

## Schmecken lernen | Spargel

Ein Verführer – aber schwer zu entkleiden.  
Sinnlichkeitsexpertin **Simone Hoffmann** philosophiert über Spargel.

### WISSEN

**WIE ERKENNT MAN FRISCHEN SPARGEL?** Wirklich frische Ware ist an den saftigen Stielenden zu erkennen. Verletzt man die Schnittfläche, indem man sie mit dem Fingernagel leicht anritzt, sollte etwas Spargelflüssigkeit austreten. Gute Stangen erkennt man auch, indem man sie gegeneinander reibt. Sie müssen dabei vernehmbar quietschen. Wer sich nur auf seine Augen verlassen will: nach festen Stangen mit geschlossenen Spitzen Ausschau halten!

**WIE SCHÄLT MAN SPARGEL?** Grüner Spargel wird nicht geschält, sondern nur etwas beschnitten. Weißer Spargel muss geschält werden: Mit einem Kartoffelschäler oder einen speziellen Spargelschäler arbeitet man sich vom Kopf- zum Schnittende vor, und lässt dabei den empfindlichen Kopf aus. Es ist wichtig, dass die Bewegung gleichmäßig ist und man keine Stelle vergisst; sonst muss man beim Essen mit der Schale kämpfen. Wer großzügig schält, wird mit einem zarten Biss belohnt.

weiter auf Seite 20

Meine Großtante, eine fromme und verkniffene alte Dame, war nicht die richtige Lehrerin für diesen subtilen Genuss. Sie servierte das „deutsche Feingemüse“ als Vorspeise im Rahmen einer rheinischen Kommunionfeier, und ich bekam einen völlig falschen Eindruck von den dünnen, wässrigen Stangen, deren lauwarms Kochwasser sich auf meinem Teller mit einer gelben Mehlpanne vermischte.

Erst viel später entwickelte ich Spitzengefühle für das laszive Stangengemüse, als ich einen französischen Bauern bei der Ernte beobachten durfte. Der alte Mann grub sich mit den Händen tief in die feuchte Erde, legte zuerst vorsichtig den Kopf und dann routiniert die ganze Stange frei. Er zeigte mir liebenswerte Details. Etwa, dass jeder Spargel von feinen, schuppenförmigen Schutzblättern bedeckt ist, die sich schwer abschälen lassen. Wie rührend, in Kontrast zu dem provozierenden Äußeren! „Wenn der Kopf erst durch das Erdreich gebrochen ist, öffnet er sich rasch“, sagte er. „Es ist wichtig, genau den richtigen Zeitpunkt abzugreifen.“

Ich lernte weitere Lektionen fürs Leben: Dass begehrt ist, wer sich rar macht. Dass der Morgen die beste Zeit ist. Dass die Stangen empfindlich sind. Und dass die Ernte eine schweißtreibende Handarbeit ist, die mit Genuss belohnt wird.

Ach, der Spargel... Die Griechen liebten ihn. Den Römern war er als aphrodisierend bekannt. Obwohl das wohl eher seiner Form zuzuschreiben ist, als seinen Inhaltsstoffen – viele Vitamine und Mineralstoffe, die allgemein beleben und dafür sorgen, dass zumindest das Immunsystem nicht schlapp macht. In den Klostergärten des Mittelalters sprach man lieber vom Spargel als Heilpflanze. Schließlich stellte Hieronymus Bosch klar, ohne den Mund zu voll zu nehmen, der Spargel sei eine „liebliche Speis für Leckermäuler“. Anfang des 17. Jahrhunderts machte das Edelgemüse endlich eine steile Karriere an den Tischen der Adels- und Königshäuser.

weiter auf Seite 20



Foto © Gerrit Ahnen

Dann wird er unten angeschnitten. Wenn er frisch geschnitten ist, reicht es, wenn man einen halben Zentimeter abnimmt oder nur ein paar Millimeter. Es gibt viele Köche, die brechen grundsätzlich den trockenen Teil des Fußes weg. Aber ich denke, dass dies bei frischem Spargel Verschwendung ist.

