

Gentechnisch veränderte Lebensmittel. Welche gibt es?

Seit vielen Jahren stellt die Lebensmittelindustrie bessere und sicherere Lebensmittel dank der Hilfe der Gentechnik in Aussicht. Umfragen belegen jedoch seit ebenso langer Zeit, dass VerbraucherInnen in Deutschland und der EU keine Lebensmittel mit gentechnisch veränderten Organismen (GVO) kaufen möchten. Ursache dafür sind vor allem Befürchtungen, dass GVO-Lebensmittel aufgrund von neuen allergenen oder toxischen Inhaltsstoffen mit gesundheitlichen Risiken verbunden sein könnten. Außerdem werden ökologische Gefährdungen angenommen.

Trotzdem werden gentechnisch veränderte Rohstoffe, Zutaten und hieraus hergestellte Zusatzstoffe in Lebensmitteln verarbeitet. Dabei handelt es sich hauptsächlich um die vier GVO-Pflanzen Mais, Soja, Raps sowie Baumwolle. Darüber hinaus werden Mikroorganismen wie Bakterien gentechnisch verändert, um Zusatz- und Hilfsstoffe (z.B. Enzyme oder Vitamine) für die Lebensmittelverarbeitung zu produzieren.

Für welche Lebensmittel ist ein Hinweis auf Gentechnik vorgeschrieben?

Bereits seit 2004 muss der Einsatz von Gentechnik bei Lebensmitteln kenntlich gemacht werden, wenn das Lebensmittel aus gentechnisch veränderten Roh- bzw. Zusatzstoffen stammt oder sie enthält. Auch wenn dies analytisch nicht mehr nachweisbar ist wie z. B. beim Sojaöl. Der Wortlaut der Kennzeichnung ist „genetisch verändert“ oder „aus genetisch veränderten ... hergestellt“. Zudem sind erstmals gentechnisch veränderte Futtermittel bzw. -zusätze kennzeichnungspflichtig.

Welche GVO-Lebensmittel sind auf dem Markt?

Tatsächlich sind bisher nur sehr wenige Produkte mit entsprechender Kennzeichnung in den Regalen zu finden, beispielsweise Sojabohnensprossen oder Tofu-Mix im Asia-Laden. Viele Lebensmittelhersteller und Händler nehmen die Ablehnung der Verbraucher ernst und haben ihre Bezugsquellen oder Rezepturen so verändert, dass ihre Produkte ohne GVO-Rohstoffe auskommen. Das bedeutet, dass in Deutschland weder GVO-Tomaten noch GVO-Papaya zu finden sind.

Allerdings kann die Gentechnik „versteckt“ zum Einsatz gekommen sein: Erzeugnisse von Tieren, die mit Futtermitteln aus GVO gefüttert wurden (Milch, Milchprodukte, Fleisch, Eier) müssen nicht gekennzeichnet werden. Ebenso Vitamine, Zusatzstoffe, Aromen, die mit Hilfe eines gentechnisch veränderten Mikroorganismus hergestellt wurden. Außerdem braucht eine unbeabsichtigte Verunreinigung bis zu einem Schwellenwert von 0,9 % nicht gekennzeichnet werden. Das bedeutet, der Verbraucher hat nicht wirklich die Wahlfreiheit zwischen GVO-freien Lebensmitteln und solchen, die mit Hilfe von Gentechnik hergestellt wurden.

Tipps für Verbraucher – wie vermeide ich Gentechnik bei Lebensmitteln?

- Vermeiden Sie Fertigprodukte! Diese hochverarbeiteten Lebensmittel enthalten häufig viele Zutaten und sind oft mit Verarbeitungshilfsstoffen (z.B. Enzymen) hergestellt. Die Wahrscheinlichkeit, dass Zutaten oder Zusatzstoffe aus gentechnischer Herstellung stammen, wächst mit der Länge der Zutatenliste.
- Bei Produkten aus der Region können Sie sich Transparenz verschaffen, wie die Lebensmittel produziert wurden.
- Bei der Produktion von Bio-Lebensmitteln ist Gentechnik vom „Saatgut bis zum Teller“ verboten. Auch die Futtermittel für die Tiere sind nicht gentechnisch verändert. Informieren Sie sich in Ihrer Verbraucherzentrale über Bio-Lebensmittel und deren Kennzeichnung.

03-07-24

Zentrum Gesellschaftliche Verantwortung der EKHN: Gentechnisch veränderte Lebensmittel. Welche gibt es?
• Informieren Sie sich über Lebensmittelhersteller und Handelsunternehmen, ob sie Produkte anbieten, bei deren Herstellung bewusst auf den Einsatz von Gentechnik verzichtet wurde. Neuerdings dürfen Lebensmittel von Tieren, die ohne gentechnisch veränderte Futtermittel gefüttert wurden, mit dem bundesweit einheitlichen Siegel „ohne Gentechnik“ gekennzeichnet werden. Fragen Sie im Handel nach solchen Produkten! Eine Liste von Produkten gibt es z.B. bei der Verbraucherzentrale, www.verbraucher.de, Rubrik Ernährung / Gentechnik.

Dipl. oec. troph. Susanne Sachs, Verbraucherzentrale Hessen, Fachabteilung Ernährung, September 2009

TEILEN

[DOWNLOAD PDF](#) [DRUCKEN](#)

[<< zurück](#)