

Giftcocktail in Obst und Gemüse



Foto: AOK-Bilderservice

Wer reichlich Obst und Gemüse isst, stärkt seine Gesundheit. Doch Rückstände von Pflanzenschutzmitteln trüben zunehmend den Genuss. Immer wieder gelangt unzulässig hoch belastete Ware in den Handel.

Im Winter ist Hochkonjunktur für Zitrusfrüchte. Aber die leckeren und vitaminreichen Früchte haben ein Manko: Ihre Schale ist extrem oft mit Pestiziden belastet. In einer aktuellen Untersuchung der baden-württembergischen Lebensmittelüberwachung wiesen fast alle konventionellen Zitrusfrüchte Rückstände von Pflanzenschutzmitteln auf. 15 Prozent überschritten sogar die zulässigen Höchstmengen. Die Testkäufer von Greenpeace fanden im Dezember 2004 stark belastete Blattsalate, die die gesetzlichen Grenzwerte bis um das 36fache überschritten. Solche Meldungen gehören mittlerweile fast zur Normalität. Angefangen von Erdbeeren über Paprika bis hin zu Weintrauben warnten die Verbraucherschützer im vergangenen Jahr immer wieder vor Pestiziden in Obst und Gemüse.

Gifte gelangen auch ins Trinkwasser

Allein in Deutschland verspritzen Landwirte jährlich mehr als 30.000 Tonnen Pestizide. Nach wie vor sind Mittel erlaubt, die im Verdacht stehen, das Gehirn zu schädigen, hormonell zu wirken oder Krebs auszulösen. Die giftigen Substanzen

finden sich nicht nur in pflanzlichen Nahrungsmitteln. Sie gelangen über belastete Futtermittel auch in Fleisch, Milch und Eier. Von den Äckern erreichen sie über das Grundwasser auch unser Trinkwasser – mit steigender Tendenz. Alarmierend sind die Ergebnisse der europäischen Pestizid-Überwachung: Jedes zweite Stück Obst und Gemüse, das in Deutschland frisch oder tiefgekühlt angeboten wird, ist mit Pflanzenschutzmitteln belastet. Knapp neun Prozent der Ware überschreitet die gesetzlichen Höchstmengen. Ein Gesundheitsrisiko ist nach Aussage des europäischen Verbraucherkommissars David Byrne nicht auszuschließen. Er hält insbesondere Alte, Kinder und Kranke für gefährdet.

Erlaubte Pestizidmenge nimmt zu

Besonders problematisch ist, dass Lebensmittel immer häufiger mehrere Substanzen enthalten. Denn um die vorgeschriebene Höchstmenge eines Mittels nicht zu überschreiten, setzen Bauern zusätzlich ähnlich wirkende Substanzen ein. In Paprika beispielsweise fanden Kontrolleure zwischen vier bis acht, einmal sogar 15 verschiedene Wirkstoffe. Inwieweit sich die Kombinationen in ihrer Wirkung verstärken, ist nicht geklärt. Wissenschaftler warnen aber, dass mehrere Chemikalien zusammen giftiger wirken können als Einzelsubstanzen. Sie fordern daher Grenzwerte für ganze Wirkstoffgruppen und mehr Kontrollen. Doch für die Lebensmittelüberwachung steht immer weniger Geld zur Verfügung. Darüber hinaus können die Kontrolleure nur das entdecken, wonach

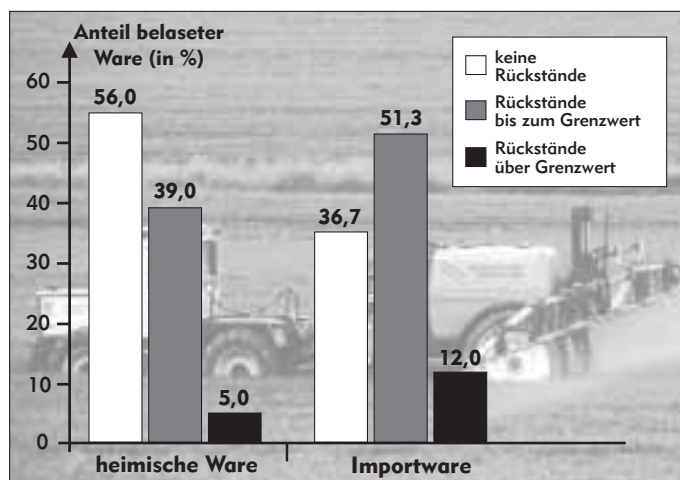
sie suchen. Und bei einer ständig wachsenden Zahl neuer Wirkstoffe, wird der Nachweis aller Substanzen schlicht unmöglich.

