

Mehr Informationen:

www.keine-gentechnik.de

www.saveourseeds.org

www.bantam-mais.de

www.was-wir-essen.de

www.gruene.de

www.gruene-niedersachsen.de

www.gruene-hannover.de

**Bei den Kommunalwahlen
am 10. September GRÜN wählen!**



V.i.S.d.P. Brigitte Pothmer, MdB
Hans-Jürgen Klein, MdL

Gentechnikfrei



This Mais is nice

GENUSS OHNE GENTECHNIK.

Bis zu 80 % der Bevölkerung lehnen gentechnisch veränderte Lebensmittel wegen der gesundheitlichen Risiken ab. Auch die große Mehrheit der Landwirte möchte gentechnikfrei arbeiten.

CDU, SPD und FDP jedoch wollen in Deutschland die Gentechnik auf den Acker bringen. Die große Koalition in Berlin will die gesetzlichen Grundlagen zugunsten der Agro-Gentechnik-Lobby ändern. Die schwarz-gelbe Landesregierung in Niedersachsen hat erst jüngst 600.000 Euro für die Förderung von Gen-Kartoffeln, Weizen und Zuckerrüben bereitgestellt.

**BÜNDNIS 90/DIE GRÜNEN SAGEN:
GENTECHNIK HAT AUF DEN
FELDERN, IM TIERFUTTER UND
IN LEBENSMITTELN NICHTS
ZU SUCHE.**

Unsere Gesundheit und Umwelt müssen bestmöglich geschützt werden!

WISSEN, WAS DRIN IST!

Sie sollen als Verbraucherin und Verbraucher gentechnisch veränderte Nahrungsmittel klar erkennen können.

Die Grünen haben im Jahr 2004 dafür gesorgt, dass die Kennzeichnungspflicht eingeführt wurde. Nahrungs- und Futtermittel müssen jetzt Aufschriften tragen, aus denen hervorgeht, ob sie gentechnisch verändert sind oder gentechnisch veränderte Anteile enthalten.

**BÜNDNIS 90/DIE GRÜNEN
FORDERN:
DIE NOCH VORHANDENEN
KENNZEICHNUNGSLÜCKEN
MÜSSEN SCHNELLSTENS
GESCHLOSSEN WERDEN.**

Das rot-grüne Gentechnikgesetz muss bleiben.

SIE HABEN DIE WAHL!

Verbraucherinnen und Verbraucher können selbst etwas tun. Entscheiden Sie sich für gentechnikfreie Lebensmittel. Achten Sie auf die Kennzeichnung. Am sichersten ist der Einkauf von Bioprodukten.

**DIE GRÜNEN WERDEN AUCH
ZUKÜNFTIG FÜR DAS RECHT
AUF GENTECHNIKFREIHEIT
AUF DEM ACKER UND IM ESSEN
EINTRETEN.**

SWEET-POPCORN

Sie brauchen für 4 Portionen

75g Popcornmais, 2 TL brauner Zucker, 1/2 TL Zimt, 4 EL Butter.

Zubereitung

2 EL Butter in eine beschichtete Pfanne geben. Die Maiskörner auf dem Pfannenboden verteilen, so dass dieser gerade bedeckt ist. Deckel auf die Pfanne setzen und Pfanne erhitzen. Nach 2-3 Minuten, wenn die ersten Maiskörner knallen (poppen), Pfanne leicht schütteln, bis das Poppen nachlässt. Pfanne von der Herdplatte nehmen und einen Moment warten, bevor Sie den Deckel abnehmen. Die Butter-Zucker-Zimt-Mischung unterrühren und Popcorn warm servieren.

Verwenden Sie Bioprodukte.

Genießen Sie gentechnikfrei.





POLENTA

Sie brauchen

*1,5 l Gemüsebrühe,
Majoran, Rosmarin oder Curry,
400g Maisgrieß, Muskatnuss, Butter,
Parmesan nach Belieben.*

Zubereitung

*Mais mit den Kräutern in
der Gemüsebrühe zum Kochen
bringen und 20 Minuten köcheln
lassen. Dabei ständig umrühren.
Muskat zugeben und noch weitere
20 Minuten quellen lassen. Butter
und geriebenen Käse unterrühren.*

GEBACKENE MAISKOLBEN

Sie brauchen

*pro Person einen Maiskolben, Butter,
Salz, Pfeffer und Honig.*

Zubereitung

*Maiskolben putzen und 5 Minuten im
kochenden Wasser vorgaren. Kolben auf
Alufolie mit flüssiger Butter einstreichen
und würzen. Folie schließen und im Back-
ofen oder auf dem Grill bei mittlerer
Hitze ca. 10 - 15 Minuten backen. Folie
öffnen, Kolben mit Honig einstreichen
und 5 Minuten offen glasieren,
zwischendurch wenden.*

