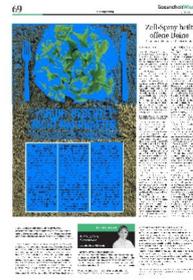


Datum: 09.09.2012

SonntagsZeitung



SonntagsZeitung
8021 Zürich
044/ 248 40 40
www.sonntagszeitung.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 182'129
Erscheinungsweise: wöchentlich

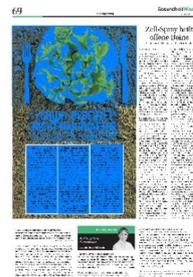
Themen-Nr.: 541.3
Abo-Nr.: 1008268
Seite: 69
Fläche: 49'564 mm²

«GRÜN» BEDEUTET NICHT NAHRHAFTER

FOTO: BAB.CH/STOCKFOOD



Dafür enthalten Biolebensmittel weniger Pestizide oder antibiotikaresistente Bakterien, zeigt eine Studie



SonntagsZeitung
8021 Zürich
044/ 248 40 40
www.sonntagszeitung.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 182'129
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 541.3
Abo-Nr.: 1008268
Seite: 69
Fläche: 49'564 mm²

Sind Biolebensmittel gesünder als konventionelle Nahrungsmittel? Seit 40 Jahren wird über diese Frage eifrig debattiert und geforscht. Nun haben Wissenschaftler der Stanford University 237 Studien zu dem Thema zusammengetragen und analysiert. Ihr Fazit: Biogemüse und -früchte sind alles in allem nicht nahrhafter als ihre konventionellen Pendanten, und sie sind genauso häufig mit gefährlichen Keimen wie Kolibakterien kontaminiert. Auch Biofleisch scheint keine gesundheitlichen Vorteile zu haben.

«Wir waren von unseren Ergebnissen selbst überrascht», sagt Dena Bravata, Gesundheitsexpertin an der Stanford University und Hauptautorin der im Ärzteblatt «Annals of Internal Medicine» publizierten Studie. Zu Beginn des Projekts seien sie davon ausgegangen, dass Biolebensmittel den konventionellen überlegen seien.

Die Studienautoren entdeckten allerdings auch Unterschiede: Wie erwartet fanden sich auf konventionell angebauten Gemüsen und Früchten deutlich mehr Spuren von Pestiziden als auf Biolebensmitteln. Die Pestizidmengen lagen indes in allen Fällen klar unter den erlaubten Grenzwerten und waren damit gesundheitlich unbedenklich.

Ebenfalls kaum überraschend war Schweine- und Hühnerfleisch aus Biozucht seltener mit antibiotikaresistenten Keimen belastet als Fleisch aus konventioneller Zucht. (In den USA werden 80 Prozent aller Antibiotika in der konventionellen Tierzucht eingesetzt.) Dafür zeigte sich, dass Biomilch mehr von den möglicherweise herzschützenden Omega-3-Fettsäuren enthält als konventionelle Milch.

Genau solche Eigenschaften von Biolebensmitteln – weniger Pestizide, weniger Antibiotika-

einsatz – würden die Konsumenten motivieren, sagt Christine Bushway von der Organic Trade Association, dem Berufsverband der Biobauern. Ob Biolebensmittel nahrhafter sind als konventionelle, spiele für die Konsumenten dagegen keine grosse Rolle, relativiert sie die Hauptaussage der Studie. Sonya Lunder von der Environmental Working Group ergänzt: «Wir empfinden, dass biologische Lebensmittel durchaus halten, was sie versprechen.»

Das sehen auch die Konsumenten so. Der Biomarkt boomt entsprechend. So stieg in den USA 2011 der Gesamtumsatz an Bioprodukten um 12 Prozent gegenüber dem Vorjahr auf 12,4 Milliarden US-Dollar. In der Schweiz haben Bioprodukte einen Marktanteil von 6 Prozent. Hiesige Konsumenten gaben dafür letztes Jahr über 1,7 Milliarden Franken aus.

KENNETH CHANG / © NY TIMES
ÜBERSETZUNG: NIK WALTER