



Liebe Mitglieder und Freunde von Slow Food Deutschland,

so langsam wird es winterlich, und wir bereiten uns auf die letzten Veranstaltungen und Feste des Jahres 2013 vor. Im Dezember können wir uns wie jedes Jahr auf den Terra Madre Tag freuen: Am 10. Dezember feiern wir mit Slow Food und Terra Madre Gemeinschaften in aller Welt gemeinsam die Vielfalt des lokalen Essens. Dieses Jahr steht der Tag im Zeichen der biologischen Vielfalt, denn die Vielfalt ist eine unverzichtbare Ressource für den Erhalt fruchtbarer Böden, für gute Lebensmittel und nachhaltigen, zukunftsfähigen Genuss. Auch das Slow Food Deutschland Archejahr 2013 geht zu Ende, aber es war nur ein Anfang – die Unterstützung der biologischen Vielfalt wird für uns ein zentrales Thema bleiben.

Also feiern auch Sie mit uns die Vielfalt der Slow Food Welt, auf dass sie weiter bunt und lebendig bleibt!  
Herzliche Grüße, Ihre

Ursula Hudson

#### Unsere Themen in diesem Brief:

##### *Wichtige Informationen für Sie*

- Termine für kommende Tagungen und Treffen: Mitgliederversammlung 2014
- Neues Convivium: Taunus+Westerwald

##### *Aktionen und Veranstaltungen*

- Terra Madre Day – 10. Dezember 2013, weltweit (!)
- *Wir haben es satt! 2014* – Berlin, 18. Januar 2014
- Rückblick: SlowFisch Bremen, 08.-10. November 2013

##### *Archejahr 2013*

- Neue Arche-Passagiere: Bremer Scheerkohl, Ahrtaler Köksje, Kesselheimer Zuckereerbse, Alpines Steinschaf

##### *Internationale Slow Food Neuigkeiten*

- Slow Food Almanach: jetzt für Mitglieder da!
- Slow Food Konferenz in Brüssel, 28. November 2013
- Artgerechte Tierhaltung – die Ergebnisse der Slow Food Umfrage und Positionspapier
- Rückblick: AsiO Gusto – die erste internationale Slow Food Veranstaltung in Asien

##### *Allgemeine Termine, Tipps und Hinweise*

- Petition zu Gentechnik-Verbot
- Petition zu Glyphosat-Verbot



## Mitgliederrundbrief 11.2013

### Wichtige Informationen für Sie

- **Termine für kommende Tagungen und Treffen: Mitgliederversammlung 2014**

Wir freuen uns, Ihnen nun auch den Ort für die Mitgliederversammlung 2014 mitteilen zu können. Sie wird am

***Samstag, 28. Juni 2014 in Kassel***

stattfinden. Wir würden uns freuen, wenn auch Sie dieses Mail dabei sind! Weitere Informationen zur Tagung erhalten Sie dann in den kommenden Monaten.

- **Neues Convivium: Taunus+Westerwald**

Slow Food Deutschland freut sich über ein neues Convivium! Das am 23. Oktober gegründete CV Taunus+Westerwald umfasst im Kerngebiet die Landkreise Betzdorf im Norden, bis Idstein im Süden, sowie in west-östlicher Richtung zwischen Neustadt und Weilmünster. Informationen zum neuen Convivium finden Sie auf [www.slowfood.de/slow\\_food\\_vor\\_ort/taunuswesterwald](http://www.slowfood.de/slow_food_vor_ort/taunuswesterwald), oder kontaktieren Sie Convivienleiter Eberhard Volk und Stellvertreterin Käthe Rausch unter [taunus-westerwald@slowfood.de](mailto:taunus-westerwald@slowfood.de).

### Aktionen und Veranstaltungen

- **Terra Madre Tag – 10. Dezember 2013, weltweit (!)**



Der 10. Dezember steht kurz bevor und damit schon zum 5. Mal eine große Feier für uns alle! Auf der ganzen Welt feiern Slow Food Convivien, Mitglieder und Begeisterte die Vielfalt des lokalen Essens. Wir laden alle Mitglieder und Freunde von Slow Food ein, diesen Tag mit uns zu feiern! Der Terra Madre Tag steht dieses Jahr im Zeichen der **Arche des Geschmacks**. Slow Food wird sich auch in den kommenden Jahren verstärkt diesem Katalog vom Aussterben bedrohter Lebensmittel widmen, in Deutschland und weltweit.

