

## Die sieben Mythen im Dioxinskandal

Die alten Reflexe funktionieren: Landwirtschaft soll grün, niedlich und bloß nicht industriell sein. Doch vor Gift in Lebensmitteln schützt uns eine solche Idylle erst recht nicht.

*Von Winand von Petersdorff*

### 1. Die industrielle Landwirtschaft ist schuld!

Das Dioxin ist über zugekauftes Futter in die Nahrungskette gekommen. Viel Vieh braucht viel Futter. Und viel Vieh ist typisch für die industrielle Tierproduktion. Knapp ein Drittel der deutschen Schweine kommt inzwischen von Betrieben, die mehr 1000 Schweine halten. Geflügelhöfe mit mehr als 10 000 Legehennen sind vor allem in Niedersachsen und Mecklenburg keine Seltenheit. Diese Massentierhaltungsbetriebe sind tatsächlich auf den Zukauf von Futter schon allein deshalb angewiesen, weil sie selbst nicht genug Getreide und Mais von eigenen Äckern ernten könnten, um das Vieh satt zu bekommen. Wer aber Futter zukaft, setzt sich dem Risiko aus, an Panscher zu geraten.

Allerdings kaufen nahezu alle Mast- und Zuchtbetriebe Futter zu und folgen damit dem Wunsch nach austarierter Ernährung, die das Vieh gesund bleiben und schnell dick werden lässt. Selbst der kleine Betrieb von nebenan und sogar Biohöfe kommen nicht ohne Mischfutter aus, damit die Tiere Proteine, Mineralien, Vitamine und Fett bekommen.

Dieses Mischfutter setzt sich aus vielen Zutaten zusammen, die wiederum von spezialisierten Lieferanten kommen. Wir haben es mit einem Phänomen der Alltagsökonomie zu tun: der Arbeitsteilung. Die Landwirtschaft ist wie die Lebensmittelproduktion und die gesamte Wirtschaft inzwischen höchst arbeitsteilig organisiert, bis zum Endprodukt mischen viele mit. Und manche davon panschen.

Diese arbeitsteilige Organisation basiert auf Kontrolle und Vertrauen, das gelegentlich missbraucht wird. Die Alternative dazu ist der Bauer, der ohne die Hilfsmittel Kunstdünger und Spritzmittel Getreide zieht, es selbst isst oder an sein Vieh verfüttert, das er letztlich selbst verzehrt. Denn nur dann ist die Kontrolle und die Kreislaufwirtschaft perfekt. Das entspricht der Landwirtschaft vor der Industrialisierung.

### 2. Mit Biolandwirten wäre das nicht passiert!

Leider doch. Ende 2009 kam aus der Ukraine eine Charge von 2500 Tonnen Biomais, die erhöhte Dioxinwerte aufwies. Der Mais wurde von Bio-Futtermittelherstellern überwiegend zu Legehennenfutter verarbeitet. Reste wurden aber auch zu Futter für Mastgeflügel, Rinder, Schweine und Schafe verwendet. In der Folge wurden Biohöfe in Niedersachsen, Nordrhein-Westfalen und Sachsen-Anhalt gesperrt. Die Handelskette Lidl nahm deshalb vorübergehend sämtliche Bioeier aus dem Sortiment. Wie das Dioxin in den Mais gekommen war, weiß keiner so genau. Möglicherweise geschah es während des Trocknungsprozesses.

Die Vermutung, dass Biobetriebe regelmäßig weniger belastete Lebensmittel liefern als konventionelle Höfe, bestätigt sich nicht. Die Biolandwirtschaft könnte das gar nicht leisten. Sie verfolgt nicht primär das Ziel, rückstandsfreie Produkte herzustellen. Sie will vielmehr die Umwelt schonen durch den Verzicht auf Kunstdünger und Pflanzenschutzchemie und den Tieren mehr Freiraum geben als in der konventionellen Landwirtschaft. Dazu gehört, dass die Viehhalter auf Biobetrieben die Tiere auch im Freien halten, weil das als artgerecht angesehen wird im Gegensatz zur reinen Stallhaltung. Die Konsequenz ist, dass die Tiere den Giften ausgesetzt sind, die in Gras und Boden lauern, wie zum Beispiel Cadmium, Blei,

Quecksilber oder eben auch Dioxine. Die sind praktisch überall zu finden in der freien Natur.

Das lernte die Öffentlichkeit zum Beispiel 2005, als bekannt wurde, dass Freilandeier aus Niedersachsen, Baden-Württemberg und Bayern die Grenzwerte für Dioxin viel häufiger überschritten als Käfigeier, die es damals noch in Deutschland geben durfte. Freilandhühner nehmen die Dioxingifte durch ständiges Picken aus dem belasteten Boden und Pflanzen auf. Rund jedes fünfte Freilandeier aus den Stichproben lag damals über den Grenzwerten. Das ist bei dieser Tierhaltung fast unvermeidlich, ebenso wie die Verluste bei der Aufzucht. Schweinezüchter von Biobetrieben verlieren deutlich mehr Tiere als ihre konventionellen Konkurrenten. Wer Lebensmittel ohne das geringste Risiko fordert, propagiert gerade keine Biolandwirtschaft, sondern Lebensmittel aus dem Genlabor.

