

Gen-Öl in Restaurants

Kennzeichnung in der Speisekarte vorgeschrieben

In Restaurants, Kantinen und an Imbiss-Ständen werden immer wieder Speiseöle verwendet, die aus genmanipulierten Sojabohnen hergestellt wurden. In der Salatsauce, 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, fehlt häufig in der Gastronomie der entsprechende Hinweis in den Speisekarten.

Woher kommt das Gen-Öl?

Soja gehört zu den wichtigsten Nahrungspflanzen. Weltweit wird die Ölf Frucht auf rund 95 Millionen Hektar angebaut. Hauptanbauländer sind die USA, Brasilien und Argentinien. 2009 wuchsen weltweit auf rund 69 Millionen Hektar Gen-Soja. Damit sind etwa 73 Prozent der weltweit angebauten Soja genmanipuliert.¹

Deutschland importiert Sojabohnen hauptsächlich aus den USA, Argentinien und Brasilien. Die Sojabohnen werden 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 genmanipulierte Speise-Öle bisher nicht auf: Produkte, die gentechnisch verändert und als solche gekennzeichnet sind, finden keinen Absatz bei Verbrauchern, die mehrheitlich Gentechnik im Essen ablehnen. Deshalb werden Gen-Sojaöle beispielsweise zu Agrosprit verarbeitet oder exportiert.² Teilweise werden sie aber

auch über den Großhandel an die Gastronomie verkauft.

Kennzeichnung = Pflicht

In der Europäischen Union sind gentechnisch veränderter Mais, Gen-Raps, Gen-Zucker und Gen-Soja als Lebensmittel zugelassen. Alle Lebensmittel, die gentechnisch veränderte Zutaten enthalten oder daraus bestehen, müssen im Verzeichnis der Zutaten gekennzeichnet werden. Auf einer Dose Pflanzenöl, die Gen-Sojaöl enthält muss beispielsweise der Hinweis stehen: „genetisch verändert“ oder „aus genetisch veränderten Sojabohnen hergestellt“. Nach der seit April 2004 in der EU in Kraft neuen Kennzeichnungsverordnung (EG) 1829/2003, müssen Lebensmittel auch gekennzeichnet werden, wenn die genmanipulierte Erbsubstanz im Produkt nicht mehr nachweisbar ist.³

Dies gilt nicht nur für die Lebensmittel in den Regalen der Supermärkte. Das Bundesministerium für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft teilt mit, dass die EU-Kennzeichnungsverordnung „unmittelbar vorschreibt, dass auch gentechnisch veränderte Lebensmittel, die z.B. in Kantinen oder Gaststätten als Gemeinschaftsverpflegung abgegeben werden, zu kennzeichnen sind“.⁴

Wirte, die Gen-Öle verwenden, ohne ihre Gäste zu informieren, missachten geltende Gesetze. Der vorsätzliche Verstoß gegen die Kennzeichnungsverordnung ist eine Straftat und kann mit einer Freiheitsstrafe bis zu einem Jahr oder einer Geldstrafe geahndet werden. Doch auch Unwissenheit schützt vor Strafe nicht. Bei fahrlässigen Verstößen kann ein Bußgeld bis zu 50.000 Euro verhängt werden.⁵

¹ <http://www.isaaa.org/>, 2010

Toepfer International, Marktbericht April 2010
http://www.acti.de/media/MB_dt_04-10.pdf

² Töpfer International: Statistische Information zum Getreide- und Futtermittelmarkt, Edition Juni 2009

³ EU-Kennzeichnungsverordnung (EG) 1829/2003

⁴ Brief BMVEL an Greenpeace vom 18.11.2004

⁵ Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)

Spendenkonto

Postbank, KTO: 2 061 206, BLZ: 200 100 20

Greenpeace ist vom Finanzamt als gemeinnützig anerkannt. Spenden sind steuerabsatzfähig.

