



Medienkommentar

Ekelerregend - Die Akte „Insekten in Lebensmitteln“



Neuer Trend oder eiskaltes Kalkül? Weitere Insekten wurden kürzlich zur Beimischung in unsere Nahrungsmittel zugelassen. Die Mainstream-Medien sind bemüht, uns diese schmackhaft zu machen und verschweigen grundlegendes. Parallelen zu den Corona-Berichterstattungen drängen sich auf. Diese Dokumentation enthüllt die Motive dieser globalen Agenda und deren gravierenden gesundheitlichen Risiken.

„Du bist, was Du isst“ ist eine häufig zitierte Weisheit. Da ist es nicht verwunderlich, dass eine Vielzahl von Skandalen in den letzten Jahren die Verbraucher aufschreckte. Von Pestiziden und anderen giftigen Rückständen in Lebensmitteln über Pferdefleisch in der Lasagne bis hin zum Rinderwahnsinn BSE. Kommt jetzt ein weiterer mit den ganz offiziell genehmigten Insekten in Lebensmitteln hinzu? Die folgende Dokumentation zeigt die erschreckenden Risiken und finanziellen Interessen an diesem Insektengeschäft.

Im Januar 2023 wurden von der EU mit der Hausgrille und den auch als Buffalowürmer bezeichneten Larven des Getreideschimmelkäfers weitere Insekten in Nahrungsmitteln zugelassen. Dies führte zu einem Aufschrei vieler besorgter Verbraucher in den sozialen Medien. Mehlwürmer und Wanderheuschrecken sind bereits seit 2021 in verschiedenen Verarbeitungsformen in einer Vielzahl von Lebensmitteln erlaubt, wie Brot, Müsli, Suppen, Nudeln, Snacks, Schokolade etc. Die Mainstream-Medien versuchen – natürlich wieder unter Berufung auf Experten – uns diese für Europäer eher ekelerregenden Krabbeltiere schmackhaft zu machen. Wie so oft muss dafür der Klimaschutz und die angebliche Ernährungssicherung einer steigenden Weltbevölkerung herhalten. Interessanterweise die gleichen Medien, die vor wenigen Jahren noch eindringlich vor den Risiken von Insekten in Nahrungsmitteln gewarnt haben.

Ein plötzlicher Sinneswandel, der an den 180°-Schwenk der Medien bezüglich Corona erinnert. Im Januar 2020 wurden noch diejenigen diffamiert, die Corona für gefährlich hielten, ab Februar alle, die es nur als eine Grippe betrachteten. Grund genug, genauer hinzuschauen, was sich hinter diesem aktuellen „Insektenhype“ verbirgt und welche möglichen Motive der Öffentlichkeit nicht genannt werden.

1. Die EU-Verordnungen

Wie nicht anders zu erwarten, gibt es auch für die Insektenbeimischungen eine EU-Verordnung. Dieser ist zu entnehmen, welche Insektenbestandteile wie verarbeitet und in welcher Menge wofür verwendet werden dürfen. Auch, dass sich die EU bei der Zulassung auf die vom Hersteller bereitgestellten Informationen und Studien bezieht – die natürlich den Eigentumsrechten und dem Datenschutz des Herstellers unterliegen. Was einen wieder an die Zulassung der Corona-Impfstoffe erinnert. Laut dieser EU-Verordnungen dürfen Getreideriegel z.B. 25 % und Molkepulver 35 % Pulver der Larven des Getreideschimmelkäfers enthalten. In Fleischanalogprodukten, bei denen die meisten Verbraucher davon ausgehen, dass diese nicht tierischer Herkunft sind, können sogar bis zu 40 % Getreideschimmelkäfer-Paste und bis zu 80 % gefrorene Wanderheuschrecke

enthalten sein. Will der Konsument auf diese Mogelpackung nicht hereinfallen, bleibt nichts anderes übrig, als bei jedem Produkt akribisch die Zutatenliste zu lesen. Sollte dort einer der folgenden Begriffe auftauchen, sind Insektenbestandteile enthalten:

„Locusta migratoria“ (Wanderheuschrecke)

„Acheta domesticus“ (Hausgrille)

„Tenebrio molitor“ (Mehlkäfer)

„Alphitobius diaperinus“ (Getreideschimmelkäfer)

Schon länger in unseren Nahrungsmitteln üblich und häufig in den Zutatenlisten zu finden sind der Farbstoff Karmin (E120), der aus getrockneten weiblichen Schildläusen gewonnen wird, sowie das Überzugsmittel Schellack (E904). Dieses entstammt den Ausscheidungen von Lackschildläusen, woraus früher auch Schallplatten hergestellt wurden.

