Genfood: Wo steckt's drin?

Susanne Sachs

J. Peragine/Fotolia.com

Die meisten Verbraucher lehnen Gentechnik ab. Dennoch sind unsere Lebensmittel nicht mehr völlig frei von der umstrittenen Technik. Verbraucherschützer fordern eine bessere Kennzeichnung, damit Verbraucher sich bewusst für oder gegen Gen-Produkte entscheiden können.

Seit Mitte der 90er Jahre preist die Lobby der Gentechnologie neue, funktionale Lebensmittel von angeblich besserer Qualität und höherem Gesundheitswert an. Sie stellen eine günstigere Fettsäurenzusammensetzung von Ölpflanzen, weniger unerwünschte Inhaltsstoffe wie Allergene oder eine verzögerte Reifung – Stichwort Anti-Matsch-Tomate – in Aussicht. Die Realität sieht anders aus: Sämtliche Forschungsanstrengungen sind noch weit von der kommerziellen Marktreife entfernt.

Umfragen belegen seit Jahren, dass etwa 70 Prozent der deutschen Verbraucher konstant und aus den unterschiedlichsten Gründen gentechnisch hergestellte Lebensmittel ablehnen: Sowohl ethische Aspekte, ökologische Bedenken als auch der Wille, kein unnötiges gesundheitliches Risiko eingehen zu wollen, spielen dabei eine Rolle. Diese Haltung spiegelt auch das Einkaufsverhalten wider: Gekennzeichnete und eine Weile erhältliche Produkte wie der süße Riegel „Butterfinger" von Nestlé haben die Verbraucher liegen gelassen, so dass sie wieder vom Markt genommen wurden.

Um dem Verbraucherwunsch Rechnung zu tragen, legen Hersteller und Handel zunehmend Wert auf eine gentechnikfreie Herstellung. So haben Produzenten ihre Rezepturen teilweise verändert und beispielsweise auf gentechnisch verändertes Soja-Lecithin verzichtet oder dieses gegen einen anderen Emulgator ausgetauscht. Beim Bierbrauen nach dem deutschen Reinheitsgebot ist der Einsatz von gentechnisch veränderter Hefe derzeit ausgeschlossen. Auch Bäcker setzen nur herkömmliche Hefe ein und noch liegt in der EU kein Zulassungsantrag für Gen-Hefe vor. Die Zuckerindustrie hält sich ebenfalls zurück und hat bisher nicht geplant, gentechnisch veränderte Zuckerrüben in der Verarbeitung einzusetzen.

Das Misstrauen ist groß

Verbraucher sind dennoch misstrauisch und verunsichert, ob sie Gentech-Produkte überhaupt erkennen können. Sie vermuten häufig, dass lang haltbare Tomaten, lila Paprika oder sonstige Produktneuheiten mit Hilfe von Gentechnik erzeugt werden. Um es ganz klar zu sagen: Obst und Gemüse sind nicht gentechnisch verändert. Es gibt weder gentechnisch veränderte Toma-

Kaum Genpflanzen in Europa

Weniger als 3 % der landwirtschaftlich genutzten Flächen werden mit gentechnisch veränderten Pflanzen bebaut. Am stärksten verbreitet ist Gen-Soja mit 77 % der Weltanbaufläche, gefolgt von Baumwolle (49 %), Mais (26 %), Raps (21 %) und seit drei Jahren auch Zuckerrüben (9 %). Für den Lebensmittelbereich sind in der EU gentechnisch veränderte Soja-, Mais-, Raps-, Baumwollsaatöl- und Zuckerrüben-Produkte zugelassen. Dennoch spielt ihr Anbau in der EU keine Rolle. Lediglich Gen-Mais wird seit einigen Jahren, hauptsächlich in Spanien, als Futtermittel angebaut. In Deutschland gilt seit 2009 sogar ein nationales Anbauverbot für insektenresistenten Mais (Bt-Mais MON810).

ten noch Kartoffeln im Handel. Gentechnisch veränderte Papaya oder auch Zucchini aus den USA dürfen nicht nach Europa eingeführt werden. Auch Lebensmittel, die gentechnisch veränderte Zutaten enthalten, sind in den Supermarktregalen bisher nicht zu finden. Ausnahmen sind einzelne Produkte aus dem Asia-Laden. Systematische Kontrollen der Lebensmittelüberwachung aus allen Bundesländern, aber auch sporadische von Stiftung Warentest oder Ökotest zeigen, dass die Vorschriften zur Kennzeichnung weitgehend eingehalten werden. Die Zahl der Verstöße hat in den vergangenen Jahren sogar abgenommen.

