

Ernährungsinformationen für Kindertagesstätten - März 2015 -

Gentechnik im Supermarkt

Verbraucher wollen keine Gentechnik im Essen. Aus diesem Grund werden in Deutschland kaum Genpflanzen direkt als Zutaten verarbeitet. Bei tierischen Produkten sieht es anders aus. 80 % der Genpflanzen landen von uns unbemerkt im Tierfutter und somit in Fleisch, Milch und Eiern.

Langzeitstudien zu gesundheitlichen Risiken von Gen-Food gibt es bisher nicht. Die Manipulation von Lebensmitteln durch Gentechnik kann unerwartete Nebenwirkungen haben. In gentechnisch veränderten Lebensmitteln können Eiweiße enthalten sein, die Allergien auslösen, Antibiotikaresistenzen oder neue Giftstoffe entstehen.

Die großen Versprechen der Industrie bezüglich Widerstandsfähigkeit oder Ertrag von Pflanzen haben sich nicht erfüllt. Die Folgen des Anbaus von Genpflanzen sind laut Greenpeace katastrophal:

- Erhöhung des Einsatzes von Pestiziden und Düngemitteln
- Verschmutzung von Böden und Wasser
- Klimafeindlichkeit
- Zerstörung der Artenvielfalt

Genpflanzen breiten sich unkontrolliert aus. Durch Pollenflug oder Insekten kann verändertes Erbgut in herkömmliche Pflanzen gelangen und Nachbarfelder verunreinigen. Auch bei Lagerung und Transport kann es zu ungewollten Vermischungen kommen.

Wie erkennt man Gen-Produkte?

Seit 2004 gibt es eine strenge Kennzeichnung für gentechnisch veränderte Produkte, die sich in der Zutatenliste wiederfindet, z. B. „aus gentechnisch veränderter Soja hergestellt“.

Die Kennzeichnung gilt für:

- **Lebensmittelzutaten** (Soja, Mais, Zuckerrüben, Raps sowie Sojalecithin, Maisstärke, Zucker oder Rapsöl) und **Tierfutter** aus gentechnisch veränderten Organismen wie Soja und Mais.

- **Zusatzstoffe:** Geschmacksverstärker, Vitamine etc. durch gentechnisch veränderte Bakterien oder Hefen hergestellt müssen nicht gekennzeichnet werden.
- **Tierische Lebensmittel:** Produkte von Tieren, die mit Genpflanzen gefüttert wurden, müssen nicht gekennzeichnet werden. Dies gilt für Fleisch, Eier und Milch. Seit 2008 können Hersteller tierische Produkte wie Fleisch, Eier und Milch in Deutschland mit der Aufschrift „Ohne GenTechnik“ kennzeichnen.

Achtung bei Importprodukten

Eine Vielzahl von Produkten aus den USA enthält gentechnisch veränderten Zucker, Soja oder Mais. Diese Produkte werden auch in deutschen Supermärkten verkauft.

Ein Blick in die Zukunft

Die beiden größten Lebensmitteleinzelhändler Rewe und Edeka wollen zukünftig alle tierischen Produkte in ihrem Eigenmarkensortiment ohne Genfutter produzieren und zudem auf einheimische Futtermittel zurückgreifen.

Molkereien haben erkannt, dass die Zukunft in der Fütterung ohne Genpflanzen liegt. Landliebe-Produkte, Bauer-Joghurt, Zott-Mozzarella, Milch von Schwarzwälder oder der Upländer Bauernmolkerei gehen mit gutem Beispiel voran.

Auch Eier sollen in absehbarer Zukunft nur noch aus garantiert gentechnikfreier Fütterung verkauft werden.

Das gentechnikfreie Fleischangebot ist verbesserungsbedürftig. Hier beziehen einige Supermärkte keine klare Position und somit wird es den Verbrauchern unmöglich gemacht, im Laden zu erkennen, wo Genfutter zum Einsatz kam.

Bio: Immer die beste Wahl?

Gentechnik in Lebensmitteln oder Tierfutter und chemisch-synthetische Spritzmittel sind in der ökologischen Landwirtschaft nicht erlaubt.

Supermarktranking

s. Anlage

Eine „**Grüne Liste**“ für die Eigenmarken verschiedener Supermärkte wurde von Greenpeace aktuell zusammengestellt und gibt einen Überblick über das Angebot gentechnikfreier Lebensmittel. Grün bedeutet hier gentechnikfrei. Leider sind die Symbole der Supermärkte auch im Original nur schlecht zu erkennen.

Die Broschüre „Essen ohne Gentechnik“ von Greenpeace habe ich für alle Kindertagesstätten bestellt und lege sie nach Erhalt in die Kita-Fächer.

Der Ratgeber kann telefonisch unter folgender Nummer bestellt werden: 040 30618-120.

Osterbrot

Zutaten für 1 Osterbrot

Zutaten:

500 g	Mehl
30 g	Hefe
100 g	Zucker
125 g	Butter
2	Eier
1 große Prise	Salz
1 Päckchen	Vanillezucker
125 ml	Milch
1	Eigelb, verquirlt mit etwas Milch zum Bestreichen

So wird's gemacht:

- Mehl in eine Schüssel geben, eine Mulde hineindrücken, die Hefe dort hineinbröckeln.
- 1 TL Zucker zufügen und mit etwas lauwarmer Milch und Mehl zu einem flüssigen Teig anrühren.
- Mit dem Handtuch abgedeckt an einem warmen Ort 30 Min. gehen lassen. Restliche Zutaten nach und nach mit einem Knethaken oder den Händen einarbeiten, bis der Teig anfängt, Blasen zu bilden und sich vom Rand der Schüssel löst.
- Eine Kugel formen und nochmals zugedeckt ruhen lassen, bis sich die Teigmenge ungefähr verdoppelt hat.
- Teig in einen Laib formen und auf das mit Backpapier ausgelegte Blech legen. Nochmals etwas gehen lassen und mit dem verquirlten Eigelb bestreichen.
- Im vorgeheizten Backofen bei 180° C goldbraun backen.

Quelle: www.greenpeace.de
www.schule-und-familie.de

Herzliche Grüße

i. A.

gez.

Heike Kästner