Veranstalten auch Sie am 10. Dezember eine Feier zu Ehren des lokalen Essens! Vielleicht finden Sie ein neues schützenswertes Produkt, oder Sie feiern einen bereits existierenden Arche-Passagier. Vergessen Sie nicht, **Ihre Veranstaltung** auf der Website des Terra Madre Tags zu **registrieren**, damit die anderen sehen können, was Sie planen. Dort finden Sie auch Grafikmaterialien und Anregungen der letzten Ausgaben. Sie können an dem Event auch über Facebook (<https://www.facebook.com/events/175968365927339/>) teilnehmen oder über **Twitter: #TMD2013** aktuelle Informationen erhalten.

Weitere Informationen und eine Liste aller Veranstaltungen weltweit finden Sie auf der Terra Madre Tag Webseite (auf Deutsch): [http://www.slowfood.com/terramadreday/welcome\\_de.lasso](http://www.slowfood.com/terramadreday/welcome_de.lasso)

**Slow Food Deutschland** feiert den Terra Madre Tag in Köln gemeinsam mit den **Convivien in Köln und Umgebung** und dem Restaurant & Café *Ludwig im Museum* ganz im Zeichen des lokalen Essens. Bei einem kleinen Erzeuger-Markt präsentieren lokale sowie Arche-Erzeuger ihre Produkte, die Küche kreiert eine Menükarte ausschließlich mit Gerichten aus lokalen Lebensmitteln und Arche-Produkten – eine Sinnesreise zu den Wurzeln des Geschmacks. Eine Gesprächsrunde zur Arche des Geschmacks gibt den Erzeugern und Botschaftern der biologischen Vielfalt das Wort. Eine Einladung, die Arche-Produkte und



Presidi in ihrer ganzen Vielfalt mit allen Sinnen zu erleben und zu erschmecken und die Geschichte dieser wunderbaren Lebensmittel zu erfahren. Der eingeladenen Presse möchten wir die Gelegenheit geben, mit denen ins Gespräch zu kommen, die am meisten Wissen über die Arche-Produkte haben – den Erzeugern und Produzenten in der Arche des Geschmacks.

Ort: Ludwig im Museum, Café & Restaurant, Heinrich-Böll-Platz, 50667 Köln  
Datum: Dienstag, 10. Dezember 2013  
Uhrzeit: 12.00 bis 19.00 Uhr

Mehr Informationen auf unserer Webseite:

[http://www.slowfood.de/terra\\_madre/terra\\_madre\\_tag\\_2013/veranstaltungen/](http://www.slowfood.de/terra_madre/terra_madre_tag_2013/veranstaltungen/)

- **Wir haben es satt! 2014 – Berlin, 18. Januar 2014**



Auch im Januar 2014 werden wir wieder für eine bäuerliche und ökologischere Landwirtschaft mit vielen Tausend Menschen in Berlin auf die Straße gehen, denn wir haben die industrielle Land- und Lebensmittelwirtschaft satt und fordern gemeinsam mit BäuerInnen, ImkerInnen, UmweltschützerInnen und BürgerInnen, dass sich die neue Bundesregierung für eine gerechte und global verantwortliche Agrar- und Lebensmittelpolitik einsetzt. Wir laden auch Sie ein, dabei zu sein und Ihre Stimme für gutes Essen und eine gute Landwirtschaft für alle zu erheben.

Die Forderungen der Demo:

**Wir fordern:**

- Recht auf Nahrung weltweit!
- Gesundes und bezahlbares Essen für alle!
- Faire Preise und Marktregeln für die Bauern!
- Artgerechte Tierhaltung ohne Antibiotika-Missbrauch!
- Freiheit für die Saatgutvielfalt!
- Bienen- und umweltfreundliche Landwirtschaft!
- Förderung regionaler Futtermittelerzeugung!
- Zugang zu Land weltweit für alle!

**STOPPT:**

- den Hunger!
- die Lebensmittelskandale!
- das Bauernhöfesterben!
- die Megaställe!
- die geplante EU-Saatgutverordnung!
- die Monokulturen!
- die Gentechnik auf dem Acker und im Stall!
- die Landnahme durch Staaten und Investoren!

