

## Pressemitteilung

### *„Wieviel Lebensmittelsicherheit können wir uns leisten?“*

*AöL-Hersteller diskutieren über ein gesundes Qualitätsverständnis*

Nürnberg/Bad Brückenau, 12.02.2016

**Dioxin- und Mykotoxinfunde in Lebensmitteln schrecken Hersteller und Verbraucher auf. Mit verfeinerten Analysemethoden werden immer mehr Kontaminationen in Lebensmittel sichtbar. Braucht es einen neuen gesellschaftlichen Konsens über Sicherheit und Qualität? Darüber diskutierten Lebensmittelhersteller der Assoziation ökologischer Lebensmittelhersteller (AöL) auf der BIOFACH in Nürnberg, die von Dr. Alexander Beck (AöL) moderiert wurde.**

In der Verbraucherschutzpolitik werden die Begriffe „Qualität“ und „Sicherheit“ oft gleichgesetzt. Genau darin sieht Andreas Swoboda (W-E-G) jedoch ein Problem: „Wenn wir über Qualität reden, meinen wir eigentlich Sicherheit. Dabei stellt die Qualität vielmehr die Frage, wozu ich ein Lebensmittel überhaupt konsumiere“. Doch warum ist dieses Sicherheitsbedürfnis so stark ausgeprägt? Warum gelingt es uns nicht, beim Thema Lebensmittel frei zu denken und abzuwägen, fragt Swoboda und konstatiert, dass die Menschen eine Sehnsucht nach dem Urteil anderer haben.

„Der vorsorgende Verbraucherschutz ergreift – so wie im Begriff „vorsorgend“ bereits verankert – Maßnahmen, ohne dass das Thema vollständig zu durchdringen“, so Beck. Verantwortliche in Politik und Behörden fühlen sich zum Handeln gedrängt, ohne die Güter genauer abzuwägen. „Dieser Aktionismus wird durch die heutigen Kommunikationstechnologien noch verschärft“, so Beck. Die eingeübten, stark stofforientierten Betrachtungsweisen stellen insbesondere für die Akteure in der ökologischen Ernährungsbranche mit ihrem naturalistischen Ansatz eine besondere Herausforderung dar.

„Die Diskussion um Pyrrolizidinalkaloide (PA) in diversen Kräutern ist ein gutes Beispiel“, so Dr. Ulrich Mautner (Salus Haus). Bis vor wenigen Jahren war das Vorkommen dieser Substanzen, die in etwa 500 heimischen Pflanzen vorkommen, noch unbekannt. „Wenn es danach ginge, hätte die Menschheit nicht überlebt“, so Mautner. Die Alternative zu diesen natürlichen Lebensmitteln wäre ein Uniformes, das der Astronautennahrung ähneln würde. „Wollen wir das wirklich?“, so Mautner.

Zu glauben, dass die Natur vollkommen gefahrenfrei sei, ist eine Illusion, sagte auch Hubertus Doms (Hipp). Es sei jedoch ein Image, das die Biobranche sich zum Teil selbst aufgebaut habe. Hinzu käme, so waren sich die Podiumsteilnehmer einig, dass die Medien mit ihrer hysterischen Aufladung des Informationsraumes durch Negativschlagzeilen die Verbraucher zunehmend verunsichern. „Wir brauchen weniger Hype um große Schlagzeilen“, so Doms. „Als Hersteller geht es uns immer darum, das bestmögliche Produkt anzubieten, nicht das Reinste“. Lebensmittelsicherheit sei immer ein Abwägen von Risiken.

Das Publikum folgte in der eineinhalbstündigen Diskussion der Anmerkung, dass der Verbraucher zunehmend verunsichert ist. Er interessiert sich sowohl für ein sicheres Lebensmittel als auch für Qualität. Dass diese beiden Tatsachen jedoch nicht gleichzusetzen sind, sei schwer zu vermitteln. „In der direkten Kommunikation ist das möglich, im öffentlichen Raum keinesfalls“, so Mautner. Stattdessen werde erheblicher Druck auf alle Beteiligten ausgeübt. „Es tritt also ein massiver Interessenskonflikt auf zwischen dem Ziel, dem Verlust der Biodiversität zu begegnen und der Elimination von PA in Produkten“, so Beck.

„Anstatt sich als Branche immer nur zu rechtfertigen und sich in Details zu verlieren, sollten wir vielmehr an Lösungen für den Ökolandbau arbeiten“, so Barbara Altmann (Rapunzel). Es werde aufgrund der toxikologischen Meldungen zu viel Geld für die Analytik in den Unternehmen ausgegeben, anstatt dieses in notwendige Verbesserungen zu investieren. Tom Nizet von der Zertifikationsstelle Certisys in Belgien berichtete, dass dort mit einer Härte und rechtlichen Strafe gegen konventionelle Landwirte vorgegangen wird, sollte es durch deren Verschulden zu Abdrift von Pestiziden gekommen sein. Nizet fordert ein ähnliches Vorgehen in Deutschland. Der Podiumsteilnehmer selbst gab an, immer die Qualität der Sicherheit vorzuziehen.

Moderator Beck fasste die belebte Diskussion zusammen, indem er die rund 50 Zuhörer ermutigte, dieses Thema wieder ins Bewusstsein zu holen. Die Differenzierung zwischen Qualität und Sicherheit müsse wieder sorgfältig reflektiert werden.

---

## **AöL Presseinfo \* Veröffentlichung honorarfrei \* Um einen Beleg wird gebeten \* 4243 Zeichen**

Die Assoziation ökologischer Lebensmittelhersteller ist ein Zusammenschluss von 92 Unternehmen der Lebensmittelwirtschaft. Sie repräsentiert mit mehr 2,5 Milliarden Euro Umsatz ein Drittel des deutschen Bio-Markts. Im Zentrum der Arbeit stehen die politische Interessensvertretung sowie die Förderung des Austauschs und der Kooperation der Mitglieder untereinander.

### **Pressekontakt:**

Anne Baumann  
Assoziation ökologischer Lebensmittelhersteller e.V.  
Untere Badersgasse 8  
97769 Bad Brückenau  
Tel: 09741- 938 733 - 0  
Anne.baumann@aoel.org  
www.aoel.org