



2. Ausgabe Juni 2022

Meine Lieben,

was für eine Woche! Seit einiger Zeit stimmen die Abgeordneten im Parlament wieder in Präsenz ab und das bedeutet manchmal ganz schön viel hin und her: An einem Nachmittag anreisen, um mit „Fit für 55“ ein entscheidendes Klimaschutzpaket zu verabschieden und kaum 24 Stunden später wieder zurück. Das ist ein enormer Ressourcenverbrauch, gerade inmitten einer Energiekrise... Ich versuche nach Kräften, für all diese Reisen den Zug zu nehmen (was ich wirklich mag), aber die immer engere Termintaktung und die vielen Verspätungen der Deutschen Bahn machen das inzwischen immer öfter unmöglich. Jetzt muss ich teils auf Flüge ausweichen, auch wenn mir das keine Freude macht, wie ihr euch vorstellen könnt.

So, nun ist es offiziell: Die EU-Kommission hat die **neue Verordnung zur nachhaltigen Nutzung von Pestiziden** - äh, gibt es überhaupt eine nachhaltige Nutzung? - vorgestellt und ich bin sehr froh, dass ich als Schattenberichterstatterin dieses wichtige und große Dossier für die Grünen verhandeln werde. Pestizide und Mineraldünger sind eine der Hauptgründe für die Verarmung und Schädigung unserer Landwirtschaftsflächen. Ich werde euch berichten, wie es damit vorangeht. Wir haben jedenfalls ein großes Ziel vor Augen: 50% Pestizidreduktion bis 2030 (verglichen mit den Jahren 2015 bis 2017). Mehr dazu lest ihr unten. Auch die **Studie zum Thema globale Lebensmittelversorgung**, die ich mit meinem Kollegen (und Biobauern, yeah!) Martin Häusling in Auftrag gegeben habe, ist nun endlich veröffentlicht.

Dann noch ein Termin, der mir sehr am Herzen liegt: Kommende Woche steht die **letzte Veranstaltung meiner Webinar-Reihe zum Mikrobiom** an. Auch dieses Mal geht es darum, wie Ernährung und Alkohol die Mitbewohner in unserem Bauch beeinflussen. Schaltet euch zu!

Schließlich habe ich wieder ein Rezept für euch. Die ersten Hundstage lassen sich mit **selbstgemachtem, roten Eistee** einfach viel besser überstehen. Mein Tipp: Zum Eistee passt der folgende Newsletter. Also gießt euch etwas Kühles zu Trinken ein, los geht's!

Eure Sarah



## Überblick

- Pestizidverordnung: Schlupflöcher überall
- Endlich da: Studie zur Ernährungskrise
- Einladung: Apotheke im Bauch
- Tipps: Eistee selber machen
- Mein Newsletter zieht um!

## PESTIZIDVERORDNUNG: SCHLUPFLÖCHER ÜBERALL

Erst angekündigt, dann verschoben und jetzt endlich veröffentlicht: Seit Monaten schon rede ich mir den Mund über die **neue Verordnung zum nachhaltigen Einsatz von Pestiziden (SUR)** fusselig. Am Mittwoch ist der Vorschlag der Kommission auf meinem Tisch gelandet und obwohl die Veröffentlichung ein wichtiger, erster Schritt ist, tun sich bei vertiefender Lektüre des Textes jede Menge Fragen auf.

So etwa wenn es um die verpflichtenden Reduktionsziele für die Mitgliedsstaaten geht. Komplizierte, verschachtelte Anforderungen machen den Text zu einem unleserlichen Kauderwelsch. Ausnahmen gibt es noch und nöcher. Da ist für uns (Schatten-)Berichterstatter\*innen im Parlament also noch einiges zu tun. Meinen Kommentar zum Text könnt ihr auch auf der [Website der Europäischen Grünen](#) nachlesen.



## ENDLICH DA: STUDIE ZUR ERNÄHRUNGSKRISE

Für mich war von Anfang an klar, dass wir wissenschaftliche Analysen, Statistiken und Zahlen brauchen werden, um Agrarlobby und Konservativen entgegenzutreten, die angesichts der russischen Invasion in der Ukraine kurzsichtig fordern, alle Nachhaltigkeitsziele zu kübeln und den „Produktionsturbo“ anzuwerfen.

Deshalb haben mein Kollege Martin Häusling und ich eine **Studie** in Auftrag gegeben: Agrarexperte **Sebastian Lakner** von der Universität Rostock hat gemeinsam mit **Dr. Wilhelm Klümper** und **Kristina Mensah** die angespannte Lage auf dem globalen Agrarmarkt untersucht.