Weitere Insekten zur Beimischung in die Nahrung sind geplant, befinden sich derzeit aber noch im Zulassungsverfahren, wie z.B. die männliche Honigbienenlarve und die Schwarze Soldatenfliegenlarve.

2. Etikettenschwindel bei den Vorteilen

Insekten werden zum Beispiel in der Gesundheitsrubrik der Tagesschau mit Bezug auf die Welternährungsorganisation FAO als *„eine sehr nahrhafte und gesunde Nahrungsquelle mit einem hohen Gehalt an Eiweiß, Vitaminen, ungesättigten Fettsäuren, Ballaststoffen und Mineralien“* angepriesen.

In der Übersichtstabelle der Tagesschau auf Instagram werden dazu noch deutlich höhere Nährwerte von Grillen gegenüber denen von Schwein, Rind und Huhn gezeigt.

Mit einem kleinen Schönheitsfehler – dort wurden die Werte von gefriergetrockneten Grillen mit Fleisch verglichen. Schaut man bei der FAO direkt nach, sieht das Verhältnis ganz anders aus. Dort sind Grillen im korrekten Vergleichswert ebenfalls als Frischgewicht mit nur 8 bis max. 25 g Eiweiß je 100 g angegeben. Also nur ein Achtel bis max. ein Drittel dessen, mit dem die Tagesschau den Vorteil gegenüber Fleisch suggerieren wollte.

Insektenprodukte in europäischen Haushalten lösen weder die Ernährungskrise in Afrika noch die Probleme unserer Massentierhaltung. Solche Aussagen entsprechen eher dem Wunschenken von Ideologen oder der Feder von Marketingstrategen. Die Afrikaner können sich die europäischen Insektenprodukte nicht leisten und der Anteil afrikanischer Landwirtschaftserzeugnisse für die europäische Futtermittelindustrie ist verschwindend gering. Es wird für die Ernährungssituation in Afrika dadurch keine Entlastung geben. Im Gegenteil ist zu befürchten, dass durch den vermehrten Konsum von Insektenprotein in der EU, die dann überschüssigen Fleischprodukte zusätzlich nach Afrika exportiert werden. Was die dortigen Kleinbauern noch mehr unter Druck setzt und deren wirtschaftliche Situation weiter verschlechtert.

Die Insekten werden auch nicht in der Natur eingefangen, sondern in speziellen Farmen gezüchtet. Derzeit entsteht in Frankreich eine 16.000 Quadratmeter große Insektenanlage für die bisher nur als Futtermittel zugelassene Schwarze Soldatenfliege. In dieser mehr als zwei Fußballfelder großen Insektenfabrik sollen jährlich bis zu 70.000 Tonnen organische Reststoffe verfüttert werden. Massentierhaltung pur – mit allen entsprechenden Problemen und Risiken. Und ohne irgendwelche Vorschriften oder Auflagen, da die europäische Tierschutzrichtlinie (98/58/EG) nicht für die Haltung von wirbellosen Tieren gilt.

Auch wie von der Süddeutschen Zeitung behauptet, dass der unersättliche Appetit der Larven für den Menschen bei der Abfallbeseitigung nützlich sein kann, wenn sich die Maden an Gülle, Mist oder Gemüseresten satt fressen, ist ebenso unappetitlich wie falsch. In der EU gelten gezüchtete Insekten als Nutztiere und damit auch die entsprechenden Futtermittelvorschriften, nach denen tierische Nebenprodukte nicht verfüttert werden dürfen. Grund dafür sind die früheren Krisen im Zusammenhang mit Futtermitteln, wie beim Rinderwahnsinn (BSE). Es sollte sich niemand falsche Hoffnungen machen, viele Insekten werden in Asien unter den dort üblichen Hygienestandards gezüchtet. Und in der EU gibt es Stimmen, die eine Änderung der Futtermittelverordnung fordern sodass den Insekten auch Gaststättenabfälle, Fäkalien und Klärschlamm gefüttert werden darf.

