

„Da vergeht einem ja der Appetit“

VON STEPHANIE WICKERATH

WILICH „Dioxinskandal“, „Gammelfleisch“, „Analogkäse“, „Schwermetalle im Essen“ – eher unappetitlich ging es im Pfarrheim von St. Katharina in Willich zu. Vera Splinter, Oecotrophologin aus Neuss, sprach am Dienstagabend auf Einladung der Kolpingfamilie über Lebensmittelsicherheit. „Ich möchte Sie nicht verunsichern“, richtete sich die Fachfrau an die 20 Zuhörer, „aber vielleicht ernähren Sie sich bewusster, wenn Sie ein paar Dinge wissen.“ Denn bei der Ernährung sei der Verbraucher nicht nur manchen skrupellosen Leuten ausgesetzt, die Obst mit verbotenen Spritzmitteln versehen, Kühe mit Kadavern füttern oder Tierfutter mit Dioxin verseuchen. „Es geht auch um Masthilfe, die ganz legal verabreicht wird und deren Rückstände im Fleisch bedenklich für Menschen sind“, sagte Splinter.

Auf die Inhaltsstoffe achten

Eine Stunde lang informierte die Ernährungsexpertin über Reinigungsmittel in Getränkeflaschen, Weichmacher in Plastikverpackungen, der besonders bei fettigen Lebensmitteln wie Käse, Wurst und Margarine von den Produkten aufgenommen werde. Manchmal schüttelten die Zuhörer fassungslos den Kopf über Auswüchse. Gips in

Brötchen, damit sie knuspriger sind? Sägespäne statt Himbeeren im Joghurt? Medikamentenrückstände im Trinkwasser? Unglaublich. „Da vergeht einem wirklich der Appetit“, stellte Peter Walter, Vorsitzender der Kolpingfamilie, fest.

Bio allerdings sei nicht immer die Lösung, warnte Splinter. „Das Biosiegel der Europäischen Union hat so niedrige Standards, dass sich diese Produkte kaum von konventionell hergestellten unterscheiden.“ Deshalb müsse der Verbraucher genau auf die Inhaltsstoffe achten. Im Bioladen allerdings oder auf einem biologisch geführten Bauernhof sei der Verbraucher meist auf der sicheren Seite. „Mir geht es bei dem Biogedanken nicht nur um die Inhaltsstoffe im Essen“, schilderte Splinter ihre persönliche Sicht. Die Art der Tierhaltung, die kurzen Wege zum Verbraucher, die nachhaltige Landwirtschaft, die hinter vielen Bio-Labels stecke, seien ebenfalls Kriterien.

„Seien Sie generell kritisch bei industriell stark verarbeiteten Lebensmitteln wie etwa Tütensuppe“, riet Splinter, „kaufen Sie frische Saisonware, unterstützen Sie den Biogedanken und informieren Sie sich.“ Letztendlich nämlich sei jeder für seine Gesundheit selber verantwortlich und durchaus in der Lage, mit seiner Kaufkraft das Angebot zu beeinflussen.