Dann setze ich Wasser auf. Manche geben die Schalen ins Kochwasser, aber ich verzichte darauf, weil die Schalen Bitterstoffe enthalten. Dann wird der Spargel gebündelt. Wir machen das manchmal in 125 Gramm Portionen, manchmal auch in 250 Gramm Portionen, je nachdem, ob es eine Vorspeise oder ein Hauptgericht werden soll. Der Spargel kommt gebunden ins Wasser und wird langsam geköchelt. In dem Wasser sollte sein: eine ungespritzte halbe Zitrone, die vorher ein wenig ausgepresst wird, ein bisschen Meersalz und ein Schuss Olivenöl oder ein Stich frische Butter. Ich persönlich neige mehr zur Butter, weil das den zarten Spargelgeschmack nicht zu sehr verändert. Bei Olivenöl kann das schon einmal passieren. Dann vorsichtig kochen.

Spargelkochen ist etwas Sensibles. Man muss eigentlich daneben stehen bleiben und ständig prüfen, ob die Spargeln gut sind. Es geht oft von einer Minute auf die andere, dass sie verkocht sind. Drücken Sie an Kopf und am Fuß, um zu prüfen, ob er fertig ist. Vom Stechen halte ich nichts. Einfach eine Spargelstange herausholen mit einem Sieböffel. Es gibt keine zeitlichen Richtwerte. Grob gesagt um die 10 Minuten.

Meist ist er vorne fertig ist und hinten noch nicht. In dem Falle nehme ich ihn heraus und decke ihn mit Alufolie zu, damit er langsam nachzieht. Wenn er langsam nachzieht, wird er hinten am Ende auch noch zarter, ohne vorne zu verkochen, weil der Vorgang einfach langsamer geht. Es hat den Nachteil, dass der Spargel nicht mehr so gut aussieht, wie wenn er frisch aus dem Wasser auf den Teller kommt.

Wenn man jetzt zu Hause acht Leute eingeladen hat und die faulen Säcke nicht mitkochen wollen und man alles selber machen muss und die Spargeln gibt es erst im zweiten Gang, dann würde ich ihn vorher ankochen, fast fertig kochen, aus dem Kochwasser herausnehmen und abschrecken in kaltem Wasser mit Eiswürfeln darin. Das hat den Vorteil, dass der Kochvorgang sofort gestoppt ist, der Spargel bleibt wie er ist und er ist auch noch schön. Aber das ist für mich ein Geschmacksverlust, weil der Geschmack herausgeht, wenn er im kalten Wasser liegt. Ich habe den Spargel also jetzt geschreckt, weil ich mich zu meinen Gästen setzen will mit dem ersten Gang. Danach stehe ich auf, mache ich das Kochwasser noch mal heiß und tauche den Spargel ins heiße Wasser, zwei Minuten. Dann setze ich ihn auf ein Tuch, damit er abtropft, setze ihn auf den Teller und gieße jetzt eine frische Butter darüber, möglichst eine Bio-Butter, weil die normalerweise vielmehr Geschmack hat. Die Butter nur zergehen lassen, nicht köcheln, sonst verändert sich der Geschmack. Dann eine Handvoll Kerbel, grob gehackt, hinein geben, einmal umrühren und über die Spargeln gießen. Den Rest der gehackten Kerbel oben darauf, weil der besser aussieht als der in der Butter geschwenkte. Der Spargel sollte nur lauwarm sein und die Butter darf nicht wieder fest werden. Deshalb sofort essen.

Menüs zu allen vier Jahreszeiten stellt Franz Keller in seinem Buch „Kein Kochbuch für Anfänger“ (Edition Braus, 35 Euro) vor. Der Starkoch betreibt das Restaurant „Adlerwirtschaft“ in Hattenheim im Rheingau. Tel 06723-7982, www.franzkeller.de

## Rezept | Aus Kellers Frühlingsmenü

Franz Keller beschreibt, wie er Spargel zubereitet.  
Davor serviert er Löwenzahnsalat, danach Milchzicklein und als Dessert Tarte Tatin.