Wenn gentechnisch veränderte Roh- oder Zusatzstoffe eingesetzt werden, muss dies deutlich auf dem Etikett, vermerkt sein, beispielsweise „Sojaöl: aus genetisch veränderten Sojabohnen hergestellt“ oder „Mais: genetisch verändert“. Das gilt für verpackte Lebensmittel mit Zutatenliste, aber auch für lose oder unverpackte Produkte ebenso wie für Restaurant- und Kantinenverpflegung. Bei den wenigen Produkten, die den gesetzlich vorgeschriebenen Schwellenwert von 0,9 Prozent überschreiten und daher gekennzeichnet werden müssen, handelt es sich meist um importierte Sojaerzeugnisse wie Sojaöl, Sojasauce, Tofu und ähnliches, die im Asia-Laden zu finden sind. Es kommt auch vor, dass gentechnisch verändertes Sojaöl, das Restaurantköche verwenden, nicht auf den Speisekarten vermerkt wird.

Gen-Verunreinigungen

Geringfügige Anteile unter 0,9 Prozent von gentechnisch veränderter Soja oder Mais sind jedoch in vielen Lebensmitteln nachweisbar: Bei Soja ist es etwa ein Viertel der Proben, bei Mais 4-7 Prozent. Meist liegen die Werte nahe an der Nachweisgrenze. Betroffen sind Produkte wie Sojamehl, -drinks, -lecithin, -protein, Tofu sowie Maismehl, -grieß oder Knabbergebäck mit Mais. Eine unbeabsichtigte Verunreinigung bis zu diesem Schwellenwert muss aber nicht gekennzeichnet werden.

Gentechnik kann zudem „versteckt“ zum Einsatz kommen: Werden Tiere mit gentechnisch veränderten Futtermitteln gefüttert, müssen ihre Erzeugnisse wie Milch, Fleisch, Eier oder Fisch nicht gekennzeichnet werden. Ebenso wenig erfährt man als Verbraucher, ob Vitamine, Zusatzstoffe und Aromen mit Hilfe eines gentechnisch veränderten Mikroorganismus biotechnologisch hergestellt wurden. Experten schätzen, dass 50 Prozent der Enzyme in der Lebensmittelindustrie mittels Gentechnik produziert sind. Auch Vitamine werden teilweise mit Gentechnik hergestellt. Das bedeutet, der Verbraucher hat letztendlich nicht wirklich die Wahlfreiheit zwischen gentechnikfreien Lebensmitteln und solchen, die mit Hilfe von Gentechnik hergestellt wurden.

Es gibt Alternativen

Bioproduzenten halten die Gentechnologie für unvereinbar mit der ökologischen Wirtschaftsweise und Lebensmittelverarbeitung. Rohstoffe, Zutaten oder Hilfsstoffe, die gentechnisch verändert wurden, sind daher bei der Verarbeitung von Ökolebensmitteln weltweit verboten. Dazu zählen auch sonstige Stoffe wie Starterkulturen für die Herstellung von Joghurt oder Hefekulturen für die Herstellung von Brot. Gesetzlich wird dies in der EU-Öko-Verordnung geregelt. Nur wenn bestimmte Stoffe wie vorgeschriebene Futtermittelzusätze oder Tierarzneimittel nicht mehr herkömmlich auf dem Markt zu bekommen sind, können ausnahmsweise auch solche verwendet werden, die mithilfe eines gentechnisch veränderten Mikroorganismus erzeugt wurden. Unbeabsichtigte Kontaminationen in Spuren lassen sich dennoch nicht vermeiden, zum Beispiel beim Transport oder durch Pollenflug vom Nachbarfeld.

BLE/Bonn, T. Stephan

Bei Bioherstellern ist Gentechnik tabu. Das gilt beispielsweise auch für die Starterkulturen von Joghurt.

Das können Sie tun

- Greifen Sie zu Bioprodukten, denn bei ihrer Erzeugung wird keine Gentechnik eingesetzt.
- Vermeiden Sie hoch verarbeitete Fertigprodukte. Sie enthalten häufig viele Zusatzstoffe und werden meist mit Verarbeitungshilfsstoffen wie Enzymen hergestellt. Hier kann Gentechnik zum Einsatz kommen.
- Fragen Sie beim Einkauf nach Produkten mit der *Ohne Gentechnik*-Kennzeichnung. Eine Liste gibt es im Internet bei der Verbraucherzentrale Hamburg, Rubrik Ernährung unter dem Punkt Aktuelles. Nur durch starke Nachfrage können sich diese Produkte auf dem Markt durchsetzen.
- Kaufen Sie regionale Produkte beim Erzeuger ein, dann können Sie sich direkt erkundigen, wie die Lebensmittel produziert werden.
- Vertreten Sie Ihren Standpunkt in Geschäften, in der Kantine und in Briefen an Politiker. Weisen Sie deutlich darauf hin, dass Sie die Herstellungsweise Ihrer Lebensmittel eindeutig erkennen wollen.