Nicht nur die Anzahl der belasteten Proben nimmt zu, sondern auch die erlaubte Menge für einige Pflanzenschutzmittel. Seit 1999 erhöhte das Verbraucherschutzministerium die zulässigen Rückstandsmengen für mehr als die Hälfte aller Pestizide. Und zwar immer dann, wenn die gültigen Grenzwerte bei den Kontrollen regelmäßig überschritten wurden. Unter den zehn Pestiziden, deren Grenzwerte am stärksten heraufgesetzt wurden, finden sich laut Greenpeace acht besonders gefährliche Gifte. Diese Stoffe stehen im Verdacht, Krebs auszulösen, das Hormon- und Fortpflanzungssystem zu beeinträchtigen und Wasserorganismen zu schädigen. Erdbeeren dürfen beispielsweise heute 300-mal stärker mit dem als potenziell Krebs erregend eingestuftem Fungizid Clorthalonil belastet sein als vor fünf Jahren.

Politische Vorgaben zu lasch

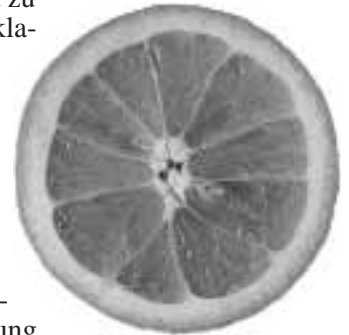
Nach der geplanten Chemikalienverordnung der EU dürfen in Zukunft chemische Substanzen nur noch auf den Markt kommen, wenn EU-Experten das Risiko als „angemessen beherrschbar“ beurteilen. Besonders gefährliche Substanzen sollen nur noch für bestimmte Zwecke eine Zulassung erhalten. Auch die 100.000 Altstoffe sollen nach und nach entsprechend überprüft werden. Doch der Entwurf der EU lässt eine Hintertür für die Zulassung offen, wenn der „gesellschaftliche und wirtschaftliche Nutzen die Risiken überwiegt“. Wie dieser Nutzen festzustellen ist, erklärt der Gesetzesentwurf nicht. Risiken durch Wirkstoffkombinationen werden ebenfalls nicht beachtet.

Pestizidrückstände in Obst und Gemüse



Importierte Lebensmittel sind stärker mit Pestiziden belastet als einheimische Ware.

Angesichts der wachsenden Zahl belasteter Lebensmittel brachte Verbraucherschutzministerin Renate Künast Ende Oktober 2004 das „Reduktionsprogramm chemischer Pflanzenschutz“ auf den Weg. Dabei setzt die Politikerin überwiegend auf unverbindliche und freiwillige Maßnahmen nach dem Motto „so viel wie nötig, so wenig wie möglich“. Die Umweltverbände Pestizid-Aktionsnetzwerk (PAN) und der Naturschutzbund (NABU) kritisieren, dass Künast zu viel auf Freiwilligkeit setzt und klare Vorgaben fehlen. So sei ungeklärt, was die „gute fachliche Praxis des Pflanzenschutzes“ bedeutet, nach der die Höchstmengen für den Einsatz auf dem Feld festgelegt werden. Der Kritik der Umweltverbände schließt sich auch der Rat von Sachverständigen für Umweltfragen an, der für die Bundesregierung alle zwei Jahre ein Umweltgutachten erstellt. Der Rat bemängelt zusätzlich fehlende Fristen für die Pestizidreduktion. Ob das Programm Wirkung zeigt, darüber informiert PAN seit Anfang 2005 auf der Internetseite www.pestizidreduktion.de.



Das eigene Risiko mindern

Im Rahmen des Forschungsprojekts „Ernährungswende“ untersuchten Wissenschaftler des Freiburger Öko-Instituts Risiken, die mit dem Essen verbunden sind. Die Belastung mit Pestiziden stufen sie dabei neben BSE, hormonellen Wirkstoffen und Gentechnik als hohes Risiko ein. Gleichzeitig haben Verbraucher genau in diesem Punkt den größten Handlungsspielraum. Denn Obst und Gemüse aus Bio-Anbau sind nahezu frei von Rückständen. Das zeigt das bundesweite „Monitoring-System für Obst und Gemüse im Naturkostfachhandel“. Das Projekt untersuchte von Juli 2003 bis Dezember 2004 ökologische Ware auf Rückstände. Wer also überwiegend Bio-Produkte isst, geht ein deutlich geringeres Risiko ein als bei konventioneller Kost, so die Erkenntnisse der Freiburger Wissenschaftler. Da importierte Ware stärker belastet ist als einheimische, hilft auch der Verzehr von saisonalen und regionalen Produkten, den Giftcocktail zu verringern. Doch auch die Politik ist gefordert. Umweltverbände und der Sachverständigenrat halten eine Pestizidabgabe für sinnvoll, um Anreize für weniger Spritzmittel zu schaffen. Die ständige Überschreitung von Grenzwerten darf nicht alltägliche Praxis sein. Hier sind stärkere Kontrollen und auch Konsequenzen für die Landwirte gefragt.

UB