### ZUTATEN 4 PERSONEN

1000 g Spargel

1/2 ungespritzte Zitrone

Meersalz

etwas frische Butter zum Kochen

200 g Butter zum Servieren

2 Handvoll Kerbel

Außerdem: Schnur zum Binden, Eiswürfel

Ich benutze in unserem Fall Finther Spargel, einem Vorort von Mainz, dort gibt es noch Spargeläcker mit Superboden und leichtem Kiesanteil. Spargel sollten Sie immer ganz frisch verwenden, also frisch gestochen. Man sieht das unten an der Schnittstelle. Je vertrockneter diese ist, desto weniger sollte man ihn kaufen. Spargel ist ein Gewächs, was ganz schnell gegessen werden sollte, deshalb bringt es überhaupt nichts, importierten Spargel zu kaufen. Warten Sie, bis er dort aus dem Boden kommt, wo Sie leben. Und dort sollte man ihn dann auch verzehren. Natürlich wohnt nicht jeder in der Nähe eines Spargelackers. Hier gilt: Spargel so nah wie möglich vor Ort kaufen.

Vor dem Schälen muss er in kaltes Wasser. Die Schale wird geschmeidiger auf diese Weise. Dazu brauche ich ein scharfes Messer. Hier gibt es keine Regel, jeder hat seine eigene Technik, und das ist auch gut so. Wenn der Spargel 5 Minuten im Wasser lag, lässt er sich viel leichter schälen, das Messer gleitet viel leichter hindurch.

Von April bis Juni erzeugt der Spargel einfach überall Frühlingsgefühle. Keine Kneipenkarte auf der es nicht spargelt und nach Frittierfett stinkt, vom dazu gereichten Schnitzel Wiener Art. Keine Busfahrt, auf der nicht eine alte Dame den Witz von Veronika macht und man ihr wünscht, der Lenz möge noch einmal zu ihr kommen. Der Kontrast zwischen den elfenbeinfarbenen Stangen und ihrer erdigen Herkunft fasziniert manchen. „*Wenn du Kartoffeln oder Spargel isst, schmeckst du den Sand der Felder und den Wurzelsegen, des Himmels Hitze und den kühlen Regen, kühles Wasser und den warmen Mist*“, schwärmte Carl Zuckmayer.

Am Mittelmeer, wo es schön warm ist, in Frankreich, Italien und Spanien, dauert die Spargelsaison übrigens länger als in Deutschland. Die Stangen sind dort satt grün, statt blass weiß, weil sie nicht unter aufgeschichteten Erdhügeln wachsen, sondern dem Licht voll ausgesetzt sind.

In Deutschland steht die Kälte dagegen. Und die Tradition, die die Saison am 24. Juni, dem St. Johannstag, rigoros beendet, damit das verzweigte Spargelkraut sich regenerieren und neue Nährstoffe aus dem Boden ziehen kann. Auf dass die Ernte im nächsten Frühjahr gut wird. Zu lang ist es hin.

Also kommt direkt nach den Frühlingsgefühlen die Italiensehnsucht. Die hat mich auch überzeugt, als ich neulich den Spargel in einem Salat gefunden und nicht wieder erkannt habe. Weißer Spargel, kurz mit Olivenöl in der Pfanne gebraten, mit einem einfachen Dressing aus Limettensaft und -schale, Olivenöl und Knoblauch unter die mit Rucola vermengte frische Pasta gehoben und alles mit grob gehobeltem Parmesan bestreut. Ich war für immer bestochen – wie knackig er sein kann!

#### SPARGEL WARENKUNDE

**WO KOMMT SPARGEL HER?** Seine ursprüngliche Heimat ist Vorderasien, aber inzwischen ist Spargel vielerorts auf der Welt in der Wildform oder als Kulturpflanze zu finden. Spargel braucht ein gemäßigtes Klima und lockere, sandige Erde. Es darf weder zu heiß noch zu kalt sein, damit er gedeiht. Die wichtigsten Spargelländer sind Deutschland, Frankreich, Spanien, Belgien, Griechenland und die Niederlande.

**WELCHE SORTEN GIBT ES?** Die große Vielfalt köstlicher Sorten, teilt man in drei Gruppen ein: Den weißen Spargel, der in aufgeschichteten Erdämmen gezogen wird. Er wird einzeln, von Hand gestochen, sobald sich Risse auf der Erdoberfläche zeigen. Den violetten, der erst im Dunkeln und dann im Licht wächst. Und schließlich den grünen Spargel, den man frei aufschießen lässt; er wächst im Sonnenlicht. Das schnelle Wachstum in warmer Witterung bewirkt, dass er täglich geerntet werden kann. Daher ist er oft auch preiswerter als das weiße Luxusgemüse.

