

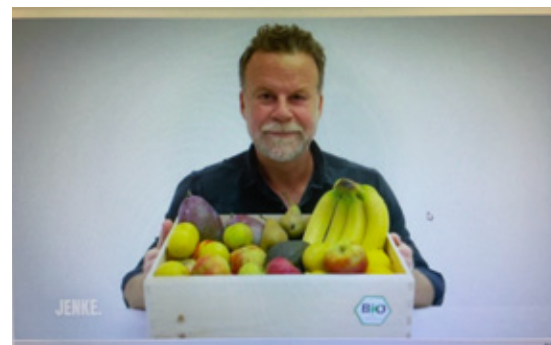
Achtlos heimische Obst- und Gemüseprodukte diffamiert und an den Pranger gestellt

JOERG HILBERS

Zur besten Sendezeit hat Jenke von Wilmsdorff in einem seiner Selbstexperimente präsentiert, was passiert, wenn man über zwei Wochen „am stärksten belastete Lebensmittel“ konsumiert werden. Unabhängig von der Frage, wie aussagekräftig eine Nahrungsaufnahme ist, bei der Smoothies mit Bananenschalen zubereitet oder ungewaschene Früchte verzehrt werden: Es ist als äußerst kritisch zu bewerten, dass in dieser Art und Weise achtlos mit den Ängsten der Menschen regelrecht gespielt wird. Jens Stechmann, Vorsitzender der Fachgruppe Obstbau, und sein Kollege Christian Ufen, Vorsitzender der Fachgruppe Gemüsebau, haben gemeinsam mit dem ZVG in einem offiziellen Schreiben an die Produktionsgesellschaft Seven.One Entertainment Group GmbH gegen die diffamierenden Inhalte des Films protestiert.

Immer wieder werden Funde von vermeintlich gesundheitsbedenklichen Inhaltsstoffen als schwerwiegend bewertet, obwohl dazu aus wissenschaftlicher Sicht kein Anlass besteht. „Die Kluft zwischen dem gefühlten Risiko und der tatsächlichen Gefahr wird größer“, stellt selbst das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) immer wieder fest. Nicht nur Organisationen, die sich mit Umweltthemen beschäftigen, sondern insbesondere auch die Medien nehmen Meldungen zu vermeintlicher Schadstoffbelastung von Obst und Gemüse gern in verstärkter Form auf. Da aber die Verbraucher das Gefährdungspotenzial in den meisten Fällen nicht selbst bewerten können, sieht der Berufsstand die Medien in der Verantwortung, das Thema Lebensmittelsicherheit nicht zur Steigerung ihrer Auflagen und Quoten auszuschlachten, sondern den Stand der Lebensmittelsicherheit realistisch darzustellen. Denn Lebensmittel in Deutschland sind heute sicherer als jemals zuvor. So zeigt das Rückstandsmonitoring des QS-Systems beispielsweise, dass zwischen Oktober 2019 und Oktober 2020 bei 99,4 % der untersuchten Obst- und Gemüseproben aus 49 Lieferländern keine Überschreitungen der Rückstandshöchstgehalte festgestellt worden sind. Besonders wenig Auffälligkeiten gibt es dabei bei inländischer regi-

onaler Ware – gleich welcher Anbaumethode. Die beiden Fachgruppenvorsitzenden machen in dem Schreiben deutlich, dass sich die deutschen Obst- und Gemüseproduzenten tagtäglich für die Produktion von gesunden Lebensmitteln einsetzen und dabei einen wichtigen Beitrag zum Erhalt der biologischen Vielfalt und auch zum Klimaschutz leisten. Nach Ausstrahlen der Sendung wird die Branche – zumindest was deutsches Obst und Gemüse betrifft – von verschiedenen Seiten konfrontiert. Die große, gemeinsame gesellschaftliche Aufgabe, die Umstellung der Ernährung zu mehr gesunden, vielseitigen, grundlegend produzierten pflanzlichen Produkten zu erreichen, wurde mit dem Film nachhaltig gestört. Die tendenziöse Berichterstattung mit Vermischung von Herkünften, fraglichen Untersuchungsmethoden sowie nicht belegten Behauptungen schadet letztlich sogar dem von Herrn von Wilmsdorff selbsterklärten Ziel, sich für eine regionale umweltschonende Produktion einzusetzen. Und wenn dann in den Werbepausen auch noch für Fertigpizzen und Fastfoodketten geworben wird, ist die Ernsthaftigkeit des Beitrags besonders zu hinterfragen. Unsere Produktion ist sicher und umweltschonend, mit hohen Sozialstandards für die Mitarbeiter, einschließlich der Saisonarbeitskräfte. Selbst mit allen Inlandstransporten und halbjähriger Lagerung ist der



Screenshot: www.prosieben.de/tv/jenke/news/jenke-das-food-experiment

Energieverbrauch von heimischen Äpfeln im Vergleich zu Äpfeln aus Übersee geringer. Und aufgrund der langen Standzeiten haben Obstflächen in einer sonst annuell bewirtschafteten Landschaft einen hohen Stellenwert hinsichtlich der Vielfalt an Pflanzen und Tieren. Zudem besteht frisches Obst und Gemüse aus einer nachgewiesenen einzigartigen gesundheitsfördernden Mischung aus Nährstoffen wie Vitamin A/Beta-Carotin, Vitamin C, Folsäure, Kalium, Magnesium und Ballaststoffen. Deshalb müsse es eher darum gehen, zu vielfältigem Gemüse- und Obstkonsum zu motivieren, statt Angst zu verbreiten. Auch die Gegenüberstellung von Produkten nach Vorgaben des ökologischen Landbaus mit jenen anderer Produktionsverfahren ist kritisch zu hinterfragen. Zumal es bei den Anbauverfahren nachweislich um Prozess- und nicht um Produktqualität geht. All das haben Jens Stechmann und Christian Ufen in ihrem Brief deutlich gemacht. Und der Produktionsgesellschaft das Angebot gemacht, die genannten Punkte und weitere Aspekte in einem persönlichen Gespräch zu erläutern. Wir sind gespannt, ob dieses Angebot angenommen wird! ●



Joerg Hilbers, Berlin,
E-Mail: hilbers-obstbau@g-net.de