### 3. Sicherheit bietet nur der Bauer von nebenan!

Erstens gibt es diesen Mann nicht, und zweitens könnte er auch keine besseren Lebensmittel garantieren. Hühnereier und Schweine nehmen bei Freilandhaltung Umweltgifte auf. Sollte der Bauer stattdessen Mischfutter kaufen, wäre er nicht vor Panschereien gefeit. Regionale Nähe kann soziale Kontrolle bedeuten. Das könnte den Bauern abhalten zu tricksen. Doch auch anonyme Großbetriebe haben gewaltige Anreize, dass ihre Produkte sauber und gesund bleiben. Die Lebensmittelketten werfen sie gnadenlos aus dem Sortiment, ein kleiner Skandal kann das Ende bedeuten.

### 4. Vegetarier sind auf der sichereren Seite!

Sie sind es nicht. Aus dem kontaminierten Mais aus der Ukraine hätten auch Cornflakes werden können statt Geflügelfutter. Dass Vegetarier nicht gefeit sind vor Giften, bestätigt indirekt auch das Bundesinstitut für Risikobewertung, das sich unter anderem der Lebensmittelsicherheit widmet. Das Institut hat jetzt eine Studie vorgelegt, für die Forscher ermittelt haben, wie viel Umweltgifte Verbraucher üblicherweise mit der Nahrung aufnehmen. Tatsächlich können sich Vegetarier vor Dioxinen sicherer fühlen als Fleischfreunde. Dioxine nehmen die Menschen zu zwei Dritteln über Milchprodukte, Wurst und Fleisch auf. Dafür nehmen die Vegetarier aber mehr Cadmium und Blei zu sich, deren Hauptquelle Gemüse und Getreide ist. Das Quecksilber verdanken die Leute vor allem Fischen. Die Studie kann als ein Plädoyer für ausgewogene Ernährung gelesen werden.

### 5. Früher waren die Lebensmittel gesünder!

Verdorbene oder giftige Lebensmittel sind spätestens seit dem letzten Drittel des 19. Jahrhunderts ein Dauerthema in deutschen Zeitungen. Mit der Industrialisierung mussten mehr Menschen Lebensmittel kaufen, statt sie für sich selbst herzustellen. Damit stieg auch das Misstrauen. Suspekt waren Fleischkonserven, die tatsächlich mangels guter Sterilisationsmethoden gelegentlich Fleischvergiftungen auslösten. Die Produzenten griffen früh auf Methoden zurück, das Fleisch zu wässern oder zu färben, damit es unbedenklich aussah. Mehl wurde mit Gips gestreckt, Schokolade mit tierischen Fetten. Parallel zur Lebensmittelindustrie entwickelte sich die Lebensmittelchemie und in der Folge ein Lebensmittelrecht. Schlimmer war es in den Jahrhunderten davor, als Schweine nicht nur durch die Wälder, sondern auch durch die Städte streunten und von den organischen Abfällen der Menschen lebten. Die Tiere hatten mindestens Bandwürmer und Trichinen, schreibt die französische Autorin Maguelonne Toussaint-Samat im Buch "A history of food".

### 6. Die Umweltgifte wie Dioxin nehmen immer weiter zu!

Dioxin in der Muttermilch, das war die Meldung, die nicht nur stillende Mütter Mitte der 1980er Jahre schockierte. Doch schon vor gut zehn Jahren konnte das Bundesinstitut für gesundheitlichen Verbraucherschutz melden: "Die Belastung der deutschen Bevölkerung mit Dioxinen und anderen Organochlorverbindungen hat deutlich abgenommen. Das zeigen Analysen von mehr als 30 000 Frauenmilchproben. Die Auswertung dieser Daten ergab, dass Frauenmilchproben 1997 im Durchschnitt ungefähr 60 Prozent weniger Dioxine und Furane

enthielten als noch 1990. Auch andere Umweltgifte wie DDT oder PCB hinterließen weniger Spuren. Eine Folge: Die Lebenserwartung der Menschen steigt.

#### 7. Die kapitalistische Profitgier ist schuld!

Lebensmittel- und Umweltskandale haben bisher wenig Rücksicht genommen auf politische Systeme. Man findet sie überall. Auch die Industrialisierung der Landwirtschaft schritt vor allem nach dem Zweiten Weltkrieg voran, unabhängig davon, ob im Land Sozialismus oder Kapitalismus herrschte. In der DDR entstanden im Zuge der Zwangskollektivierungen Betriebe, die Agrarfabriken viel näher kamen als die Pendanten in Westdeutschland. Die Gier nach dem schnellen Geld gibt es überall, gleichzeitig können Lebensmittelskandale Betriebe von heute auf morgen ruinieren. Das ist ein echter Anreiz, sauber zu bleiben.

Zumindest das marktwirtschaftliche System sorgt dafür, dass Übeltäter aus dem Markt fliegen, die belastete Futtermittelfirma ist inzwischen insolvent. Wichtig bleibt, dass die Kontrolle funktioniert.

#### **Bildunterschrift:**

Innerhalb von wenigen Tagen fiel der Preis für Schweinefleisch um ein Viertel

Foto Getty Images

#### **Kasten:**

Zu Omas Zeiten hatten die Viecher Trichinen und jede Menge Bandwürmer.

Lebensmittel ohne Rückstände kann auch der Ökobauer nicht garantieren.

Alle Rechte vorbehalten. © Frankfurter Allgemeine Zeitung GmbH

Alle Daten und Artikel sind urheberrechtlich geschützt. Die Verwendung ist nur zum eigenen dienstlichen Gebrauch möglich. Nicht gestattet sind insbesondere jegliche Weitergabe an Dritte, Vervielfältigung sowie mechanische und oder elektronische Speicherung. Für die Richtigkeit und Vollständigkeit des Inhalts der Beiträge besteht keine Haftung und Gewährleistung.

**Autor/en:** Petersdorff, Winand von

**Themen:** Landwirtschaft