#### WELCHER SPARGEL SCHMECKT AM BESTEN?

In Deutschland ist der zart-bittere weiße Spargel besonders beliebt; anders als überall sonst in Europa, wo man den grünen bevorzugt. Der Geschmack des grünen Spargels ist kräftiger – was je nachdem, was man kochen möchte, ein Vor- oder Nachteil sein

kann. Die Frage, welcher besser schmeckt, lässt sich also nur mit der Gegenfrage nach dem Anlass und Rezept beantworten. Auf jeden Fall ist Spargel – ob weiß, violett oder grün – wunderbar wandelbar. Saftig ist er, vollkommen roh genossen, in einem Salat; knackig, isst man ihn längs halbiert und kurz in der Pfanne gebraten zum Fisch; vornehm, kombiniert mit anderem Gemüse als feine Terrine; beseelt, als samtiges Süppchen oder gewagt, übergossen mit den unglaublichsten Saucen. Das schönste Rezept: Einfach mutig sein!

**IST SPARGEL WIRKLICH GESUND?** Und wie. Im Mittelalter baute man ihn in Klostergärten an. Noch im vorigen Jahrhundert wurde er im amtlichen Arzneibuch als Heilpflanze geführt und musste in jeder Apotheke vorrätig sein. Spargel besteht zu 95 Prozent aus Wasser, enthält viel Eiweiß, kein Fett und ist durch seine Fasern sehr ballaststoffreich. Er macht satt, ohne mit vielen Kalorien zu Buche zu schlagen und ist daher ein freundlicher Fitmacher für die Frühlingsdiät.

Zudem ist Spargel eine echte „Vitaminspritze“, vor allem für Vitamin A, C und Vitamine der B-Gruppe. Die in ihm enthaltene Folsäure ist gut für die Nerven, die Leistungsfähigkeit, die Zell- und Blutbildung und sorgt für eine gesunde Haut. Kein Wunder, dass man ihn als Jungbrunnen und Aphrodisiakum bezeichnet hat.

**WIE BEWAHRT MAN SPARGEL AUF?** Spargel bleibt länger frisch, wenn man ihn in ein feuchtes Tuch wickelt und in den Kühlschrank legt. Dort hält er sich etwa vier Tage. Bis zu sechs Monate, kann man rohen, gewaschenen und geschälten Spargel in der Tiefkühlung aufbewahren. Wichtig ist dabei, ihn nicht übereinander zu stapeln, sondern ihn schichtweise einzufrieren. Will man den Spargel dann benutzen, nicht erst auftauen, sondern gleich in leicht köchelndes Wasser geben.

**BioGourmet**  
Geschmack voll erleben

Originaler Geschmack mit natürlichen Zutaten.

www.bio-gourmet.com

BIO  
mit 100% Bio-Waren

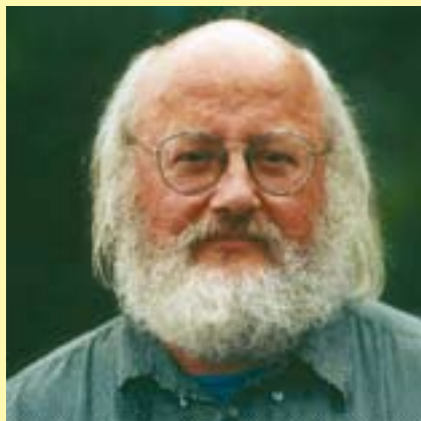


Foto © Prof. Klaus Ammann

**PRO:** Prof. Klaus Ammann war bis Februar 2006 Direktor des Botanischen Gartens Bern. Er ist Mitglied der Schweizer „Eidgenössischen Fachkommission für biologische Sicherheit“.

Slow Food: Thema |

## Pro- und Contra Genfood

### Welche Argumente haben Befürworter und Gegner der Debatte?

Simone Hoffmann sprach mit zwei Experten.

