

EDITORIAL

Keine Mücke sticht mehr!« Wer diesen Werbeslogan für ein Insektenschutzmittel – wie ich aus meiner Kindheit – noch kennt, dem kommt auch gleich die entsprechende Melodie in den Kopf. Und die Erinnerung daran war eigentlich immer angenehm. Vor allem wegen der Möglichkeit, etwas gegen die kleinen, aufdringlichen Plagegeister tun zu können!



Foto: Max Schwarzlose

Inzwischen entwickelt sich die Vorstellung, dass keine Mücke mehr sticht, zum Horrorszenario, jedenfalls für Wissenschaftler und Umweltschützer, die sich um die sogenannte Biodiversität große Sorgen machen. Der Grund: Die Artenvielfalt nimmt ständig ab, allein in Deutschland sind in den letzten 27 Jahren rund 75 Prozent aller Insekten verschwunden. Besonders dramatisch ist das Bienensterben – vor allem der Wildbienen, ohne deren Bestäubung in der Landwirtschaft gar nichts ginge. Vor allem mit dem Einsatz von Insektenvernichtungsmitteln in der industriellen Landwirtschaft hängt dies zusammen. Dass es so nicht weitergehen darf, Landwirtschaft anders aussehen muss, erklärt Felix Prinz zu Löwenstein, Vorstandsvorsitzender des Bundes Ökologische Lebensmittelwirtschaft (BÖLW), im Interview. Sie finden es in unserem Dossier für den Erhalt der biologischen Vielfalt ab Seite 54.

Und natürlich gehört auch die Mücke dazu! Warum? Weil sie in der Vielfalt unseres Planeten und den damit verbundenen Nahrungsketten ein wichtiges und unentbehrliches Futter für größere Tiere ist! Würden Mücken nicht mehr fliegen, surren – und, um für ihren Nachwuchs zu sorgen, stechen, ist leider so... – müssten andere Lebewesen verhungern.

Deshalb sollte Sie der eine oder andere Mückenstich, den man sich draußen einfangen könnte, nicht davon abhalten, sich auf eine der wunderschönen Wanderrouten zu begeben, die wir Ihnen in dieser Ausgabe ab Seite 20 vorstellen. Statt der Genussreise in eine Region oder Stadt geht es diesmal hoch auf die Berge oder auch ans Meer, in der Pfalz lockt eine Weinwanderung. Flach, aber nicht weniger schön ist die Tagestour durch die Lüneburger Heide, dem Roten Höhenvieh begegnen Wanderer im Harz. Selbstverständlich hat jede der zehn Wanderungen mindestens ein Ziel, um den Durst zu stillen und sich mit Genuss zu stärken. Ein großes Dankeschön an alle Slowfoodies für ihre Tipps!

Und noch eine Idee für einen Tagesausflug haben wir für Sie: den fränkischen Landkreis Tirschenreuth. Dort, im »Land der 1 000 Seen«, macht die Slow Food Wurzeltour am 16. September Station und auf dem Fischhof Bacher wird es rund um den Karpfen gehen. Mehr dazu auf den Slow Food Seiten im hinteren Teil dieser Ausgabe.

Viel Lesevergnügen mit unserem sommerlichen, vielfältigen und artreichen Heft wünscht Ihnen

Ihre Martina Tschirner

JUFFINGER


BIO-METZGEREI

Veredeltes BIO-Fleisch,
natürlich geschmackvoll!



JUFFINGER BIO-Produkte
erhalten Sie bei ihrem
BIO-Fachhändler
sowie im ausgewählten
Fachhandel!

Bio Metzgerei Juffinger GmbH
Marbling 15, 6335 Thiersee
Tel. +43 5376 21300

 Find us on
Facebook



AT-BIO-301
EU-Landwirtschaft



www.biometzger.at