

Bio-Lebensmittel: Glaubwürdig, umweltschonend, wertvoll

Viele Verbraucher, die sich bewusst gesund ernähren, sind in der EHEC-Krise verunsichert. Seit Wochen warnen die Behörden vor dem Verzehr von frischem Gemüse und Salaten. Noch immer ist es nicht gelungen, die Herkunft des Erregers zu ermitteln. Der Absatz von Frischgemüse und Salat ist deutlich eingebrochen.

Nach wie vor gibt es gute Gründe Bio-Lebensmittel zu genießen. Wer sich biologisch ernährt, tut etwas für sein Wohlbefinden, für die Umwelt, das Klima, die Artenvielfalt und das Wohl der Tiere.

Die aktuelle Situation

Der Erreger der aktuellen EHEC-Erkrankungswelle ist inzwischen bekannt. Doch nach wie vor suchen die Experten nach der Quelle der Infektionen. Bisher hat sich keiner der in die Öffentlichkeit verbreiteten Verdachtsmomente bestätigt. Derzeit konzentrieren sich die Ermittlungen auf einen Betrieb, der Bio-Sprossen erzeugt. Doch bislang waren alle Analysen der dort gezogenen Proben ohne Befund. Auf den zunächst in Verdacht geratenen spanischen Gurken konnte der für die Erkrankungswelle verantwortliche Erreger nicht gefunden werden. Im Zusammenhang mit Lebensmitteln konnte der spezifische Erreger einzig in einer Tonne für Küchenabfälle einer erkrankten Familie nachgewiesen werden. Der Fund lässt bislang keine weiteren Schlussfolgerungen zu. Tausende Proben von frischem Gemüse und Salat, die von Gärtnern und Behörden zur Analyse in Auftrag gegeben wurden, blieben ohne Befund.

Ursache der Seuche ungeklärt

So unklar derzeit ist, wo der tatsächliche Ursprung der EHEC-Infektionen liegt und über welche Wege sie sich verbreitet haben, so klar und sicher kann festgestellt werden, dass vom Öko-Landbau kein besonderes Risiko für die Kontamination von Lebensmitteln mit EHEC-Erregern ausgeht. In einem europäischen Forschungsprojekt haben führende Mikrobiologen und das Forschungsinstitut für Biologischen Landbau die EHEC-Infektionen weltweit seit der ersten Entdeckung des Erregers ausgewertet und festgestellt, dass für kein Anbausystem ein besonderes Risiko nachzuweisen ist. Entscheidend sind Hygienemaßnahmen, die sowohl von biologischen als auch konventionellen Betrieben gleichermaßen eingehalten werden müssen und die von den Behörden überwacht werden.

Darüber hinaus haben die Wissenschaftler festgestellt, dass die Ausscheidungen von Rindern weitaus weniger EHEC und andere säuretolerante Coli-Bakterien enthalten, wenn die Tiere artgerecht, vor allem mit Heu und Gras, gefüttert werden – so wie es im Öko-Landbau üblich ist. Zu viel Kraftfutter senkt dagegen den pH-Wert im Verdauungstrakt der Rinder, so dass das Umfeld für EHEC-Bakterien günstiger wird. Prof. Kaufmann vom Max-Planck-Institut für Infektionsbiologie weist darauf hin, dass überall dort, wo sehr viele Tiere auf sehr engem Raum gehalten werden, sich Seuchen entwickeln und rasch ausbreiten können. „Die industrielle Landwirtschaft ist quasi ein Inkubator für neue Krankheitserreger“, so Prof. Kaufmann. Andere Wissenschaftler stellen sich die Frage, inwieweit der ungehemmte Einsatz

von Antibiotika in der industriellen Landwirtschaft ein Hinweis auf den Ursprung des multiresistenten Keims ist. Hingegen vermutet derzeit das Bundesamt für Risikobewertung (BfR), dass der Keim vom Menschen stammen könnte und nicht von tierischen Fäkalien ausgeht.

Glaubwürdigkeit durch Transparenz und Kreislaufwirtschaft

Der Öko-Landbau steht dafür, hochwertige, sichere und schmackhafte Lebensmittel zu erzeugen und dabei die Umwelt und die Ressourcen zu schonen. Der Öko-Landbau gründet auf einer Kreislaufwirtschaft. Der Tierdung dient dazu, die Bodenfruchtbarkeit aufzubauen, indem er Nährstoffe liefert und den Humus vermehrt. In einem so gepflegten Boden wachsen gesunde, robuste und aromatische Pflanzen. Zudem speichern humusreiche Böden viel Wasser und CO₂. Zahlreiche Studien zeigen die große Bedeutung, die die organische Düngung für den Erhalt der Ertragsfähigkeit der Böden und die Qualität der Pflanzen hat. Ohne eine organische Düngung und mit einer rein auf synthetischen Düngern basierenden Landwirtschaft wäre der Erhalt der natürlichen Bodenfruchtbarkeit auf unserem Planeten nicht möglich.

Der Bio-Landbau bietet Transparenz vom Acker bis zum Teller. So konnte beispielsweise der Weg der zunächst verdächtigsten Bio-Gurke vom Hamburger Großmarkt bis zum Acker in Spanien schnell und schlüssig rückverfolgt werden.

Der Bio-Landbau und die Hersteller und Händler von Bio-Produkten arbeiten systematisch daran, auch die kommenden Generationen mit gesunden und umweltschonend hergestellten Lebensmitteln versorgen zu können. Daher sind nachweislich risikoreiche Praktiken, wie der Einsatz von Pestiziden und Antibiotika sowie die Agro-Gentechnik, verboten. Die Bevorzugung von Produkten aus der Region und von langjährigen Partnern reduziert das Risiko unbekannter Einträge zusätzlich und erhöht die Sicherheit.

Natürliche und menschengemachte Risiken sind leider nie vollständig auszuschließen. Die Bio-Bauern und Unternehmen stellen sich dieser Herausforderung täglich neu und arbeiten mit Verantwortung und Erfahrung daran, diese Risiken zu minimieren.

Hygiene ist der beste Schutz

Für die Verbraucher bietet eine sorgfältige Hygiene in der Küche den besten Schutz vor Infektionen durch Keime auf Lebensmitteln. Dazu zählt, neben Händewaschen, das gründliche Waschen insbesondere von Gemüse und Obst, das roh verzehrt werden soll. Wichtig sind getrennte Arbeitsbereiche und Geräte für Gemüse und Obst auf der einen Seite und leicht verderbliche Lebensmittel wie Fleisch und Milchprodukte auf der anderen (siehe auch die Empfehlungen des Verbandes für Unabhängige Gesundheitsberatung: www.ugb.de/en/6_148337_nnnnnnnn.html).

Unser Mitgefühl gilt den betroffenen Menschen

Die Sorge und das Mitgefühl der deutschen Bio-Branche gelten den von dem Krankheitsausbruch betroffenen Menschen. Spekulationen, vorschnelle Urteile und polemische Debatten helfen nicht, wichtiger ist es mit aller Konzentration den Ausgangspunkt des Erregers herauszufinden.

Stand: 09.06.2011

Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft, Marienstr. 19-20, 10117 Berlin
Tel. 030.28482300 Fax 030.28482309 info@boelw.de www.boelw.de