☞ *Sind Sie der Meinung, dass Gentechnik und konventionelle Landwirtschaft nebeneinander existieren können?*

**PRO:** Ich bin sicher, dass die Koexistenz möglich ist. Es gibt bereits über 10 gründliche Studien, die das beweisen. Ein Beispiel: Die Studie von Graham Brookes zeigt, dass Koexistenz beim Maisanbau in Spanien nicht nur möglich ist, sondern auch ökonomisch funktioniert. Die gewählten Sicherheitsabstände werden eingehalten und je größer die Felder sind, desto geringer ist der Durchmischungsgrad. Die festgelegten Grenzen werden schon bei einer Distanz von 10 Metern zwischen den Feldern unterschritten. Bei einem Abstand von 50 Metern beträgt der Durchmischungsgrad gerade einmal 0,017 Prozent. Dabei von einer „Kontaminierung“ zu sprechen, wie es viele Gentechnikgegner tun, verfälscht die Tatsachen, weil die Einmischungen nicht giftig sind.

**CONTRA:** In der freien Natur findet auf unterschiedlichste Weise eine Verbreitung der gentechnisch veränderten Pflanzen statt. Natürlich geschieht das je nach Art unterschiedlich schnell, aber das ist nur eine Frage der Zeit, denn Pollen, Bienen, Insekten, Wind lassen sich nicht begrenzen. Die Koexistenzdiskussion wird nur geführt, weil die Staaten der Europäischen Union durch die Gentechnikrichtlinie verpflichtet wurden, den Anbau gentechnisch veränderter Pflanzen gleichberechtigt neben konventionell und biologisch erzeugten möglich zu machen. Wer gentechnisch veränderte Pflanzen in der freien Natur anbauen will, sollte von vornherein so ehrlich sein, einzugestehen, dass er damit Tatsachen schafft, die nicht mehr rückgängig zu machen sind.

☞ *Sollten gentechnisch veränderte Lebensmittel für den Verbraucher gekennzeichnet sein?*

**PRO:** Ja, selbstverständlich, klar und deutlich. Es hat sich im Übrigen gezeigt, dass das Konsumentenverhalten vor den Lebensmittelregalen der Verkaufsstellen viel positiver ist, als dies aus den Umfragen hervorgeht. Die Fragen an die Verbraucher werden ja oft so gestellt, dass man fast gezwungen ist, negativ zu antworten.

**CONTRA:** Die Kennzeichnung ist die einzige Möglichkeit, um zu erfahren, in welchen

Lebensmitteln gentechnisch veränderte Organismen (GVO) enthalten sind. Bisher müssen Honig und tierische Produkte – also Milch, Fleisch und Milchprodukte von Tieren, die mit GVO gefüttert wurden – nicht gekennzeichnet werden. Allerdings sollte man sich nichts vormachen: Kennzeichnung allein schafft keine Wahlfreiheit, denn sie schützt nicht vor der Verbreitung. Nur Produkte aus biologischer Erzeugung müssen zu 100 Prozent gentechnikfrei sein. Und das kann in Zukunft nur eingehalten werden, wenn es keine Verbreitung gentechnisch veränderter Pflanzen im Freiland gibt.

☞ *Ist der Verzehr von gentechnisch veränderten Lebensmitteln gesundheitlich bedenklich?*

**PRO:** Nein, seit 10 Jahren werden gentechnisch veränderte Produkte in den USA gegessen, und es gibt absolut keine Resultate, die Gesundheitsschädigungen nachweisen. Auch die Monsanto-Studie, von der es hieß, dass Ratten nach dem Verzehr gentechnisch veränderter Lebensmittel Organschäden bekommen hätten, ist kein Argument mehr. Die Messungen sind Resultate der normalen Variation dieser Organe.

**CONTRA:** Niemand kann wirklich einschätzen, wie sich die neuen Kreationen aus dem Genlabor in Zukunft auf die Gesundheit von Mensch und Tier auswirken. Das Wissen über die Auswirkungen der Gentechnikanwendung ist noch sehr lückenhaft, eine Berechnung der Folgen für Mensch und Natur ist nicht möglich. Um die Fremdgene erfolgreich in den Empfängerorganismus einbauen zu können, müssen diese so verändert werden, dass die Pflanze sie akzeptiert. Diese neuen, so genannten rekombinanten oder synthetischen Genkonstrukte kommen in der Natur nicht vor. Durch Gentechnik werden also neue Genkombinationen in die Nahrung eingeführt, die der Mensch vorher niemals im Essen hatte. Die Auswirkungen sind unbekannt. Lebensmittel aus dem Genlabor werden von Befürwortern für besonders sicher gehalten, weil sie besser untersucht seien, als herkömmliche Lebensmittel. Die Sicherheitseinschätzung von GVP besteht aber vorwiegend darin, dass sie im Hinblick auf ihre Inhaltsstoffe mit den entsprechenden konventionell erzeugten Pflanzen verglichen und für sicher gehalten werden, wenn sie sich nicht wesentlich unterscheiden.

