

Woran erkenne ich gentechnikfreie Lebensmittel?

Über 70% der Verbraucher ist skeptisch bis ablehnend gegenüber gentechnisch veränderten (=“gv“) Lebensmitteln eingestellt. Keine Bedenken müssen Verbraucher bisher bei Obst und Gemüse und anderen, rein pflanzlichen Lebensmitteln haben: Hier gibt es bisher kein gentechnisch verändertes Warenangebot. Selbst die „Anti-Matsch-Tomate“ und die frostresistente Erdbeere sind auch in den USA wieder vom Markt verschwunden.

In Europa beschränken sich Anbauzulassungen bisher auf gv-Mais. Weltweit häufig angewandt wird gentechnische Veränderung bei Soja (Anteil bereits etwa 2/3), Mais, Raps und Baumwolle. Baumwolle essen wir nicht. Soja und Mais spielen aber eine große Rolle als Zusatzstoffe in Lebensmitteln, die nur im kleingedruckten erkenntlich sind: Beispielsweise findet sich Sojaöl in Margarine und Mayonnaise, Sojalecithin in Schokolade, Keksen und Eis, Maisstärke in Traubenzucker und Süßigkeiten.

70 % des in der EU benötigten eiweißreichen Futters ist importiertes Soja. Die Importe aus den USA und Argentinien lassen keine Unterscheidung von gentechnisch veränderten und reinen Soja zu. Nur aus Brasilien sind gentechnikfreie Importe möglich.

Seit 2004 besteht eine verschärfte Kennzeichnungspflicht (deutlich lesbar in der Zutatenliste) für alle Lebensmittel, die gentechnisch verändert sind (z. B. Maiskolben), die gv-Organismen enthalten (z. B. Bierhefe, Joghurtkulturen) oder aus gv-Organismen hergestellt wurden (z. B. Sojaöl, Maisstärke). Enthalten Lebensmittel mehr als 0,9 % gentechnisch veränderter Substanz, muss dies auf der Verpackung angegeben werden.

Nicht kennzeichnungspflichtig sind Eier- oder Fleischprodukte, wenn die Tiere mit gv-Futter aufgezogen wurden, Zusatzstoffe, die mit Hilfe von gv-Mikroorganismen hergestellt wurden (z. B. Glutamat) und Enzyme (künstliches Labferment in der Käseherstellung).

Eine grundsätzliche Garantie auf Gentechnikfreiheit bieten alle anerkannte Bio-Kennzeichnungen. Seit Mai 2008 gibt es in Deutschland neue Bestimmungen für die Kennzeichnung „ohne Gentechnik“. Bei tierischen Lebensmitteln wird damit der Verzicht auf gv-Futter garantiert. Bei allen übrigen Lebensmitteln wird der Verzicht auf Zutaten, Zusatzstoffe, Aromen und Enzyme aus gentechnischer Produktion garantiert.

Bei Bioprodukten und bei Produkten mit „ohne Gentechnik“-Kennzeichnung gibt es einen Grenzwert von 0,9 % für zufällige, nicht beabsichtigte Beimischungen von gv-Organismen. GSR

Wenn Sie an näheren Informationen zu Slow Food interessiert sind, sprechen Sie uns bitte an oder informieren Sie sich zuhause in aller Ruhe im Internet:

www.slowfood.de bzw. www.slowfood.de/nordhessen

Die BI Niedermöllrich ist erreichbar über Antonette Bongartz (adebarpost-antonette@web.de) und Dietmar Groß (gross2607aol.com).

Verantwortlich für dieses Infoblatt ist:

Gerhard Schneider-Rose, Hersfelder Straße 150, 36179 Bebra-Breitenbach, Tel. 06622 3211



Slow Food
Convivium Nordhessen

Bürgerinitiative
Niedermöllrich, Lohre
und Umgebung
gegen Gensaat

Gentechnik in Nahrungsmitteln

Gensaat - oder die Geschichte eines unbeugsamen Dörfchens im Schwalm-Eder-Kreis

Alles fing an wie manche Geschichten anfangen – still, fast heimlich, dann mit Wucht und großer Wirkung.

Januar 2007: die Firma Monsanto hatte ohne viel Öffentlichkeitsgetue entschieden, ein kleines Dorf in Nordhessen zum offiziellen Versuchskaninchen in Deutschland zu erklären. Korrekt, mit Antrag bei entsprechenden Behörden, doch ohne wirkliche Information der Bevölkerung vor Ort, sollten drei nagelneue Sorten genmanipulierter Mais auf einem Acker unweit von Wabern-Niedermöllrich erprobt werden. Die Besonderheit dieser neuen Sorten besteht darin, dass sie Gift gegen ihre Schädlinge (Maiszünsler, ein schmetterlingsartiger Schädling) selbst produzieren.

