



**Geschäftsstelle
Passau - Freyung**

Bayerischer Bauernverband · Innstraße 71 · 94036 Passau

Passauer Neue Presse
Lokalredaktion Pocking
Tettenweiser Straße 1b
94060 Pocking

Ansprechpartner: Geschäftsstelle Passau
Telefon: 0851 9562-20
Telefax: 0851 9562-226
E-Mail: Passau@
BayerischerBauernVerband.de

Datum: 12.06.20210

Ihr Zeichen, Ihre Nachricht vom

Unser Zeichen, unsere Nachricht vom
Hg – KO

Offener Brief zur PNP-Reportage „14 Tage ohne tierische Produkte“

Sehr geehrter Herr Gerauer,
Sehr geehrte Frau Seidl,

die Zeiten sind schwierig; Corona trifft alle Wirtschaftsbereiche und hinterlässt tiefe Spuren. So ist es offenbar auch für Sie schwierig, aufgrund der dünnen Nachrichtenlage und kaum stattfindender Veranstaltungen, die Zeitung täglich zu füllen und im Idealfall auch noch interessant zu halten, um nicht noch mehr Abonnenten zu verlieren. Wir verstehen, dass Sie bei der Suche nach Berichten und Artikeln kreativ sein müssen; dennoch sollten Sachlichkeit und eine fundierte Recherche dabei nicht auf der Strecke bleiben.

Sie werden verstehen, dass insbesondere die angesprochene Reportage bei einem großen Teil unserer über 3.000 Mitglieder des Bayerischen Bauernverbandes im Landkreis Passau – die zum großen Teil Tierhalter sind und somit tierische Lebensmittel erzeugen - Diskussionen und Reaktionen ausgelöst hat. Insbesondere bei der bäuerlichen Bevölkerung hat die Lokalzeitung noch einen hohen Stellenwert und sind gerade hier die treuen Leser und Abonnenten der Lokalzeitung zu finden.

.../2

Ernährung ist ein wichtiges Thema und Lebensmittel sind „Mittel zum Leben“. Die vegane Ernährungsform spielt bei einem kleinen Teil der Bevölkerung eine Rolle und erfährt – häufig unreflektiert – medial derzeit viel Beachtung und es werden Stimmungen erzeugt. Diesen Eindruck haben wir auch bei dieser Serie. Wenn mit Überschriften wie „Ihr wisst schon, dass Ihr Aas esst“ (Ihnen ist hoffentlich schon bekannt, dass ein Aas ein verwester Tierkadaver ist!) oder mit Sätzen „wie elend Schweine gehalten werden, wie furchtbar sie litten bevor sie aufgeschlitzt werden... gearbeitet wird, dann kann man erkennen, dass es keine sachliche Reportage wird, sondern die Autorin ein gewisses Ziel verfolgt und welche Richtung sie dem Leser geben will – und das ist in dieser Form einer seriösen Lokalzeitung nicht würdig bzw. überschreitet Grenzen.

Wir wollen niemanden vorschreiben was er essen soll, ganz im Gegenteil: Es ist uns ein Anliegen eine möglichst breite regionale Produktpalette anbieten zu können. Getreide, Obst, Gemüse, Milch, Fleisch aus konventionellen und auch aus Biobetrieben. Wir haben uns auch auf die Fahnen geschrieben, nicht einen Produktionszweig gegen den anderen auszuspielen oder schlecht zu reden – und natürlich steht es Ihnen frei, was sie in der Zeitung schreiben; genauso wie es dem Leser freisteht, ob er diese Zeitung kaufen will.

Der Markt bestimmt auch, was wir erzeugen. Natürlich können wir bei unserem Klima keine Kokosmilch, Palmöl oder Cashewkerne liefern, über die Nachhaltigkeit solchen Konsums kann sich jeder selber Gedanken machen.

Wir arbeiten in natürlichen Kreisläufen: Gras und Ackerfutter wird Tieren gefüttert, der Mist ist Dünger für weitere Pflanzen. Gras- und Steppenland kann nur über tierische Produkte für die menschliche Ernährung genutzt werden.

Wir müssen auch ehrlich miteinander umgehen, denn es gibt auch Ernährungsberater und Wissenschaftler die rein vegane Kost als nicht gesund, vor allem für Kinder und Schwangere, einstufen. Wir können Soja, Lupinen oder Raps liefern, da ist erstmal Fehlanzeige von Wurst- oder Fleischgeschmack - man kann sich vorstellen was da alles an teilweise chemischen Zusatzstoffen notwendig ist um die gewünschte Form zu erhalten; von Herstellungsprozessen dieser z. T. chemisch-künstlichen Nahrung, die meist mit Nachhaltigkeit wenig zu tun hat, ganz zu schweigen.

Langer Rede kurzer Sinn: Wenn diese Reportage zu Ende ist, laden wir die gesamte Pockinger Redaktion gerne zu einer vielfältigen, regionalen und ausgewogenen Brotzeit auf einem unserer Betriebe ein, zeigen Ihnen moderne Tierhaltung und Produktionsweisen und eine unserer Ernährungsfachfrauen gibt Ihnen Tipps, wie sie sich gesund, ausgewogen und vielfältig, mit regionalen und saisonalen Schmankerl ernähren können. Außerdem würden wir uns freuen, wenn daraus auch eine Reportage entstehen würde über Betriebe mit moderner Tierhaltung, Produktionsweisen und Direktvermarktern, die dem Leser zeigen, wie und wo er Produkte aus verantwortungsvoller, regionaler und nachhaltiger Landwirtschaft kaufen kann.

Wir freuen uns, von Ihnen zu hören!

Mit freundlichen Grüßen

Ihr BBV Passau

Hans Koller,
Kreisobmann

Josef Hopper,
stv. Kreisobmann

Reinhard Hofmann,
stv. Kreisobmann

Renate Stöckl,
Kreisbäuerin

Sonja Vogl,
stv. Kreisbäuerin

Stefan Hageneder,
Geschäftsführer