

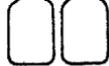
## "Biobutték" demnächst eröffnet

Anfang April wird in der Bonnewegerstrasse gegenüber der Kirche ein "Biobutték" seine Geschäftstür öffnen. Angeboten werden dort nur Lebensmittel, die von Bauern und Gärtnern stammen, die nach den Methoden der biologischen Landwirtschaft arbeiten, d.h. ohne Kunstdünger und ohne Pflanzenschutzmittel. Da die biologische Landwirtschaft und der biologische Gartenbau in Luxemburg allerdings noch in den Kinderschuhen stecken, werden auch Waren verkauft, die von ausländischen Organisationen wie "Manna" (NL) oder "Mutter Erde" (BRD) bezogen werden. Gemüse, Obst, Brot, Mehl stammen aber schon von einigen Luxemburger Produzenten.

Ziel des "Biobutték" ist es, die sogenannte "Oko-Diät" in Luxemburg zu fördern. Diese Diät soll nicht

einfach Übergewicht verhindern, sondern eine gesündere Ernährung fördern. Im allgemeinen essen die Menschen in den westlichen Industrienationen nämlich viel zu viel Fleisch, was erstens ihrer Gesundheit abträglich ist (Verfettung, Herzinfarkte, usw.). Die Fehlernährung ist zudem eine Ursache für den Nahrungsmangel in der Dritten Welt, weil dort produzierte Proteine nicht von den Einheimischen gegessen werden dürfen sondern zur Fütterung von Rindvieh, Schweinen und Hühnern nach Europa und den USA exportiert werden. (vgl. Kasten).

Aus diesem Grunde bietet der "Biobutték" vor allem Waren aus Vollgetreide, also Esswaren die mit Mehl aus ungeschältem, vollwertigem Getreide hergestellt werden, sowie Hülsenfrüchte an. Zur ersten Gruppe

**4:1****5:1**

R. H. Strahm, U

nach FAO/Heierl

Die Erzeugung von 1 Kalorie tierischer Nahrung: Fleisch, Milch, Eiern, erfordert durchschnittlich 7 Kalorien pflanzlicher Nahrungsmittel. In zunehmendem Maß werden dafür Futtermittel eingesetzt, die auch als Nahrungsmittel für den Menschen verwendbar wären: Getreide, Sojabohnen, Ölfrüchte, Fischmehl.

Wenn *Weizen* bei direkter Verwendung als Nahrungsmittel (Brot) einen Einsatz von 1 : 1 erfordert, so beträgt dieser kalorienmäßig bei Verwendung als Futtermittel für die Erzeugung von Hühnerfleisch 12 : 1 (das heißt: 11 von 12 Nahrungskalorien gehen verloren), von Eiern 4 : 1, Schweinefleisch 3 : 1, Rindfleisch 10 : 1 und von Milch 5 : 1. Im Durchschnitt ergibt dies das Verhältnis von 7 : 1. (1)

Der große Fleischkonsum in den Industrieländern stellt also ernährungswirtschaftlich eine ungeheure Verschwendung dar. Ein *Schweizer* konsumiert pro Jahr (1972) 79 kg Fleisch und 181 Eier. (2) Ein *Deutscher* verspeist durchschnittlich 87 kg Fleisch, ein *Österreicher* 79 kg, ein *Franzose* sogar 96 kg im Durchschnitt (1971/72). (3)

darstellt. Über den Erfolg bei der Kapitalbildung dürfen sich nicht nur die Initiatoren freuen. Er ist ein Beweis, dass es auf der "alternativen Szene" in Luxemburg Leute genug gibt, die bereit sind, ihr Engagement auch finanziell zu tragen. Ein blühendes Geschäft ist für sie kein Profitgeschäft, denn es dürfen höchstens 5% des Gewinnes ausgeschüttet werden, sondern ein Beitrag zur gesünderen Ernährung und zum Abbau der Welthungerprobleme. Daher wünschen wir dem "Biobütték" viele Kunden. m.p.

**CATTENOM****Doudgefëierlech****Et tickt eng Bomm  
zu Cattenom**

Selbstverständlich sind Fleisch oder andere Proteinnahrung unentbehrlicher Bestandteil menschlicher Nahrung, aber der tägliche Eiweißbedarf des Menschen ist gering. Er beträgt nach FAO-Norm 7 Gramm pro Tag, was etwa 25 g Fleisch entspricht. Nach einer medizinischen Grundregel beträgt er 6% der Kalorienaufnahme. (4) Er ist im Prinzip abhängig von der gesamten Kalorienmenge, die zur Verfügung steht. Tierisches Protein ist weitgehend, aber nicht ganz vollständig durch pflanzliche Eiweiße (Sojabohnen, Bohnen, Erdnüsse, Mais) ersetzbar.