Das Kuriosum: es gab und gibt diesen Maiszünsler in Nordhessen gar nicht, also was wollte dieser Freilandversuch nun wirklich, warum hier, und warum dieses schnelle fast heimliche Vorgehen der Firma, die auch sonst für viele unrühmliche Schlagzeilen bekannt war und ist?

Kaum einer auf Seiten der Behörden und der Firma hatte damit gerechnet, in ein Wespennest gestochen zu haben. Innerhalb von kurzer Zeit hatte sich das „Aktionsbündnis gegen Genmais im Schwalm-Eder-Kreis“ gegründet. Menschen aus Politik (u. a. der Landrat des Schwalm-Eder-Kreises F.M. Neupärtl), Landwirtschaft (Agr. Ing. Dietmar Groß als Sprecher des Bündnisses) die Bürgerinitiative gegen Genmais (BürgerInnen aus den betroffenen Dörfern und Interessierte) u. v. a. mehr formierten sich und gaben ihrem Unverständnis und Unwillen laut und beständig Ausdruck. Keiner von ihnen wollte den Genmais hier haben und mit ihnen 80% der Bevölkerung. Informationsveranstaltungen mit namhaften Leuten aus Politik und Wissenschaft (Renate Künast Die Grünen, Hermann Scheer SPD, Hubert Weiger BUND u. a.) und viele große und kleine Demonstrationen machten die Gruppe bundesweit bekannt.

Das Ergebnis: die Firma Monsanto zog ihr Vorhaben für die Jahre 2007 und 2008 zurück. Ob sie in den Jahren 2009 – 2011 je Gebrauch machen werden von ihrem staatlich verbrieften Recht auf Forschung lässt die Firma bis heute offen.

- Hier könnte die Geschichte zu Ende sein.... doch.... NEIN!

Die Gruppe erkannte schnell, dass dies nur der Anfang einer Geschichte ist, die Viele bewegte und die viele Fragen bis heute offen lässt. Der Mensch möchte Sicherheit, der Mensch möchte Gewissheit, gerade wenn es um das Leben oder um unsere Nahrung geht. Lebensmittel sollen Lebensmittel bleiben und nicht Kunstprodukte von wirtschafts-orientierten Chemiefirmen werden. Obst, Gemüse, Honig, Milch, Fleisch und dessen Produkte (z.B. die beliebte nordhessische Ahle Wurst): vom Anfang bis zum Ende soll nachvollziehbar bleiben, ob die Herstellung wirklich gentechnikfrei ist. Der Wunsch: Es soll auf Verpackungen gut les- und sichtbar sein. So entstand das nächste Kapitel der Geschichte vom unbeugsamen Dorf: Die „**Niedermöllricher Erklärung**“.

Erklärtes Ziel ist es, Landwirte und Unternehmen der Lebensmittelindustrie (Bäcker, Metzger etc.) dazu zu bringen, Lebensmittel komplett ohne Gentechnik zu produzieren und mit ihrem Namen dafür zu stehen. Von der Scholle bis zur Knolle, vom Trog bis zum Tisch soll nachvollziehbar sein, dass die Nahrung wirklich gentechnikfrei ist. Lebensmittel, die so entstehen tragen dann zu Recht die Kennzeichnung: „OHNE GENTECHNIK“. Bis heute haben sich regional namhafte und bundesweit tätige Firmen (z.B. Bäckerei Schwarz, Schwalmbräu, Förderverein Nordhessische Ahle Wurst, Upländer Bauernmolkerei, TEGUT) sowie Personen des öffentlichen Lebens (der Bischof der evangelischen Landeskirche, der Landrat des Schwalm-Eder-Kreises) dieser Erklärung angeschlossen. Das gemeinsame Ziel ist es, dass Label „OHNE GENTECHNIK“ in das Bewusstsein der Menschen vor Ort zu bringen und als Kennzeichnung der Nahrung zu etablieren, so dass jeder Verbraucher ohne Brille und deutlich erkennbar sehen kann: hier ist Qualität am und im Werk. AB

Kartoffelvielfalt: Die Vielfalt von Nahrungsmittelpflanzen und wie die sie von Gentechnik gefährdet wird

Die Kartoffel ist ein gutes Beispiel für die Bedeutung der Sortenvielfalt bei einer Nahrungsmittelpflanze. Bereits von einigen Tausend Jahren haben die Ureinwohner Perus begonnen, aus einigen hundert wilden Kartoffelsorten für die jeweiligen Bedarfe angepasste Sorten zu züchten. In Deutschland hat sich der Kartoffelanbau im 18. und 19. Jahrhundert verbreitet. Seitdem sind auch hier viele neue Sorten gezüchtet worden oder aus Nachbarländern mit ähnlichen klimatischen Bedingungen eingeführt worden.