Auch eine **Schnippeldisko** des Slow Food Youth Netzwerkes ist wieder geplant. Mehr dazu in Kürze auf unserer Webseite.

- **Rückblick: SlowFisch 2013 – Bremen, 08.-10. November 2013**

In den Gängen herrschte Gedränge, die Stände der Aussteller waren dicht umlagert, die Menschen kosteten und kauften: Die sechste Messe SlowFisch für nachhaltigen Genuss lockte von Freitag bis Sonntag, 8. bis 10. November 2013, erneut ein großes Publikum in die Hallen der Messe Bremen. Annähernd 190 Erzeuger und Händler präsentierten ihre Frischfisch- und Feinkostwaren, Fleisch und Wurst, Marmeladen, Chutneys, Senfe und Gewürze, Wein, Bier und Limonade. Das stieß auf großes Interesse: Insgesamt besuchten 33.760 Menschen von Freitag bis Sonntag die Bremer Herbstmessen. Auch viele Aussteller äußerten sich positiv, vor allem über das „seriöse und anspruchsvolle Publikum“ und den direkten Kontakt mit den interessierten Verbrauchern.

Impressionen der SlowFisch 2013 auf dieser Webseite: <http://tinyurl.com/nqyznva>



### Archejahr 2013

- **Neue Arche-Passagiere**

Vier weitere Passagiere werden in die Arche des Geschmacks aufgenommen! Die Anträge des **Ahrtaler Köksje** (eine Bohnenart), des **Alpinen Steinschafes**, des **Bremer Scheerkohls** und der **Kesselheimer Zuckererbse** wurden von der Archemission angenommen und vom Vorstand bestätigt. Inzwischen stehen die Anträge **im internen Bereich** der Webseite den Mitgliedern **zur Einsicht bereit** mit einer Widerspruchsfrist von vier Wochen. Sofern bis zum Ablauf der Widerspruchsfrist kein Einspruch aus unserem Verein erfolgt, werden die neuen Passagiere offiziell auf der deutschen Arche des Geschmacks begrüßt!

Die Anträge finden Sie hier (Anmeldung zum Mitgliederforum erforderlich):

[https://www.slowfood.de/mitgliederforum/antraege\\_arche\\_des\\_geschmacks/](https://www.slowfood.de/mitgliederforum/antraege_arche_des_geschmacks/)

Das **Ahrtaler Köksje** ist die bisher letzte regional nachgewiesene Bohne mit einer traditionellen Nutzung als reine Trocken- oder Körnerbohne als Suppenbohne im Bereich des Kreises Ahrweiler (Rheinland-Pfalz) mit einer Verbreitung in den Köln-Bonner Raum (Nordrhein-Westfalen) hinein. Geschmacklich ist diese Bohne ein Kind der Sonne und des Weinbauklimas. Die Aussaat erfolgt frühestens Ende Mai. Die Hülsen reifen lange an der Stange ab, teilweise bis zu den ersten Frösten Ende Oktober. Das Ahrtaler Köksje ergibt eine sämige, leicht süßliche Bohnensuppe. Antragstellendes Convivium ist das **CV Bonn**.



Das **Alpine Steinschaf** ist ein feingliedriges kleines bis mittelgroßes Schaf mit geradem Kopfprofil, leicht gebogenem Nasenbein und waagrecht stehenden Ohren. Das mischwollige Vlies kommt in allen Wollfarben und Farbzeichnungen vor. Das Torfschaf ab und ist die ursprüngliche ursprünglich weiter Verbreitung in den Beständen im Berchtesgadener Raum. vorhanden, die die Grundlage heutiger Herdbuch geführt wird. Analysen eine deutliche genetische Distanz zu so dass das Alpine Steinschaf als eingestuft werden kann. Antragstellendes Convivium ist das **CV Zugspitzregion**.



Der **Bremer Scheerkohl** ist eine Varietät des Rapses, die auch unter den Namen Blattkohl, Schnittkohl, Schwarzkohl, Federkohl, Rape und Schnittreps bekannt ist. Der Name "Scheerkohl" leitet sich von „scheren“ und „abschneiden“ ab, weil man die jungen Blätter der noch nicht in Stängel geschossenen Rapspflanzen abschneidet und kocht. In den 60er Jahren des letzten Jahrhunderts war der Bremer Scheerkohl das erste und letzte frische Grün in der Ernährung der lokalen Bevölkerung, weil er preiswert und im eigenen Garten gut anzubauen war. Sein Geschmack ist in seinem jungen Stadium mild und süßlich. Der Bremer Scheerkohl kann vielfältig vorbereitet werden, als Blattsalat, gedünstetes Beilagengemüse oder auch als Hauptmahlzeit in einem Bremer Scheerkohl essen mit Pinkel. Antragstellendes Convivium ist das **CV Bremen**.