Die gesundheitlichen Auswirkungen gentechnischer Veränderungen werden mit diesem Ansatz nicht überprüft und nicht festgestellt.

**CONTRA:** Angela von Beesten ist Vorstandsmitglied des Ökologischen Ärztbundes und Mitbegründerin des „Bündnis für gentechnikfreie Landwirtschaft Niedersachsen / Bremen / Hamburg“.



Foto © Angela von Beesten

☞ *Trägt Gentechnik zur Ernährungssicherung der Menschen bei?*

**PRO:** In den Entwicklungsländern laufen hunderte von Projekten, 85 Prozent davon öffentlich finanziert. Die Hoffnungen sind sehr groß und der Anbau nimmt weiter zu. Zahlreiche Anwendungen, wie zum Beispiel der Anbau von insektenresistentem Mais in Kenia stehen bevor. Der „International Service for the Acquisition of Agri-Biotech Applications (ISAAA)“ gibt jährliche Statistiken heraus, die eine weltweite Zunahme von GVO-Pflanzen belegen.

**CONTRA:** Auf der Erde wird genug Nahrung produziert, um alle Menschen zu ernähren. Dennoch fehlt Millionen Menschen die Nahrung zum Überleben. Verteilungsgerechtigkeit und nachhaltige Lebensmittelproduktion sind nötig, damit alle Menschen satt werden, nicht monopolisierte Gentechnik. Die kommerziell genutzte Gentechnik in der Landwirtschaft ist eine Technik für große Betriebe und bisher auf die großen Exportkulturen der USA und anderer lateinamerikanischer Exportnationen konzentriert. Kleinbauern in so genannten Entwicklungsländern profitieren von ihr wenig. Sie brauchen Unterstützung, um nachhaltige, regional angepasste Lösungen zu entwickeln, für die es inzwischen viele Beispiele gibt. Für diese Ansätze ist Agrogentechnik eher eine Bedrohung.

☞ *Welchen Nutzen haben gentechnisch veränderte Lebensmittel für den Verbraucher?*

**PRO:** Bessere Öle (Omega3-Fettsäuren) oder Produkte mit mehr Vitaminen, sowie höherem Eiweißgehalt werden in wenigen Jahren verfügbar sein. Etwa die Mohrenhirse, von der sich in Afrika ein Großteil der Bevölkerung ernährt, enthält zu wenig Eiweiß und kann verbessert werden. Bill Gates hat 18 Millionen Dollar für dieses Projekt gespendet.

**CONTRA:** Es gibt keinen Nutzen durch den Verzehr von Gentechnik – aber viele Versprechen. Versprochen werden Pflanzen mit verbesserten Inhaltsstoffen und gesundheitlichem Nutzen und / oder mit pharmakologischen Eigenschaften. Um sich gesund zu ernähren, braucht niemand diese Produkte, denn eine Ernährung mit naturbelassenen, möglichst pestizidfreien Produkten von gesunden Böden ist völlig ausreichend. Gentechnisch veränderte Produkte mit besonderen Eigenschaften stellen ein neuartiges Risiko da, weil die Folgen nicht eingeschätzt werden können und sind schlicht überflüssig. Bisher sind überwiegend Pflanzen auf den Teller und in den Futtertrog gebracht worden, die durch Gentechnik mit einer Toleranz gegen ein Totalherbizid ausgestattet wurden. Das heißt, im Gegensatz zu ih-

ren nicht veränderten Artgenossen überleben sie, wenn sie mit diesem Gift besprüht werden. Eine andere wesentliche Eigenschaft ist die Insektenresistenz, d.h., die Pflanze bildet durch die Genmanipulation nun in jeder ihrer Zellen das Gift des Bodenbakteriums *Bazillus thuringiensis* und kann somit Fraßinsekten töten.

