutzgemeinschaft Deutscher Wald setzt sich für die Belange des Waldes ein und möchte das Verständnis der Menschen für die Bedeutung des Waldes vertiefen.

www.naturwaelder.de

Datenbank der Naturwaldreservate in Deutschland.

www.wald-online.de

Hier erhalten Sie detaillierte Informationen zum Wald und zur Forstwirtschaft in Ihrem Bundesland.

Diese Broschüre wird im Rahmen der Öffentlichkeitsarbeit der Bundesregierung kostenlos herausgegeben. Sie darf weder von Parteien noch von Wahlbewerbern oder Wahlhelfern während eines Wahlkampfs zum Zweck der Wahlwerbung verwendet werden. Dies gilt für Europa-, Bundestags-, Landtags- und Kommunalwahlen. Missbräuchlich ist insbesondere die Verteilung auf Wahlveranstaltungen, an Informationsständen der Parteien sowie das Einlegen, Aufdrucken oder Aufkleben parteipolitischer Informationen oder Werbemittel. Untersagt ist gleichfalls die Weitergabe an Dritte zum Zweck der Wahlwerbung. Unabhängig davon, wann, auf welchem Weg und in welcher Anzahl diese Schrift dem Empfänger zugegangen ist, darf sie auch ohne zeitlichen Bezug zu einer bevorstehenden Wahl nicht in einer Weise verwendet werden, die als Parteinahme der Bundesregierung zu Gunsten einzelner politischer Gruppen verstanden werden könnte.

Herausgeber

Bundesministerium für Ernährung,
Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV)

11055 Berlin

Ansprechpartner

Referat „Biologische Vielfalt,
Genetische Ressourcen, Biopatente“

Text neues handeln GmbH

Stand Mai 2010

Gestaltung neues handeln GmbH

Druck Oktoberdruck AG

Foto/Bildnachweis BMELV-Archiv; AIPX/JAL; blickwinkel/PICANI/Frey; Caro/Teschner; fotofinder/Wandmacher; fotolia/Hahn; istockphoto/Banús, Kuva, Nayashkova, Novoselic; laif/Bussenius, Morascher; OKAPIA/Vock; Photocase/Sky; picture-alliance/dpa, ZB; ullstein bild/Imagebroker.net, Wodicka; vario images

Diese und weitere Publikationen des BMELV können Sie

kostenlos bestellen Internet: www.bmelv.de → Service →
Publikationen

Weitere Informationen finden Sie im Internet unter
www.bmelv.de/Vielfalt