Die **Kesselheimer Zuckererbse** ist eine im Koblenzer Raum historisch verankerte und bisher die einzige belegbare regionale Erbsensorte. Die Zuckererbse ist eine typische Vertreterin eines begehrten Gemüses, welches aufgrund seiner aufwendigen Kultur aus dem gewerblichen Anbau gefallen ist. Als typisches Gemüse für den ausschließlichen Frischverzehr ist die Kesselheimer Zuckererbse leicht süßlich, knackig und bissfest. Ihr typischer Erbsengeschmack ist ausgeprägter als bei anderen modernen Sorten. Auf den Markt kommen die





Zuckerschoten im Frühling und ihre Saison ist im Gegensatz zu anderen Gemüsen sehr kurz. Antragstellendes Convivium ist das **CV Rhein-Mosel**.

### *Internationale Slow Food Neuigkeiten*

- **Slow Food Almanach: jetzt für Mitglieder da!**

Der Slow Food Almanach 2013, das Jahrbuch der weltweiten Slow Food Bewegung, ist nun da! Er wird zuerst an unsere Mitglieder bereitgestellt, bevor er in ein paar Wochen auch öffentlich auf den Slow Food Webseiten zu finden sein wird. Sie können ihn auf dieser Webseite lesen (leider im Moment noch nicht herunterladen): [http://www.slowfood.com/Almanacco/DEU/ALMANACCO\\_2013\\_DEU.html](http://www.slowfood.com/Almanacco/DEU/ALMANACCO_2013_DEU.html)

- **Slow Food Konferenz in Brüssel, 28. November 2013**

Zum ersten Mal arbeitet die EU-Kommission an einer offiziellen EU-Mitteilung zu Essen und Nachhaltigkeit. **Slow Food** organisiert dazu die Konferenz ***Eine nachhaltige gemeinsame EU-Ernährungspolitik: Wunschtraum oder Realität?*** am **28. November** im **Europäischen Parlament in Brüssel**, unter der Schirmherrschaft der Vizepräsidentin des EU-Parlaments und Fraktionsmitglied der Grünen/Freie Europäische Allianz, Isabelle Durant. Die Konferenz wird die Nachhaltigkeit von Essen und Ernährung im Kontext aktueller EU-Politik und die Schaffung eines ganzheitlichen, integrierten Konzeptes evaluieren. Sie soll die Gelegenheit zu einem offenen Meinungs austausch zwischen Vertretern der Zivilgesellschaft und EU-Institutionen bieten. Sie wird moderiert von der Vorsitzenden von Slow Food Deutschland, Ursula Hudson. Carlo Petrini, Gründer und internationaler Präsident von Slow Food, wird die Konferenz abschließen, mit einem Aufruf an die politischen Entscheidungsträger, die Nachhaltigkeit von Essen und Ernährung zur höchsten Priorität in ihrer Politik zu machen. **Eine Nachhaltige Gemeinsame EU-Ernährungspolitik ist notwendig, um einen radikalen Wandel im Lebensmittelsystem zu erzielen.** Petrini wird die EU-Institutionsvertreter dazu einladen, ihr echtes Engagement für eine nachhaltige Ernährung mit einem symbolischen Akt zu demonstrieren: Sie sollen ein Lebensmittel, das tief verwurzelt ist in ihrem Land und ihrer Kultur, für die **Arche des Geschmacks** – den Slow Food Katalog gefährdeter Produkte – nominieren.

