

# Gift im Grünzeug

## Aufräumen mit Vorurteilen: Importe oft »sauberer« als konventionelle Produkte der Region

*Eine Untersuchung für den stern zeigt: Obst und Gemüse »aus der Region« sind oft leckerer als Importe – aber häufig belastet.*

Auf Wochenmärkten kauft man gern: Wo sonst gibt es Obst und Gemüse direkt vom Bauern? Ein guter Teil der Marktwaren wird von den Erzeugern selbst angeboten oder stammt jedenfalls aus der Region – ein gutes Gefühl für die Verbraucher. Nach den Lebensmittelskandalen der vergangenen Jahre ist es vielen wieder wichtig zu wissen, wo das Essen auf ihren Tellern herkommt. Direktvermarktungsinitiativen, Regional- und Bauernmärkte haben Hochkonjunktur.

Regionale Ware wurde als frischer empfunden als Importe

Das ist ganz im Sinne von Renate Künast. Die Verbraucherministerin lobt die kurzen Transportwege – und geht davon aus, dass Regionalware meist weniger belastet ist als Importe. Die Förderung regionaler Vermarktungsstrukturen ist deshalb ein Schwerpunkt ihrer geplanten »Agrarwende«.

Doch wie vertrauenswürdig sind Äpfel, Kohl und Kopfsalat vom Bauern nebenan wirklich? Das Analyse-Institut Fresenius hat für den »stern« Regional- mit Importware verglichen: In acht Städten zwischen Hamburg und Freiburg kauften die Tester auf dem Wochenmarkt mehrere Sorten Obst und Gemüse – alles Ware aus dem jeweiligen Umland. In den Großmarkthallen der Städte erstanden sie die gleichen Waren aus ausländischer Produktion. Im Labor wurden beide Einkäufe auf Schadstoffe untersucht. Außerdem prüfte das Institut bei einigen Stichproben die kulinarische Qualität.

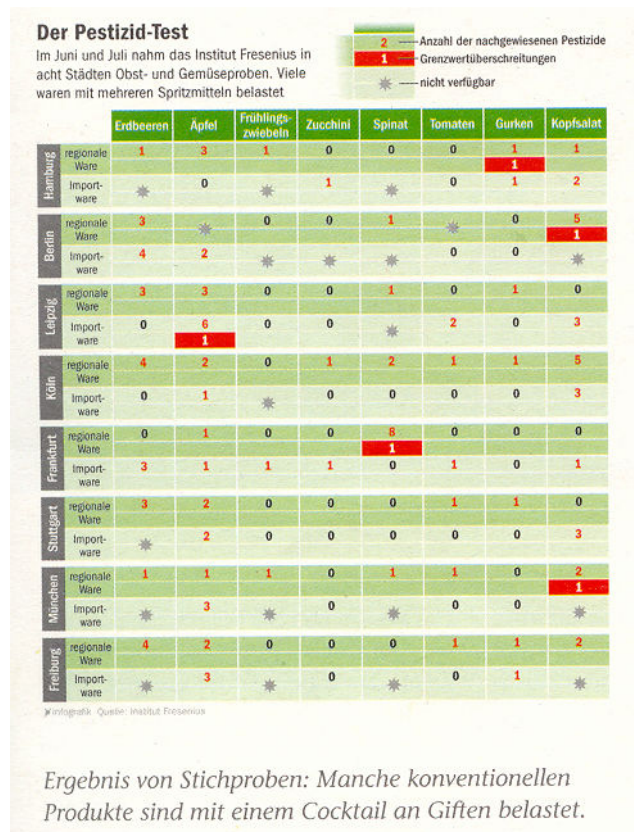
## Testkäufe von Nord bis Süd

Die zeigte eindeutig die Vorteile kurzer Wege: Die Sensorikprüfer des Fresenius-Instituts fanden das Obst und Gemüse vom Wochenmarkt nahezu durchgängig frischer und leckerer als die Importware. Besonders auffällig war der Unterschied bei Erdbeeren, Tomaten und Gurken. Die von weither kommenden Produkte beschrieben die Tester oft als »fad und wässrig«. »Das hängt sicherlich damit zusammen, dass heimisches Obst und Gemüse länger an der Pflanze reifen kann und rascher zum Verbraucher gelangt«, sagt Sigrid Follmann, die Leiterin der Sensorikabteilung.

## Fündig geworden: Blei und Cadmium

Bei der Schadstoffbelastung ergab sich ein anderes Bild: Hier schnitt die hiesige Ware unter dem Strich etwas schlechter ab. So fanden die Lebensmittelanalytiker auf fünf Wochenmärkten Spuren von Blei im Spinat. Einmal lag die Belastung auf dem gesetzlichen Grenzwert von 0,3 Milligramm pro Kilogramm. Beim ausländischen Spinat war nur eine Probe auffällig. Das potenziell giftige Schwermetall Cadmium fand sich in 13 deutschen und sechs ausländischen Obst- und Gemüseproben. Kopfsalat fiel durch hohen Nitratgehalt auf. Etwa die Hälfte aller Einkäufe lag hier über dem gesetzlichen Grenzwert – bei der Regionalware ebenso wie beim importierten Salat. Wahrscheinlich, weil die Pflanzen überdüngt wurden. Aus Nitrat kann im Körper das giftige Nitrit entstehen, das im Verdacht steht, Krebs auszulösen. War das heimische Obst und Gemüse wenigstens seltener gespritzt als die spanischen, griechischen oder türkischen Früchte? Leider nicht. So genannte Pestizide, Insekten- und Pilzgifte, mit denen die Nutzpflanzen von der Blüte bis zur Ernte mehrfach intensiv besprüht werden, konnten die Tester in 44 Prozent der Wochenmarkt- und 37 Prozent der Großmarktproben nachweisen. Fünfmal überschritten die Werte die gesetzliche Marge.