Oder vielleicht auch den alten, zu entsorgenden Styropor, den Mehlwürmer fressen. Wie so oft sind auch hier die Folgen für den späteren Konsumenten ungeklärt.

3. Gesundheitliche Risiken

Aufgrund der in der Praxis fast nicht zu kontrollierenden hygienischen Verhältnisse bei der Haltung, besteht das Risiko, dass Krankheitserreger oder Parasiten auf den Menschen übertragen werden. Von Mehlwürmern sind z.

B. *Hymenolepis nana* und *Hymenolepis diminuta*, zwei Arten von Zwergbandwürmern, bekannt. Neuere Studien zeigen bei Insekten, die in Thailand verzehrt werden, einige für Menschen pathogene Bakterien, wie z.B. *Vibrio*, *Staphylokokkus* oder *Clostridium*. Und das nicht nur im rohen Zustand, sondern auch in verarbeiteten Insektenprodukten.

Das in den Insektenpanzern reichlich vorhandene Chitin kann zudem Allergien auslösen. Für Menschen, die gegen Krebstiere, Hausstaubmilben oder Weichtiere allergisch sind, bestehen besondere Risiken durch sogenannte Kreuzallergien. Die Symptome reichen vom Juckreiz bis zum allergischen Schock und können auch zum Tod führen. Bei 18 % der in China an einem anaphylaktischen Schock gestorbenen Menschen, waren Insekten als Nahrungsmittel die Ursache.

Ferner kann Chitin zu immunologischen und entzündlichen Reaktionen führen und wird mit der Entstehung chronischer Krankheiten und Alzheimer in Verbindung gebracht. Dies bestätigen die erhöhten Chitin-Werte, die bei Alzheimerpatienten festgestellt wurden.

Die sehr fettreichen Insektenlarven sind auch ein idealer Speicher von Schadstoffen. Sowohl für Rückstände von Spritzmitteln wie Pestiziden und Fungiziden, als auch Umweltgiften und Schwermetallen. So wurden bei Untersuchungen je nach Insektenart mehr oder weniger große Mengen an Kadmium, Blei, Quecksilber und Arsen nachgewiesen.

Spätestens wenn den Insekten tierische Abfälle verfüttert werden, besteht beim Verzehr ein weiteres Risiko: Prionen. Das sind anormale Proteine, die Krankheiten wie die Bovine Spongiforme Enzephalopathie (BSE) bei Rindern und die Creutzfeldt-Jakob-Krankheit beim Menschen auslösen können und durch den Skandal um den Rinderwahnsinn bekannt wurden. Nach den Erfahrungen mit den, laut Experten, angeblich nebenwirkungsfreien Corona-Impfungen dürfte es die wenigsten aufgeklärten Menschen beruhigen, dass Forscher derzeit davon ausgehen, dass Insekten nicht in der Lage sind, Prionen zu bilden. Sicher wissen sie es nicht – schon gar nicht, wie die Risiken beim Endverbraucher aussehen.

Es drängt sich der Eindruck auf, dass die Politik die Gesundheit der Bevölkerung wieder einmal aufs Spiel setzt, und sich darüber auch im Klaren ist, wie einer der Absätze in der Getreideschimmelkäfer-Zulassung vermuten lässt:

*„Nahrungsergänzungsmittel“, die Larven von *Alphitobius diaperinus* in Pulverform enthalten, sollten nicht von Personen unter 18 Jahren verzehrt werden, weshalb eine Kennzeichnungsvorschrift zur ordnungsgemäßen Information der Verbraucher hierüber **vorgesehen werden sollte**.*

4. Folge dem Weg des Geldes

Für die Lieferung der Insekten hat jeweils eine Firma für fünf Jahre die Exklusivrechte bekommen. Wo ist der sonst so viel beschworene freie Markt und Wettbewerb?

Auffallend ist, dass die Insektenunternehmen meist erst vor wenigen Jahren gegründet wurden, Investoren aber schon mehrere Hundert Millionen Euro investiert haben. Allein die 2011 gegründete Firma Ynsect, die jetzt die Zulassung für den Getreideschimmelkäfer bekam, hat bisher rund 450 Mio. U.S.-Dollar von Investmentfonds, Banken und öffentlichen Einrichtungen erhalten. Diese Investoren wollen selbstverständlich eine Rendite dafür sehen. In der demnächst im französischen Amiens in Betrieb genommenen Insektenfarm sollen bis zu 200.000 Tonnen Insekteneiweiß für Lebens- und Futtermittel pro Jahr produziert und damit rund 1 Mrd. Euro eingenommen werden.

