



Bio ist gut – plus Kontrolle noch besser !

10 Fragen und Antworten zum Thema „Nitrofen“

Was ist eigentlich Nitrofen?

Hierbei handelt es sich um ein chlorhaltiges Unkrautvernichtungsmittel, das hauptsächlich im Weizenanbau verwendet wurde. Die Anwendung ist in ganz Deutschland seit 1990 verboten. In den alten Bundesländern war die Verwendung von Nitrofen bereits seit 1980 untersagt. Nitrofen steht unter Verdacht krebserregend, mutagen, d.h. erbgutverändernd, zu sein und darüber hinaus negativ auf das Hormonsystem einwirken zu können. Deshalb sollten vor allen Dingen Säuglinge und Kinder sowie Schwangere davor geschützt werden.

Wie kam es zur Nitrofenbelastung im Futterweizen?

Mittlerweile ist die konkrete Quelle der Nitrofenbelastung ausgemacht: Bereits im August 2001 mietete die Norddeutsche Saat- und Pflanzengut AG (NSP) im mecklenburgischen Malchin eine Halle zur Lagerung von Öko-Getreide an. Hier wurde zu DDR-Zeiten Pflanzengift aufbewahrt. Nitrofen ist bereits damals vermutlich in größeren Mengen aus den Lagerbehältnissen ausgeflossen und in den staubig-sandigen Untergrund gesickert. Futterweizen der Firma GS-Agri wurde während der Lagerung (2001 / 2002) mit dem Pflanzenschutzmittel in großen Mengen kontaminiert. Nicht nur Öko-Weizen, sondern auch konventionelle Futtermittelbestände sind in der Halle gelagert worden.

Welche Lebensmittel können mit Nitrofen belastet sein?

Vorrangig betroffen sind diejenigen Lebensmittel, die von Tieren stammen, welche mit dem belasteten Futterweizen versorgt wurden. Daher trifft es vor allen Dingen Fleisch- und Wurstprodukte von Geflügel sowie Eier. Aber auch Produkte aus Schweinefleisch sind – wenn auch in Einzelfällen – betroffen. Theoretisch könnte daher auch Baby- und Kleinkindernahrung mit Ei- oder Geflügelfleisch-Zusätzen mit Nitrofen belastet sein. Die Hersteller von Gläschenkost weisen jedoch jeden Verdacht mit der Begründung zurück, dass aufwändige Analysen im Qualitätssicherungsverfahren dies bislang verhindert haben. Speiseweizen ist nach bisherigen Erkenntnissen nicht in der verseuchten Halle gelagert worden.

Könnte Nitrofen in neuform-Produkten auftauchen?

Im neuform-Labor wird bereits seit Jahren routinemäßig Analytik betrieben, welche eine Belastung der Proben mit Nitrofen aufgedeckt hätte. Bislang waren alle untersuchten neuform-Vertragswaren nicht mit Nitrofen belastet.

Durch das doppelte Kontrollsystem, sowohl beim Hersteller als auch bei nachfolgenden Stichprobenkontrollen aus dem Regal des Reformhauses durch das von Herstellern unabhängige neuform-Labor, wird eine hohe Qualitätssicherung garantiert. Gegen kriminelle Energie ist jedoch niemand gefeit. Seit bekannt werden der Problematik gegen

Ende Mai 2002 wurde die Zahl der Untersuchungen auf Nitrofen durch das neuform-Labor nochmals erhöht.

Wie wird im Labor auf Nitrofen getestet?

Allgemein dürfen Lebensmittel pro Kilogramm höchstens 0,01 mg Nitrofen enthalten – Bio-Produkte sollen nitrofenfrei sein. Im Labor kann Nitrofen wie alle chlorierten Kohlenwasserstoffe – zu denen es zählt – mit Hilfe von Gaschromatographen im Zusammenhang mit Massenspektrometern ermittelt werden. Im neuform-Labor wird routinemäßig diese Analytik betrieben.

Woran erkenne ich neuform-Qualität?

Die Genossenschaft der Reformhäuser, kurz neuform genannt, hat strenge, detaillierte Qualitätsrichtlinien für ihr exklusives Sortiment entwickelt. Nur diese Produkte erhalten das dreieckige rot-weiße neuform-Zeichen. Die Produktsicherheit wird durch doppelte Kontrollen gewährleistet. Sowohl Hersteller als auch das neuform-Labor testen die Produkte unabhängig voneinander.

Kann ich Bio-Produkten jetzt überhaupt noch trauen?

Eine pauschale Verurteilung von Bio-Produkten aufgrund des Nitrofen-Skandals ist sicherlich falsch. Der Skandal ist ja erst an die Öffentlichkeit gelangt, weil eben bei Bio-Produkten häufiger kontrolliert wird als bei konventionellen Produkten. Nach wie vor bieten Bio-Produkte im Durchschnitt eine hohe Sicherheit und Qualität. Übrigens: die Qualitätsrichtlinien für das Bio-Sortiment im Reformhaus, das sowohl mit dem brancheneigenen Bioblatt als auch mit dem offiziellen Bio-Siegel gekennzeichnet ist, gehen über die gesetzlichen Bestimmungen hinaus. Für neuform-Produkte gibt es Richtlinien und Kontrollen vom Feld bis ins Regal.

Muss ich mir Sorgen machen, wenn ich belastete Lebensmittel gegessen habe?

Die akute Toxizität, etwa durch den Verzehr von kontaminiertem Putenfleisch, wird als gering eingeschätzt. Das Unkrautvernichtungsmittel reichert sich allerdings im Körper an und wird nicht wieder ausgeschieden. Deshalb ist es wichtig, auf lange Sicht hin grundsätzlich rückstandsfreie Lebensmittel zu genießen. Akut gefährdet sind nur diejenigen Menschen, die direkt mit dem Gift in Kontakt treten.

Was kann ich jetzt überhaupt noch essen?

Wenn Sie Lebensmittel einkaufen, erkundigen Sie sich, ob eine Belastung ausgeschlossen ist und ob kontrolliert wird. Sofern in Untersuchungen keine Belastungen nachgewiesen wurden, können Sie beruhigt zubeißen. Ein guter Indikator für unbelastete Produkte ist bei tierischen Erzeugnissen auch die Kenntnis darüber, wie die Tiere gehalten werden: artgerecht und bei ausschließlicher Verwendung von hofeigenem Futter.

Wie sehen die aktuellen Untersuchungsergebnisse von neuform-Produkten aus?

Im Juni wurden im neuform-Labor zusätzliche Proben von Vertragswaren auf Nitrofen getestet: u.a. Bio-Eier, Bio-Speisequark, Bio-Vollmilch, Bio-Weizen, Sprießkornweizen, Gerste, Dinkel, Grünkern, Roggen, Hirse, Buchweizen, Hafer, diverse Müslis. Alle getesteten Produkte waren **frei von Nitrofen**.

Die genaueren Informationen hierzu finden Sie im Internet unter http://www.reformhaus.de/service/brosch_infotexte.htm

Quellen: ReformhausKURIER Sonderdruck Nitrofen; neuform-Labor; neuform international, dpa.