Manches Obst und Gemüse wies gleich einen Cocktail von Giftrückständen auf – in der Spinatprobe aus Frankfurt etwa fanden sich acht verschiedene Pestizide. Sie gelten als unbedenklich für die menschliche Gesundheit, solange ihre Menge unterhalb der gesetzlichen Grenzwerte liegt. Aber Carina Weber, Vorsitzende des deutschen Pestizid-Aktions-Netzwerks (PAN), warnt: »Über die Wechselwirkungen der Gifte in mehrfach belasteten Nahrungsmitteln und deren Auswirkung auf die Gesundheit ist bislang kaum etwas bekannt.« Selbst wenn die Konzentration eines einzelnen Pflanzengifts unbedenklich sei, könne das Gemisch verschiedener Rückstände »in einer schwer bewertbaren Mixtur Schaden anrichten«. Weber fordert deshalb ein Pestizid-Reduktionsprogramm für die Landwirtschaft und einen »Summengrenzwert«, wie es ihn in der Trinkwasserverordnung gibt.



„Wirkliche Sicherheit ist nur bei Bio-Produkten gewährleistet!“

Das Phänomen der Mehrfachbelastung bereitet auch Klaus Mittendorf, dem Leiter der Lebensmittelanalytik beim Institut Fresenius, Kopfzerbrechen. Denn seit einigen Jahren entdecken die Forscher immer häufiger Proben, die mit Chemiecocktails belastet sind. Ein möglicher Grund: Um unter die Grenzwerte für einzelne Pflanzenschutzmittel zu kommen, greifen manche Bauern zu einem Trick. Sie setzen von den jeweiligen Stoffen weniger ein, nutzen aber stattdessen ein Gemisch unterschiedlicher Substanzen mit ähnlicher Wirkung. Die Ergebnisse der Fresenius-Tests decken sich weitgehend mit jenen einer umfangreichen europaweiten Untersuchung, die die EU-Kommission kürzlich veröffentlicht hat. In ihr wurden die Daten für mehr als 46.000 Proben aus dem Jahr 2002 ausgewertet. 182 verschiedene Pestizide fanden sich in deutschem Obst und Gemüse – europaweit der Spitzenwert. Etwa die Hälfte des untersuchten Materials war mit Pflanzenschutzmitteln belastet, in rund neun Prozent der Fälle lagen die Werte sogar deutlich über den gesetzlich zulässigen Höchstmengen. Besonders kritisch auch hier: Spinat. In rund zwölf Prozent dieser Proben gab es Grenzwertüberschreitungen. EU-Verbraucherkommissar David Byrne räumt ein, dass dabei »ein Gesundheitsrisiko bei anfälligen Gruppen wie Kindern, Alten und Kranken nicht ausgeschlossen werden kann«.

Mitarbeiter der europäischen Behörden für Lebensmittelsicherheit kritisieren vor allem das lasche Kontrollsystem in Deutschland. Nach einem Besuch bei der hiesigen Lebensmittelüberwachung bemängeln sie in einem Bericht: »Rückstände

von Pflanzenschutzmitteln werden nicht als ernsthafte Gefahr angesehen. Produkte, deren Rückstände die gesetzlichen Höchstwerte überschreiten, werden in der Regel nicht beschlagnahmt. Die Verfahren bei Verstößen sind selten und überaus schwerfällig.«

»Kein einziger Fall aus jüngster Zeit« ist Carina Weber vom Pestizid-Aktions-Netzwerk bekannt, bei dem durch die staatlichen Kontrolleure belastete Ware vom Markt genommen worden wäre. »Die Lebensmittelkontrolle in Deutschland«, so ihr Fazit, »ist ein zahloser Tiger.«

### **Unzureichende Lebensmittelkontrolle**

Die Effektivität der zuständigen Ämter ist von Bundesland zu Bundesland sehr unterschiedlich, oft fehlt es an moderner Ausstattung. Dabei sei es äußerst wichtig, »methodisch up to date zu sein«, sagt Ralph Weyandt, Ökotoxikologe am Institut Fresenius. Denn bei der Lebensmittelüberwachung sei es wie bei der Dopingkontrolle. »Man findet nur, was man kennt und technisch nachweisen kann.«

Fazit: Wer ganz in der Nähe angebautes Obst und Gemüse kauft, kann nicht davon ausgehen, besonders schadstoffarm zu essen. Wer wirklich auf Nummer sicher gehen will, dass er keine Pflanzenschutzmittel oder Schwermetalle auf den Teller bekommt, muss Bio-Produkte kaufen. Denn diese sind, wie das Stuttgarter Veterinär-Untersuchungsamt im Zwischenergebnis einer noch laufenden Studie feststellt, weitgehend schadstofffrei. Nur in sieben Prozent des ökologisch erzeugten Obstes und Gemüses fanden die Tester geringe Verunreinigungen mit Pflanzenschutzmitteln.

Rüdiger Braun

Nachdruck aus »Stern« 37/04 mit freundlicher Genehmigung des Verlages Gruner+Jahr

Quelle: eve 11/12-2004 Seite 66-69