Niemand würde in solche Start-up-Unternehmen investieren, wenn die nötigen Zulassungen fraglich sind und die Produkte – zumindest in Europa – überwiegend auf Ablehnung stoßen. Außer, jemand hat Einfluss auf politische Entscheidungen und die nötigen finanziellen Mittel, um das Verbraucherverhalten entsprechend zu beeinflussen.

5. Great Reset in der Lebensmittelversorgung

Lockdowns, geschlossene Geschäfte und die zusammengebrochenen Logistikketten während Corona haben eindrücklich gezeigt, wie fragil eine globalisierte und zentrale Versorgung ist. Vor allem im Lebensmittelbereich bietet die regionale Versorgung eine größtmögliche Sicherheit, die zudem durch kurze Wege ökologisch sinnvoll ist. Die Ziele des WEF und dessen strategischer Partner werden uns zwar als ökologisch präsentiert, sehen aber genau das Gegenteil vor. Diese favorisieren für den Reset von Lebensmitteln und Landwirtschaft Projekte mit gentechnisch veränderten Organismen, im Labor hergestellten Proteinen, sowie die immer stärkere Verknüpfung von Arzneimitteln, Chemikalien und Nahrungsmitteln, was zwangsläufig zu einer deutlich stärkeren Kontrolle und Abhängigkeit von den beteiligten multinationalen Konzernen führt. In Verbindung mit großen Stiftungen, wie dem Wellcome Trust, der Rockefeller Foundation und der Bill & Melinda Gates Foundation, wird gemeinsam mit Nichtregierungsorganisationen und dem EAT Forum – einer globalen Plattform für die Transformation des Lebensmittelsystems – politischer Einfluss genommen und ein entsprechender Markt geschaffen. Laut Federico Leroy, Professor für Lebensmittelwissenschaft und Biotechnologie an der Universität Brüssel, arbeitet das EAT-Netzwerk eng mit einigen der größten Fleischimitatoren zusammen, deren Ziel es ist, gesunde und nahrhafte Lebensmittel durch gentechnisch veränderte Laborkreationen zu ersetzen. Dazu sollen auch die Vorschriften für gentechnisch veränderte Lebensmittel entsprechend angepasst werden, um z.B. die Möglichkeiten des Gen-Editing noch besser nutzen zu können. Da zu den Partnern von EAT Pharmaunternehmen, Impfstoffhersteller und Biotechunternehmen gehören, sowie vom Saatgutproduzenten über den

Spritzmittelhersteller bis zum Lebensmittelkonzern die gesamte Lebensmittelkette an Bord ist, kann sich jeder leicht ausdenken, dass damit nicht die kleinbäuerliche Landwirtschaft vor Ort gestärkt wird.

Es würde den Rahmen dieser Sendung sprengen, diese finanziellen und strategischen Verflechtungen, sowie die für viele befremdliche Agenda dahinter weiter auszuführen. Nachfolgend stellen wir deshalb nur die daraus resultierenden Risiken mit den heute schon bestehenden Möglichkeiten kurz dar.

6. Unkalkulierbare Risiken und Missbrauchsmöglichkeiten

Aktuell läuft in Kanada das Zulassungsverfahren für eine Fruchtfliege, die genetisch so verändert wurde, dass sie Wachstumsfaktoren bildet, die normal nur in Kühen vorkommen und das Wachstum von Kälbern unterstützen. Es ist eine Frage der Zeit, bis gentechnisch veränderte Insekten oder Pflanzen mRNA-Impfstoffe produzieren. Bill Gates arbeitet bereits daran mit dem Ziel, dass statt mittels Spritzen, Massenimpfungen über Lebensmittel möglich sind. Auf diesem Wege würde sich dann auch eine Bevölkerung mit bestimmten gewünschten Merkmalen schaffen lassen. Einen gentechnisch veränderten Lachs gibt es in den USA bereits seit 2015. Dieser enthält ein Wachstumshormon, damit er schon nach 18 statt erst 36 Monaten schlachtreif ist.