Ab 15 Uhr am selben Tag feiert das **Convivium Brüssel**, die lokale Slow Food Gruppe, mit dem geselligen Event ***Ein Wandel für gutes, sauberes und faires Essen*** die Wichtigkeit von regionalen und nachhaltigen Lebensmitteln. Die Veranstaltung findet vor dem Europäischen Parlament auf dem Place du Luxembourg statt. Alle sind herzlich eingeladen, nachhaltige Lebensmittel von lokalen Erzeugern zu schmecken und kennen zu lernen: Käse und Dinkelbrot, Laekener Brunnenkresse, FairTrade Schokolade und belgische Weine. Auch die jungen Aktivisten von Disco Soup und dem Slow Food Youth Netzwerk sind dabei und kochen eine Suppe aus leckerem Knubbelgemüse, das sonst als Ausschussware nicht auf den Teller gekommen wäre.

Am folgenden Tag, dem 29. November, spricht Carlo Petrini auf die Einladung von EU-Kommissar Dacian Cioloş bei der Konferenz ***Bäuerliche Familienbetriebe: Ein Dialog für nachhaltigere und belastbarere Landwirtschaft in Europa und weltweit*** (*Family Farming: A Dialogue Towards More Sustainable and Resilient Farming in Europe and the World*), ebenso wie FAO-Generaldirektor José Graziano Da Silva. Die von der EU-Kommission organisierte Konferenz ermöglicht den Teilnehmern Einblicke in die Rolle der bäuerlichen Familienbetriebe, die Herausforderungen und Prioritäten für die Zukunft, und die besten Maßnahmen zur Unterstützung von bäuerlichen Familienbetrieben. Bäuerliche Familienbetriebe sind ein Schlüsselement in einem nachhaltigen Agrar- und Lebensmittelsystem, weswegen die **UN** das Jahr **2014**



zum **Internationalen Jahr der bäuerlichen Familienbetriebe** erklärt hat. Die Konferenz kann auf der Webseite der EU-Kommission (im Bereich Landwirtschaft und ländliche Entwicklung) per Livestreaming verfolgt werden: [http://ec.europa.eu/agriculture/events/family-farming-conference-2013\\_en.htm](http://ec.europa.eu/agriculture/events/family-farming-conference-2013_en.htm)

- **Artgerechte Tierhaltung – die Ergebnisse der Slow Food Umfrage und Positionspapier**

Vor einigen Wochen organisierte der internationale Slow Food Verein eine Umfrage zur artgerechten Tierhaltung unter den europäischen Vereinsmitgliedern, bei der auch viele von Ihnen sich beteiligt haben, vielen Dank! Die Ergebnisse sind nun in **einem Slow Food Positionspapier zur artgerechten Tierhaltung** verarbeitet, das Sie hier im Anhang finden. Hier schon ein Einblick:

*Die Umfrage bestätigte das Bewusstsein der europäischen Slow Food Mitglieder hinsichtlich Fleischverzehr und artgerechter Tierhaltung. 87% der Befragten gaben an, dass sie bereit seien, ihre Einkaufsgewohnheiten zu ändern und mehr Produkte aus artgerechter Tierhaltung zu kaufen, verglichen mit 62% der Konsumenten einer ähnlichen Umfrage der Europäischen Kommission<sup>13</sup>. 90% der europäischen Slow Food Mitglieder, die an der Umfrage teilnahmen, äußerten darüber hinaus ihre Bereitschaft, einen höheren Preis für Produkte zu zahlen, die hohe Tierhaltungsstandards garantieren. Der gleiche Prozentsatz der Befragten glaubt auch, dass sich ihre Kaufentscheidungen positiv auf artgerechte Tierhaltung auswirken können. Damit Konsumenten gut informierte Entscheidungen treffen können und Landwirte, die in artgerechte Tierhaltung investieren, Unterstützung erhalten, muss allerdings eine geeignete Vorschrift zur Kennzeichnung von tierischen Erzeugnissen erlassen werden, die momentan nicht existiert.*

Weitere Informationen zum Thema auch in Kürze in einem neuen Bereich auf unserer Webseite!

- **Rückblick: AsiO Gusto – die erste internationale Slow Food Veranstaltung in Asien**

Vom 01.-06. Oktober fand in Namyangju, Südkorea, die erste internationale Slow Food Veranstaltung statt. Die AsiO Gusto, ein Schaufenster in die kulinarische Vielfalt Asiens und Ozeaniens, war ein großer Erfolg, mit mehr als 500.000 Besuchern und Repräsentanten aus 40 Ländern. Ein Highlight war die Arche des Geschmacks-Ausstellung, die 350 Produkte aus aller Welt präsentierte.

