

Gen-Alarm im Restaurant

Greenpeace entdeckt genmanipulierte Soja-Öle

In Restaurants, Kantinen und an Imbiss-Ständen werden immer wieder Speiseöle verwendet, die aus genmanipulierten Sojabohnen hergestellt wurden. In der Salatsoße, im Dessert oder als Bratfett landet das Speiseöl auf dem Teller des Verbrauchers, ohne dass er von der Gen-Food-Mahlzeit erfährt. Denn obwohl Gen-Food seit April 2004 in der EU gekennzeichnet werden muss, finden sich bisher keine entsprechenden Hinweise auf den Speisekarten.

Woher kommt das Gen-Öl?

Soja gehört zu den wichtigsten Pflanzen der Welternährung. Gentechnisch veränderte Sojabohnen wachsen weltweit auf 48,4 Millionen Hektar und nehmen damit 60 Prozent der Gesamtfläche ein, die für gentechnisch veränderten Pflanzen verwendet wird.¹

Deutschland importiert vor allem Sojabohnen aus den USA und Brasilien; hier werden sie in Ölmühlen verarbeitet. Dabei entstehen 80 Prozent Sojaschrot und 20 Prozent Sojaöl. Das Schrot wird als Tierfutter an Schweine, Geflügel und Kühe verfüttert. Das Öl wird zum Teil als Speiseöl verwendet. Im deutschen Einzelhandel tauchen diese Öle nicht auf: Produkte, die gentechnisch verändert und als solche gekennzeichnet sind, finden keinen Absatz bei Verbrauchern, die mehrheitlich Gentechnik im Essen ablehnen. Deshalb werden die Soja-Öle beispielsweise nach Osteuropa exportiert, da die Menschen dort weniger sensibilisiert gegenüber dem Thema Gentechnik sind. Oder sie werden in der deutschen Gastronomie und

Gemeinschaftsverpflegung eingesetzt, wo es der Kunde nicht merkt.

Die neue Kennzeichnung

Seit April 2004 ist in der EU eine neue Kennzeichnungsverordnung in Kraft. Bei Lebensmitteln, die Zutaten aus gentechnisch veränderten Pflanzen enthalten, muss im Verzeichnis der Zutaten der Hinweis stehen: „genetisch verändert“ oder „aus genetisch verändertem [Bezeichnung der Zutat] hergestellt“.

Dies gilt nicht nur für die Produkte in den Regalen der Supermärkte. Das Bundesministerium für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft teilt mit, dass die EU-Kennzeichnungsverordnung „unmittelbar vorschreibt, dass gentechnisch veränderte Lebensmittel, die z. B. in Kantinen oder Gaststätten als Gemeinschaftsverpflegung abgegeben werden, zu kennzeichnen sind“.²

Die Überwachung der Kennzeichnung ist Aufgabe der Bundesländer. Greenpeace fordert die Lebensmittelüberwachung der Bundesländer auf, die Gastronomiebranche zu informieren und das Einhalten der Kennzeichnungsverordnung zu kontrollieren. Verstöße gegen die Gesetzgebung müssen auch mit Sanktionen geahndet werden.

Gen-Öl trotz Alternative im Einsatz

Weltweit ist genügend gentechnikfreie Ware vorhanden, um alle Menschen mit gentechnikfreien Lebensmitteln zu versorgen. Viele Hersteller von Speiseölen bieten gentechnikfreie Ware zu vergleichbaren Preisen an. Allerdings gibt es einige Firmen, die Gen-Öl verkaufen, ohne dass es eine nennenswerte Nachfrage von Gastronomen oder

¹ <http://www.isaaa.org/>

² Brief BMVEL an Greenpeace vom 18.11.2004

Verbrauchern gibt. Das sind zum Beispiel das Öl „Sedina“ in der grünen Dose der Ölmühle Hamburg, das Pflanzenöl „Brölio“ der Firma Broekelmann oder das Pflanzenöl der Firma Gerlicher.

Die Firma Sels Oel + Fett hat am 1.5.2005 aufgrund von Greenpeace-Protesten das genmanipulierte Soja-Öl der Marke „Selsana“ aus dem Programm genommen und vertreibt nur noch gentechnikfreies Raps- und Sonnenblumenöl.

Die Pflicht der Gastronomen

Wirte, die Gen-Öle einsetzen, ohne ihre Gäste zu informieren, können Schwierigkeiten bekommen. Denn wer gentechnisch veränderte Lebensmittel in Restaurants verarbeitet und anbietet, muss die Gäste darüber auf der Speisekarte informieren. Ein Verstoß gegen diese Kennzeichnungspflicht kann mit Geldbußen bis zu 50.000 Euro geahndet werden.³

Greenpeace fordert Gastwirte auf, ausschließlich gentechnikfreie Speiseöle zu verwenden, um den Anbau von Gen-Soja nicht zu unterstützen und dem Wunsch ihrer Kunden zu entsprechen.

Was können Sie tun?

Viele Gastronomen und Kantinenbetreiber sind sich der Problematik gentechnisch veränderter Lebensmittel nicht bewusst. Oft achten sie nicht auf eine Kennzeichnung und wissen nicht, dass sie gentechnisch veränderte Öle verwenden.

Fragen Sie einfach beim nächsten Besuch in der Mensa oder im Restaurant nach, welches Speiseöl in der Küche verwendet wird und ob dieses Öl den Vermerk „hergestellt aus genetisch veränderten Sojabohnen“ enthält. Die meisten Gastronomen haben kein Interesse daran, Gen-Öle einzusetzen. Einmal auf die Problematik aufmerksam gemacht, greifen sie gern zur gentechnikfreien Alternative. Denn schließlich ist der Gast ja König.

³ entsprechend EGGenTDurchfG § 7, dies gilt für Lebensmittel [§ 7.1.4] und Futtermittel [§ 7.1.5]

Die Antworten der Restaurantbetreiber, ob Gen-Öle eingesetzt werden oder nicht, können Sie gern an das Greenpeace EinkaufsNetz mailen:

einkaufsnetz@greenpeace.de

Eine Liste mit den gekennzeichneten Produkten, die momentan in Deutschland erhältlich sind, finden Sie unter:

www.einkaufsnetz.org

Das EinkaufsNetz ist die Verbraucherorganisation von Greenpeace. Hier können sich Verbraucher informieren und selbst aktiv werden für Produkte ohne Gift und Gentechnik.

Greenpeace EinkaufsNetz
Große Elbstraße 39
22767 Hamburg
Tel. 040-30618-0
einkaufsnetz@greenpeace.de
www.einkaufsnetz.org

Greenpeace fordert:

- Keine Gentechnik im Essen, weder im Supermarkt noch in Restaurants oder Kantinen
- Keine Gentechnik im Tierfutter
- Kennzeichnung von tierischen Produkten, wenn die Tiere mit Gen-Pflanzen gefüttert wurden
- Kein Anbau von Gen-Pflanzen weltweit