☞ *Wem nutzt Gentechnik noch?*

**PRO:** Sie nutzt sicher den kleinen und großen Biotech-Firmen, aber auch der Landwirtschaft. So müssen zum Beispiel durch insektenresistente Pflanzen weniger Pestizide verwendet werden. Es gibt zahlreiche Publikationen, die beweisen, dass Gentechpflanzen, professionell angebaut, die Umwelt schonen.

**CONTRA:** Offensichtlich ist, dass Gentechnik im Zusammenhang mit Saatgutproduktion vor allem von großen international tätigen Saatgut- und Chemiekonzernen vorangetrieben wird, die eine Monopolstellung auf dem Weltmarkt einnehmen und an der Kombination von patentiertem Saatgut und Pestiziden satte Gewinne einstreichen.

☞ *Hat die Einführung der Gentechnik Auswirkungen auf die Umwelt?*

**PRO:** Es sind schlicht keine negativen Auswirkungen festgestellt worden, die auf die Transgene zurückzuführen wären, im Gegenteil: Man kann umweltschonender Landwirtschaft betreiben. Dem Vergleich zur Bio-Landwirtschaft hält die Biotech-Landwirtschaft durchaus Stand.

**CONTRA:** Die Ausbreitung von GVP lässt sich nicht begrenzen. Gentechnisch veränderte Organismen leben und können sich vermehren. Über ihre Auswirkungen in der Natur gibt es bisher nur unzureichende Erfahrungen. Die neuen Eigenschaften können in der Natur – einem offenen System – unbeabsichtigt und unbemerkt auf andere Organismen übertragen werden. Die Folgen auf das komplexe Zusammenspiel von Pflanzen, Insekten, Vögeln und Bodenlebewesen sind unbekannt, unkalkulierbar und im Schadensfall nicht rückholbar. Durch erhöhten Pestizideinsatz und Ausweitung von Monokulturen in der Hochleistungslandwirtschaft wird die Artenvielfalt drastisch reduziert. Agrogentechnik trägt weltweit durch Monokulturen und Pestizide zur weiteren Reduzierung der Arten- und Sortenvielfalt bei. Eine britische

Langzeitstudie weist nach, dass es durch den Einsatz von herbizidresistentem Sommerraps und herbizidresistenten Zuckerrüben mit dem dazu gehörigen Breitbandherbizid zur Reduzierung von Ackerbegleitkräutern kommt. Futterpflanzen für Bienen, Schmetterlinge und Vögel fallen damit aus.

☞ *Wie sollte in Ihren Augen die Zukunft der Gentechnik aussehen?*

PRO: Es sollte mit der Zeit ein Zusammengehen zwischen Biolandwirtschaft und Gentechnik geben, ich habe bisher noch keinen einzigen vernünftigen Grund gelesen, weshalb Transgene nicht auch in Biolandwirtschafts-Sorten eingesetzt werden könnten.

CONTRA: Gentechnik hat sicher in der Diagnostik ihren festen Platz, in der Lebensmittelerzeugung brauchen wir sie nicht. Da haben wir bessere, bewährte, nachhaltige und artgerechte Möglichkeiten.

☞ *Sind die Folgen, aus der Entscheidung für oder gegen die gentechnische Veränderung von Lebensmitteln, in der Zukunft noch umkehrbar?*

PRO: Es gilt ja auch für alle übrigen traditionellen Sorten, etwa für das Saatgut, dass man Ordnung halten muss. Das ist nicht neu, sondern wird seit Jahrzehnten von der Saatgutindustrie gehandhabt. Ein klassisches Beispiel: Es gibt Rapspflanzen zur Erzeugung von Industrieöl und solche zur Erzeugung von Speiseöl, die trotz der Auskreuzungsrisiken seit vielen Jahren sauber auseinander gehalten werden. Niemand spricht davon, weil es keine Gentech-Sorten sind. Dabei wären in diesem Falle, bei einer nicht gelungenen Trennung echte Gesundheitsschäden zu befürchten, während die Transgene bei den Gentech-Pflanzen nachgewiesenermaßen völlig ungiftig und harmlos für den Menschen sind.