Für solche Anwendungen sind Insekten geradezu prädestiniert. Genveränderung sind bei Insekten relativ leicht machbar und dank deren Wachstumsgeschwindigkeit und schnellen Vermehrungsrate ist auch eine Massenproduktion kein Problem.

Fazit: Es kommt auf jeden von uns an

Durch sein natürliches Ekelempfinden spürt jeder Mensch, dass etwas für ihn nicht stimmig ist. Dieser Schutzmechanismus wird dadurch umgangen, dass die Insekten in verarbeiteter Form den Lebensmitteln beigemischt werden und mit dem entsprechenden Medienrummel das Thema ideologisch positiv besetzt wird. Es ist zu befürchten, dass es wie bei den vielen

Lebensmittelskandalen in den letzten Jahren auch bezüglich der Insektenbeimischungen nur einen kurzen Aufschrei in den sozialen Medien gibt, aber keine grundlegenden Veränderungen. Was muss noch passieren, bis der Mensch sich wieder auf sein intuitives Empfinden verlässt und es ein grundlegendes Umdenken gibt: weg von den mit allen möglichen und unmöglichen Stoffen designten Nahrungsmitteln wieder zurück zu natürlichen, regionalen Lebensmitteln?

Auf konzernaffine und lobbyistenhörige Politiker braucht man dabei wahrscheinlich nicht zu zählen. Es liegt letztendlich einzig an den Verbrauchern, ob sie sich auch diese Produkte mit fadenscheinigen Argumenten unterjubeln lassen oder den regionalen Lebensmittelversorger unterstützen.

Wenn nicht jetzt, wann dann? Warten, bis wie in dem Science-Fiction „*Soylent Green*“ die Proteine aus menschlichen Leichen gewonnen werden? Wer das abwegig findet, den Vorschlag dazu gab es schon. Sinnigerweise auf einer Gastronomiemesse vom schwedischen Hochschulprofessor Magnus Söderlund. Der will „in Bezug auf Klima- und Nachhaltigkeitsfragen nichts unversucht lassen“.

Es kommt auf jeden von uns an! Bitte helfen Sie mit, diese Hintergründe und Risiken bekannt zu machen. Motivieren Sie Ihre Freunde und Bekannten, die Lebensmittelbetriebe damit zu konfrontieren. Nur gemeinsam haben wir Menschen noch eine Chance, weitere globale Fehlentwicklungen zu verhindern. Vielen Dank für Ihr Mitwirken!

von str.

Quellen:

Einleitung

<https://www.deutschlandfunknova.de/beitrag/ernaehrung-eu-laesst-insektenpulver-in-lebensmitteln-zu>

<https://www.deutschlandfunknova.de/beitrag/ernaehrung-endlich-insekten-essen>

1. EU-Verordnungen

Karmin: <https://lebensmittel-warenkunde.de/lebensmittelzusatzstoffe/farbstoffe/e120-echtes-karmin.html>

Schellack: <https://lebensmittel-warenkunde.de/lebensmittelzusatzstoffe/konservierungsstoffe/e904-schellack.html>

Mehlwurm: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/HTML/?uri=CELEX:32021R0882>

Getreideschimmelkäferlarven: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/HTML/?uri=CELEX%3A32023R0058#d1e316-10-1>

Wanderheuschrecke: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/HTML/?uri=CELEX:32021R1975>

Hausgrille: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/HTML/?uri=CELEX:32023R0005>

2. Etikettenschwindel bei den Vorteilen

<https://www.tagesschau.de/wissen/gesundheitsfaq-grillen-lebensmittel-101.html>

<https://www.instagram.com/p/CnZrD07NWji/>

<https://www.fao.org/3/i3253e/i3253e.pdf>

https://www.buhlergroup.com/content/buhlergroup/global/de/media/media-releases/buehler_baut_industrielleinsektenanlagefueragronutrisinfrankreic.html

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/PDF/?uri=CELEX:31998L0058>

<https://www.sueddeutsche.de/wissen/soldatenfliege-als-tierfutter-1.4570865>

https://www.researchgate.net/publication/311796026_European_law_on_insects_in_food_and_feed

<https://pubs.acs.org/doi/abs/10.1021/acs.est.5b02661>

3. Gesundheitliche Risiken

<https://www.scinexx.de/dossierartikel/sechsbeinige-fitmacher-2/>

<https://sciencefiles.org/2023/01/26/gefahren-von-insekten-als-nahrung-ist-die-eu-kommission-darauf-aus-die-bevoelkerung-dauerkrank-zu-machen/>