Das internationale Slow Food Youth Netzwerk beteiligte sich mit einer Schnippeldisko (auf Koreanisch *Yori Gamu*) an der Veranstaltung – das bewährte Rezept aus Knubbelgemüse, Musik und guter Gesellschaft begeisterte auch hier die jungen und nicht ganz so jungen Teilnehmer, darunter auch zahlreiche junge Landwirte und Köche.

Mehr Informationen (auf Englisch) auf der internationalen Webseite:

<http://www.slowfood.com/international/slow-stories/196437/asio-gusto-a-great-success/q=71D9EC>

### *Allgemeine Termine, Tipps und Hinweise*

- **Petition: Gentechnik-Verbot**

Die Verhandlungsführer von CDU/CSU und SPD diskutieren ein Verbot von Gen-Pflanzen – bislang ohne Einigung. Doch ausgerechnet jetzt droht die Zulassung des Genmais 1507 durch die EU. Slow Food Deutschland schließt sich einem Online-Aufruf an, der die potenziellen Koalitionspartner zur Vernunft ruft.

Die Europäische Kommission will den DuPont-Genmais 1507 zulassen. Schon im Frühjahr könnte diese Sorte auch in Deutschland angebaut werden – und auf unseren Tellern landen. Dieser Mais produziert Insektengift, das Schmetterlinge und andere Insekten gefährdet. Jetzt müssen die EU-Mitgliedsstaaten



entscheiden, ob sie der Kommissions-Empfehlung folgen. Sprich: Die deutsche Bundesregierung hat es mit in der Hand, ob der Mais erlaubt wird. Derzeit verhandeln die Parteispitzen, ob sie ein Gentechnik-Verbot in den Koalitionsvertrag aufnehmen. Die CDU blockiert hier eine Initiative von CSU und SPD. In den kommenden zwei Wochen wird in den Koalitionsverhandlungen entschieden.

Wenn sich jetzt lautstarker Bürgerprotest erhebt, wird die Große Koalition um ein Gentechnik-Verbot kaum herumkommen. Slow Food Deutschland bittet Sie daher, sich diesem Appell anzuschließen.

Hier der Link zur Online-Petition:

[www.campact.de/gentechnik/appell/teilnehmen](http://www.campact.de/gentechnik/appell/teilnehmen)

- **Petition: Glyphosat-Verbot**

Der Bundesrat hat die Bundesregierung aufgefordert, den Einsatz des Pflanzengifts Glyphosat (Round-up) kurz vor der Ernte und im Kleingartenbereich zu verbieten. Die Ländervertretung unterstützt damit die gesetzliche Umsetzung von Mindestmaßnahmen, wie sie eine von Slow Food unterstützte Onlinepetition anstrebt.

"Nachweise von Glyphosat in menschlichem Urin zeigen, dass dieses Pestizid in ganz Europa zur Hintergrundbelastung beim Menschen beiträgt, " heißt es in einer Pressemitteilung des Ministeriums für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz des Landes Baden-Württemberg, das die Initiative im Bundesrat eingebracht hat. Mehrheitlich hat sich die Länderkammer jetzt entschlossen, die Bundesregierung zu einer Gesetzesinitiative aufzufordern, die den Einsatz von Glyphosat kurz vor der Ernte (sogenannte Sikkation) und im Haus- und Kleingartenbereich zu verbieten.

Der Beschluss des Bundesrats ist aber nur ein erster wichtiger Schritt. Die von Slow Food Deutschland unterstützte Online-Aktion des Umweltinstituts München für ein Totalverbot des Allestörers Glyphosat fordert zudem:

- ein generelles Verbot von glyphosathaltigen Pflanzengiften
- einen Importstopp für genmanipulierte Lebens- und Futtermittel, die routinemäßig mit hohen Mengen an glyphosathaltigen Unkrautvernichtungsmitteln behandelt werden
- eine lückenlose, staatliche Überwachung unserer Lebens- und Futtermittel

Bereits über 100 000 Bürger haben sich diesem Aufruf angeschlossen. Mit Ihrer Unterschrift können auch Sie zu weiteren Erfolgen dieser Aktion beitragen!

Hier der Link zur Online-Petition:

[http://umweltinstitut.org/gentechnik/aktionen/onlineaktion\\_roundup-910.html](http://umweltinstitut.org/gentechnik/aktionen/onlineaktion_roundup-910.html)