Für den Verbraucher interessant sind die Sortenunterschiede in Bezug auf:

- Größe und Form (für den Aufwand beim Schälen nicht unwichtig ...),
- Färbung der Schale und der Knolle (weiß, gelb, rot, blau, schwarz),
- Geschmack (buttrig, nussig, cremig, speckig ...)
- Kocheigenschaften (festkochend für Pellkartoffeln, mehlig kochend für Brei und Klöße)
- Reifezeiten (Frühkartoffel für den Sommer, späte Sorten zur Einlagerung).

Für den Landwirt wichtig sind Unterschiede in Bezug auf Ertrag, Resistenz gegen Krankheiten und Schädlinge (z. B. Krautfäule), Eignung für die örtlichen Bedingungen (Boden und Klima).

Für die verarbeitende Industrie sind Anteile an Inhaltsstoffen (z. B. Stärke) und „Maschinentauglichkeit“ der Knollen wichtig – so gibt es dann „Pommeskartoffeln“ und „Chipskartoffeln“.

Kunstdünger, Pflanzenschutzmittel und die Nahrungsmittelindustrie als Hauptkunde der Landwirtschaft haben bereits heute zu einer enormen Einschränkung der Vielfalt bei den Kartoffelsorten geführt: kleine und unregelmäßig geformte Sorten sind (fast) verschwunden ebenso wie Sorten mit intensivem Geschmack. Es gibt ständig neue Sorten – aber letztlich haben sie alle einen einheitlich-milden Geschmack. Der Verbraucher im Supermarkt hat in der Regel nur noch die Wahl zwischen „festkochend“ und „mehlig kochend“, die Sortennamen erfährt er gar nicht mehr und Geschmack ist unwichtig geworden. Der langweilige Geschmack der Einheitskartoffel trägt dazu bei, dass Pell- und Salzkartoffeln zunehmend von unseren Tischen verschwinden und irgendwann nur noch Kartoffel-Fertigprodukte (Pommes, Rösti etc.) in normalen Geschäften erhältlich sind.

Bisher hat sich die Gentechnik auf die Veränderung von Mais und Soja konzentriert, bei der Kartoffel gibt nur erste Ansätze. Was erwartet uns – abgesehen von ethischen und gesundheitlichen Aspekten – wenn die gentechnisch veränderte Kartoffel den Markt bestimmt? Hohe Erträge werden zur schnellen und radikalen Durchsetzung einiger weniger für die Industrie interessanter Sorten sorgen. Der hohe Ertrag führt zum Preisverfall und zur Konzentration auf immer größere Erzeugerbetriebe in den wenigen Anbaugebieten mit maximaler Kartoffel-Tauglichkeit.

Der Liebhaber von Pell- und Salzkartoffeln kann dann nur noch darauf hoffen, dass es einen Nischen-Markt für Kleinbauern gibt, die die guten alten Kartoffelsorten weiterhin anbauen. Durch sein Kaufverhalten und die Bereitschaft, für besondere Lebensmittel auch etwas mehr auszugeben, kann jeder dazu beitragen, dass dieser Nischen-Markt existieren kann! GSR



Was bei Bioeiern, -Milch und Fleischprodukten seit langem fester Bestand des Qualitätsversprechens ist, soll demnächst auch bei „konventionellen“ Lebensmitteln erkennbar werden: **Der Verzicht auf Gensoja**

Seit Mai 2008 ist eine neue Kennzeichnungsverordnung in Kraft, die eine Werbung mit dem Begriff „ohne Gentechnik“ erlaubt, wenn auf genmanipulierte Futterpflanzen verzichtet wird.

Erste Produkte sind jetzt auf dem Markt. (z.B. tegut... Fleisch und Milcherzeugnisse, Landliebe-Milcherzeugnisse). Auch immer mehr qualitätsorientierte Lebensmittelhandwerker wollen mit diesem Zeichen werben.

Bevorzugen Sie beim Ihrem Einkauf diese Produkte!

Kaufen Sie bei Unternehmen ein, die auch auf diese Qualität wert legen !

So tragen Sie mit dazu bei, dass die schleichende Ausbreitung von Agrogentechnik über den Futtertrog gestoppt werden kann. DG