Siegel bringt Klarheit

Das Bundesministerium für Verbraucherschutz hat im August 2009 ein bundeseinheitliches *Ohne Gentechnik*-Siegel vorgeschlagen. Ziel ist, Verbraucher besser zu informieren und es Anbietern zu ermöglichen, ihr Bemühen um Gentechnikfreiheit auf ihren Produkten zu kennzeichnen und zu bewerben. In der Praxis geht es in erster Linie um tierische Lebensmittel wie Fleisch, Milch und Eier, bei deren Herstellung die Landwirte bewusst keine gentechnisch veränderten Futtermittel einsetzen.

Susanne Sachs, Jg. 1966, studierte Oecotrophologie in Gießen und ist seit 2001 bei der Verbraucherzentrale Hessen für die Ernährungsberatung und wissenschaftliche Mitarbeit zuständig. Ihre Spezialgebiete sind Nahrungsergänzungsmittel und Gentechnik.

Bislang sind jedoch nur wenige Produkte mit dem neuen Siegel im Handel zu finden. Dies mag auch an den strengen Regeln liegen, die für die *Ohne Gentechnik*-Kennzeichnung gelten: So sind Bestandteile aus gentechnisch veränderten Pflanzen im Lebensmittel nicht erlaubt und nachweisbare zufällige oder technisch unvermeidbare Beimischungen von gentechnisch veränderten Organismen im Lebensmittel werden nicht toleriert. Das Label ist damit strenger als die EU-Öko-Verordnung. Zudem dürfen Lebensmittelzusatzstoffe, Vitamine, Aminosäuren sowie Aromen, die mit Hilfe gentechnisch veränderter Mikroorganismen hergestellt wurden, nicht im Lebensmittel enthalten sein. Auch gentechnisch hergestellte Enzyme sind bei der Lebensmittelverarbeitung tabu. Ausnahmen gelten für diese Stoffe nur dann, wenn sie nicht anders als aus gentechnischer Herstellung verfügbar und nach der EU-Öko-Verordnung zugelassen sind. Derzeit gibt es keine solchen Ausnahmeregelungen.

Viel Aufwand fürs Label

Bei der Fütterung der Tiere werden keine als „genetisch verändert“ gekennzeichneten Futtermittel verwendet. Das bedeutet, dass bei der Herstellung des Futtermittels keine gentechnisch veränderten Pflanzen verwendet wurden und dass geringfügige Bestandteile von Gen-Pflanzen nur dann erlaubt sind, wenn deren Eintrag nachweislich zufällig oder technisch unvermeidbar war. Dieses Verfütterungsverbot gilt für einen je nach Tierart und Produktgruppe gesetzlich genau festgelegten Zeitraum vor der Gewinnung des Lebensmittels. Die Mindestdauer darf nicht unterschritten werden.

Futtermittelzusatzstoffe, die zu den gentechnisch veränderten Organismen zählen, diese enthalten oder daraus hergestellt wurden, dürfen in keinem Fall verwendet werden. Mit dem *Ohne Gentechnik*-Label darf allerdings auch dann geworben werden, wenn im Futter der Lebensmittel liefernden Tiere Zusätze wie Enzyme, Aminosäuren und Vitamine eingesetzt wurden, die mithilfe von genveränderten Mikroorganismen hergestellt wurden. Auch gentechnisch hergestellte Tier-Arzneimittel dürfen verwendet werden. Insgesamt ist der finanzielle und regulatorische Aufwand für die Anbieter der *Ohne Gentechnik*-Kennzeichnung sehr hoch. Fairer wäre es, wenn statt dessen grundsätzlich der Einsatz von genveränderten Futtermitteln beim Verkauf des Endprodukts (Fleisch, Fisch, Milch, Eier und verarbeitete Lebensmittel) vermerkt werden müsste.

Anschrift der Verfasserin:
Dipl. oec. troph. Susanne Sachs
Verbraucherzentrale Hessen e.V.
Große Friedberger Str. 13-17
D-60313 Frankfurt/Main
www.verbraucher.de

BLE/Bonn, T. Stephan

Seit 2009 gibt es das Label „Ohne Gentechnik“. Bei so gekennzeichnetem Käse haben die Kühe garantiert kein genverändertes Futter erhalten.