CONTRA: Was heißt es, wenn wir uns für die Gentechnik entscheiden? In vielen Bereichen wird sie bereits eingesetzt, z.B. Diagnostik, Medikamentenherstellung, Erzeugung von Lebensmittelzusatzstoffen wie Enzyme, Vitamine durch GV-Bakterien. Häufig wird gerade daraus der Schluss gezogen, dass man sich deswegen auch in der Landwirtschaft nicht mehr gegen sie entscheiden kann. Ich halte das für falsch, denn es ist doch ein Unterschied, ob sie im offenen oder im geschlossenen System eingesetzt wird. Die Frage, ob es noch umkehrbar wäre, wenn wir auf den Anbau von GVP verzichten würden, wird sich vermutlich aus wirtschaftlichen Erwägungen beantworten. Da halte ich es für eine große Chance, den Markt für gentechnikfreie Produkte zu schützen und zu fördern, denn meine Einschätzung ist, dass wir die in Zukunft dringend brauchen werden.

☞ *Gibt es noch etwas, was Sie zum Thema sagen möchten?*

PRO: In Wien fand Anfang April eine Koexistenz-Tagung auf EU-Ebene statt, auf der sich abzeichnete, dass Lösungen gefunden werden können. Wenn ich allerdings die Biobauern-Lobby hörte, die nur schimpfen und alles verbieten wollen, ohne mitzuhelfen, Lösungen zu suchen, war ich weniger optimistisch. Es erschüttert mich, wie gering die Kenntnis der Gentechnikgegner ist, wenn es um Sicherheits- und Koexistenzstudien geht. Es ist interessant festzustellen, dass die Gegner der Gentechnik jetzt die Sicherheitsfragen in den Hintergrund stellen, weil sie offenbar langsam einsehen, dass dort keine Probleme auftreten und sich stattdessen auf Koexistenz-Fragen versteifen.

CONTRA: Viele Menschen fühlen sich mutlos gegenüber der sich machtvoll auf den Markt drängenden Gentechnikindustrie. Dagegen können wir eine Menge tun. Das erste ist der Genuss von gesunden Lebensmitteln, mit Lust und Liebe zubereitet und das Bewusstsein darüber, dass eine nachhaltige Ernährungsökologie zukunftsweisend ist und Sinn ergibt. Dazu können wir alle praktisch beitragen. Es sollte, wie in der Schweiz im November letzten Jahres geschehen, auch bei uns ein Volksentscheid zur Agrogentechnik herbeigeführt werden. Ich bin überzeugt davon, dass wir alle es in der Hand haben, wohin sich die Zukunft unserer Ernährung entwickelt.

### Buch | Den Schatz bewahren

Oft macht sich beim Thema Gentechnik ein allgemeines Unbehagen breit, ohne dass

die Diskutierenden genau benennen können, warum. Wer sich genauer informieren will, ist bei Angela von Beesten richtig: Die Ärztin und Naturheilkundlerin hat ein Buch zum Thema veröffentlicht, das grundlegend dazu informieren will. Und beginnt folgerichtig mit der Klärung der Frage, was Gentechnik überhaupt ist. Ihr anschließendes „Plädoyer für die gentechnikfreie Landwirtschaft“ zeigt deutlich, dass sie dieser Technologie kritisch gegenüber steht und sie als Bedrohung unserer vielfältigen Natur betrachtet. Dabei versorgt sie die LeserInnen mit fundierten Informationen, Zahlen, Fakten und reichlich Material zum Nachdenken sowie Energie zum Aktivwerden. Ihr Plädoyer wird abgerundet von Aufsätzen anderer Autoren zu verknüpften Themen wie z.B. der „Terminator“-Technologie, die erst kürzlich wieder international diskutiert wurde oder der Gesetzeslage in der EU. Die gut verständliche Darstellung und eine ausführliche Linkliste zu weiteren Quellen im Internet machen aus diesem Buch einen umfassenden Einstieg ins Thema. Nach der Lektüre hat man reichlich Argumente und Infos parat – und ist zudem motiviert, sie bei kommenden Diskussionen ins Feld zu führen und so selbst zum Naturschutz beizutragen. KS

*Den Schatz bewahren. Plädoyer für die gentechnikfreie Landwirtschaft. Sambucus e. V. (Hrsg.). Einzelpreis 7 Euro; zu bestellen unter [www.sambucus.org](http://www.sambucus.org) oder Tel / Fax 04267. 82 43*