Mitte Juni eine Liste mit politischen Handlungsempfehlungen fertig geworden, die Struktur in das kopflose Durcheinander der letzten Wochen und Monate bringen. So viel kann ich verraten: Getreide gehört nicht in den Tank und von ökologischen Vorrangflächen sollten wir lieber die Finger lassen. Aber mehr dazu lest ihr [auf meiner Website](#).



## EINLADUNG: DIE APOTHEKE IM BAUCH

Ihr wisst es bestimmt schon, aber unser **Mikrobiom ist eine meiner Herzensangelegenheiten**. Das Bewusstsein dafür, dass wir in unserem Körper nicht alleine sind - wir teilen ihn mit mehr Bakterien als wir Zellen besitzen - fehlt immer noch vielen. Ebenso das Wissen darum, wie unsere unzähligen Mitbewohner, vor allem die in unserem Bauch, mit unserer Gesundheit zusammenhängen. Als winzige, hauseigene Apotheke produziert unser Mikrobiom nämlich allerlei Stoffe, die uns guttun und unser Immunsystem in Schwung halten, solange man es auch gut füttert.

Frische, unverarbeitete, vielfältige und bunte Lebensmittel erfreuen nicht nur den Gaumen, sondern auch das Mikrobiom. Hochverarbeitete, übermäßig gesalzene und gesüßte Produkte dagegen schaden nach neusten wissenschaftlichen Erkenntnissen unserem ganzen Immunsystem.

Darüber spreche ich am kommenden **Dienstag, 28. Juni** mit Expert\*innen in **einer Online-Konferenz**: [Meldet euch gleich hier an und erfahrt mehr darüber!](#)

## TIPP: EISTEE SELBER MACHEN

Wenn es draußen schwül ist, gönne ich mir gerne ein wenig **selbstgemachten Eistee**. Das ist perfekt für eine kleine Verschnaufpause und kann ich euch versprechen: Mein Eistee ist so schnell gemacht und schmeckt so köstlich - da kann die überzuckerte Variante aus dem Kühlregal einfach nicht mithalten.

Für zwei Gläser braucht ihr drei Teelöffel Bio-Früchtetee und einen Stängel frische Pfefferminze. Beides mit heißem Wasser aufgießen und sieben Minuten durchziehen lassen, dann durchsieben. Während der Tee auskühlt, verfeinere ich ihn noch mit einem Löffel selbstgemachten Honig. Dann presse ich noch eine halbe Limette sowie eine Orange aus und mische den Saft in den Früchtetee. Wer mag, kann noch Eiswürfel hinzufügen. Fertig ist der Sommergenuss!



## MEIN NEWSLETTER ZIEHT UM!

Mein Newsletter steckt noch in Kinderschuhen aber trotzdem wachsen die Abos von Mal zu Mal und das freut mich. Auch euer Feedback haben wir im Team besprochen und haben uns dazu folgendes als Lösung überlegt:

Damit meine News unabhängig vom Gerät für euch gut lesbar und für mich und mein Team besser gestaltbar werden, haben wir beschlossen, zu einem professionellen Newsletter-Tool zu wechseln. Selbstverständlich haben wir darauf geachtet, dass der gewählte Anbieter auch DSGVO-konform mit allen Daten umgeht, den Serverstandort Deutschland und ein TÜV Rheinland-Prüfbericht hat und ein klimaneutrales Unternehmen ist. Mit [Sendinblue](#) haben wir das nun gefunden und werden nach der Sommerpause (August) den ersten Newsletter über das neue Tool versenden.

Hierzu werden wir eure Anmeldeinformationen (wie von euch bei der Anmeldung zum Newsletter angegeben) zu Sendinblue übertragen, damit ihr auch zukünftig meinen Newsletter (über [Sendinblue](#)) erhalten könnt. Falls ihr es nicht mehr wünscht, bitte meldet euch bis 20. August 2022 16:00 Uhr via E-Mail ab: Ein einfaches "BITTE ABMELDEN" im Betreff an [sarah.wiener@europarl.europa.eu](mailto:sarah.wiener@europarl.europa.eu) reicht und wir nehmen eure Daten nicht mit und ihr bekommt auch keinen Newsletter mehr von mir.

## Kontakt und Impressum

Email: [sarah.wiener@europarl.europa.eu](mailto:sarah.wiener@europarl.europa.eu)

Webseite: [sarah-wiener.eu](http://sarah-wiener.eu)

Zum Abmelden des Newsletters schicke eine Nachricht mit Betreff „Newsletter abbestellen“ an [Sarah](mailto:Sarah).

Alles zum Datenschutz findet sich [hier](#).