<https://www.scinexx.de/dossierartikel/sechsbeinige-fitmacher-2/>

<https://www.mein-allergie-portal.com/nahrungsmittelallergie-und-unvertraeglichkeiten/3036-insekten-als-nahrungsmittel-ein-risiko-fuer-allergien.html>

<https://sciencefiles.org/2023/01/26/gefahren-von-insekten-als-nahrung-ist-die-eu-kommission-darauf-aus-die-bevoelkerung-dauerkrank-zu-machen/>

<https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC5680136/pdf/nihms912752.pdf>

<https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/30282354/>

<https://sciencefiles.org/2023/01/26/gefahren-von-insekten-als-nahrung-ist-die-eu-kommission-darauf-aus-die-bevoelkerung-dauerkrank-zu-machen/>

<https://taz.de/Insekten-als-Lebensmittel/!5765632/>

4. Folge dem Weg des Geldes

<https://www.feednavigator.com/Article/2022/12/14/nsect-set-to-expand-internationally-building-new-factories-in-the-US-and-Mexico>

<https://www.feednavigator.com/Article/2019/06/12/nsect-facility-gets-20m-EU-funding-Protix-opens-doors-to-new-factory>

5. Great Reset in der Lebensmittelversorgung

<https://childrenshealthdefense.org/defender/der-great-food-reset-wer-steckt-hinter-dem-plan-die-globale-lebensmittelversorgung-neu-zu-strukturieren/?lang=de>

<https://childrenshealthdefense.org/defender/world-economic-forums-great-reset-plan-for-big-food->

[benefits-industry-not-people/](#)
<https://eatforum.org/about/partnerships/>

6. Unkalkulierbare Risiken und Missbrauchsmöglichkeiten

<https://www.canada.ca/en/environment-climate-change/services/managing-pollution/evaluating-new-substances/voluntary-public-engagement-initiative.html>
<https://www.gmwatch.org/en/106-news/latest-news/20155-company-genetically-engineers-fruit-flies-to-be-biofactories-for-fake-meat-production>
<https://auf1.info/nahrungsmittel-als-impfung-bill-gates-finanziert-forschungen/>
<https://www.nature.com/articles/527417a>

Fazit: Es kommt auf jeden von uns an

<https://www.berliner-zeitung.de/kultur-vergnuegen/nachhaltigkeit-magnus-soederlund-will-menschenfleisch-als-nahrung-ueberdenken-li.23118>

Das könnte Sie auch interessieren:

#EU-Politik - EU-Politik unter der Lupe - www.kla.tv/EU-Politik

#Ernaehrung - Ernährung - www.kla.tv/Ernaehrung

#Medienkommentar - www.kla.tv/Medienkommentare

#Krankheiten - www.kla.tv/Krankheiten

#Gentechnik - www.kla.tv/Gentechnik

Kla.TV – Die anderen Nachrichten ... frei – unabhängig – unzensiert ...



- was die Medien nicht verschweigen sollten ...
- wenig Gehörtes vom Volk, für das Volk ...
- tägliche News ab 19:45 Uhr auf www.kla.tv

Dranbleiben lohnt sich!

Kostenloses Abonnement mit wöchentlichen News per E-Mail erhalten Sie unter: www.kla.tv/abo

Sicherheitshinweis:

Gegenstimmen werden leider immer weiter zensiert und unterdrückt. Solange wir nicht gemäß den Interessen und Ideologien der Systempresse berichten, müssen wir jederzeit damit rechnen, dass Vorwände gesucht werden, um Kla.TV zu sperren oder zu schaden.

Vernetzen Sie sich darum heute noch internetunabhängig!

Klicken Sie hier: www.kla.tv/vernetzung

Lizenz:  *Creative Commons-Lizenz mit Namensnennung*

Verbreitung und Wiederaufbereitung ist mit Namensnennung erwünscht! Das Material darf jedoch nicht aus dem Kontext gerissen präsentiert werden. Mit öffentlichen Geldern (GEZ, Serafe, GIS, ...) finanzierte Institutionen ist die Verwendung ohne Rückfrage untersagt. Verstöße können strafrechtlich verfolgt werden.