V.i.S.d.P. Stephanie Töwe, Greenpeace e.V., Große Elbstraße 39, 22767 Hamburg

Fehlende Kennzeichnung – kein Einzelfall

Die Überwachung der Kennzeichnung ist Aufgabe der Bundesländer. Doch gerade in Sachen Gen-Öl sind die Kontrollen unzureichend. Greenpeace fordert die Lebensmittelüberwachung der Bundesländer daher auf, häufigere Kontrollen durchzuführen und die Branche besser zu informieren.

Denn obwohl die Kennzeichnungsverordnung bereits seit sechs Jahren in Kraft ist, gibt es immer noch zahlreiche Verstöße dagegen. So wird im Gastronomiebereich häufig genmanipuliertes Sojaöl wie das der Marken Sedina, Heidenreich/Sola Gold und Gerlicher verwendet. Den vorgeschriebenen Vermerk in der Speisekarte gibt es jedoch in den seltensten Fällen. Ehrenamtliche Gen-Detektive von Greenpeace haben in den vergangenen Jahren bundesweit immer wieder in Gaststätten, Kantinen und an Imbissbuden recherchiert und auf die Gesetzesverletzung hingewiesen.

Greenpeace fordert Gastwirte auf, ausschließlich gentechnikfreie Speiseöle zu verwenden, um den riskanten Anbau von Gen-Pflanzen nicht zu unterstützen und dem Wunsch ihrer Kunden zu entsprechen. Denn die große Mehrheit der Verbraucher lehnt Gentechnik im Essen und auf dem Acker ab.

Achtung Verwechslungsgefahr

Häufig wissen Gastwirte oder Imbissbuden-Besitzer nicht, in welchen Dosen Gen-Öl ist. Denn beim Einkauf gilt: Augen auf! Dass es sich um Gen-Öl handelt, lässt sich nur im Kleingedruckten in der Zutatenliste auf der Verpackung erkennen. So verkauft die Ölmühle Hamburg das Pflanzenöl der Marke Sedina für die Gastronomie in einer 10 Liter Dose. Die genmanipulierte Variante wird in einer grünen Dose, die gentechnikfreie in einer blauen Dose angeboten. Viele Gastwirte greifen zu der grünen Dose, die das Gen-Öl enthält. Denn diese gibt es schon seit vielen Jahren und bis 2004 war dieses Öl auch nicht gekennzeichnet. Zudem ist das Gen-

Öl etwas billiger. Erst seit dem die neue Kennzeichnungsverordnung in Kraft ist, gibt es in der Zutatenliste auf der grünen Dose einen Vermerk zu der Gen-Soja. Wer kein Gen-Öl will, sollte daher zu gentechnikfreien Alternativen greifen und darf nicht auf die vertraute Produktpackung setzen.

Eine Aufstellung der von unseren Gen-Detektiven gefundenen genmanipulierten Lebensmittel und Sojaöl-Marken sowie deren Hersteller finden Sie im Internet in unserer Genalarm-Liste.⁶

Gen-Öl trotz Alternative im Einsatz

Weltweit ist genügend gentechnikfreie Ware vorhanden, um alle Menschen mit gentechnikfreien Lebensmitteln zu versorgen. So werden in Brasilien, Indien und China große Mengen herkömmlicher Soja angebaut. Viele Hersteller von Speiseölen bieten gentechnikfreie Ware an.

Es gibt auch einige Erfolge: 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 seither nur noch gentechnikfreies Raps- und Sonnenblumenöl. Auch die Firma Bernhard Schell GmbH hat Greenpeace im November 2009 bestätigt, komplett auf gentechnikfreies Speiseöl umgestellt zu haben.

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 zum Beispiel 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 Soja-

⁶www.greenpeace.de/genalarm

bohnen“ 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.

Greenpeace fordert:

- Kein Anbau von Gen-Pflanzen
- Keine Gen-Pflanzen im Essen und im Tierfutter
- Keine neuen Zulassungen von Gen-Pflanzen in der EU

Spendenkonto

Postbank, KTO: 2 061 206, BLZ: 200 100 20

Greenpeace ist vom Finanzamt als gemeinnützig anerkannt. Spenden sind steuerabsatzfähig.
V.i.S.d.P. Stephanie Töwe, Greenpeace e.V., Große Elbstraße 39, 22767 Hamburg