



Bieler Tagblatt  
2501 Biel  
032/ 321 91 11  
www.bielertagblatt.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
Auflage: 23'871  
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 541.3  
Abo-Nr.: 1008268  
Seite: 4  
Fläche: 97'631 mm<sup>2</sup>

## Dioxin im Fleisch aus naturnaher Produktion

Mischa Aebi

**Landwirtschaft** Der Bund hat im Fleisch von zwei naturnah produzierenden Bauernhöfen Dioxin entdeckt. Bei einem waren die Werte so hoch, dass kein Fleisch mehr verkauft darf. Nach Abklärungen vermutet der Bund, dass bei naturnaher Landwirtschaft ein erhöhtes Dioxinrisiko besteht.

Ausgerechnet Bauern, die naturnah produzieren, haben gemäss neuen Messungen des Bundesamtes für Gesundheit (BAG) ein Problem mit Umweltschadstoffen. Die Bundesbehörde hat bei einer Untersuchung im Rind- und Kalbfleisch eines Bündner Bauern das krebserregende Gift PCB gefunden. PCB zählt zu den dioxinähnlichen Stoffen (siehe Kasten).

Die gemessenen Werte sind so hoch, dass der Bauer seine Produkte nicht mehr verkaufen darf. Bereits produziertes Fleisch musste vernichtet werden. Fleisch ist die Haupteinnahmequelle des Bauern. Er betreibt Mutterkuhhaltung. Sie gilt als naturnahe Produktion, weil die Tiere auf Weiden aufwachsen. Die Bündner Kantonsbehörde hat über den Fall bislang nicht informiert.

### Zweiter Befund in Luzern

Das BAG hat die Studie bereits im Oktober fertiggestellt. Alarmiert durch die Ergebnisse, hat das Amt die Messungen in den Folgemonaten viermal wiederholt. Nun liegen gemäss Recherchen dieser Zeitung die Resultate der Nachmessungen vor. Sie erhärteten den Verdacht: Die Dioxinmengen im Fleisch des Hofes liegen 300 Prozent über dem er-

laubten Toleranzwert. Das BAG bestätigt dies.

In der Studie hat das BAG Fleisch von insgesamt 60 zufällig ausgewählten Höfen mit Mutterkuhhaltung untersucht. Aufgrund früherer Studien hatte die Behörde den Verdacht, dass solche Betriebe ein erhöhtes Dioxinrisiko haben. Unter den 60 untersuchten Höfen hat das BAG einen zweiten Hof mit eindeutig dioxinbelastetem Fleisch entdeckt. Dieser Hof befindet sich im Kanton Luzern. Die Werte des Fleisches dieses Betriebes liegen 40 Prozent über dem gesetzlich erlaubten Toleranzwert. Auch hier haben Nachmessungen den Verdacht erhärtet.

Weil die Belastung in diesem Fall weniger stark über dem erlaubten Maximalwert liegt, darf der Luzerner Bauer vorläufig weiter Fleisch verkaufen. Das hat der Luzerner Kantonschemiker Silvio Arpagaus verfügt. Er betont, dass das Fleisch dieses Hofes in seiner Qualität zwar beeinträchtigt, aber nicht gesundheitsgefährdend sei. Der Luzerner Betrieb hat die Auflage, sein Problem in vorgegebener Frist zu lösen, sonst darf auch er sein Fleisch nicht mehr verkaufen.

### Rätsel um Herkunft des Gifts

Schon fast unheimlich ist, dass sich die Experten bei beiden Höfen nicht erklären können, weshalb gerade diese so hohe Werte aufweisen. Zur Herkunft der Giftstoffe gibt es nur allgemeine Vermutungen, doch bisher keine konkrete Erklärung. Deshalb war die Lösung des Problems bis jetzt nicht möglich. Der Bündner Kantonstierarzt Rolf Hanimann sagt: «Solange das

Problem nicht gelöst ist, darf der betroffene Betrieb kein Fleisch mehr verkaufen.» Wegen der Einbussen sei die Existenz des Betriebes bereits unmittelbar bedroht. «Wir versuchen zu helfen, trotz intensiven Nachforschungen konnten wir aber die Herkunft des Schadstoffes noch nicht eruieren.»

### Risiko bei Biohöfen

Die 60 in der Studie untersuchten Betriebe mit Mutterkuhhaltung produzieren für Labels wie Natura-Beef und Natura-Veal. Viele davon sind Biobauernhöfe. Die beiden entdeckten dioxinbelasteten Höfe machen rund 3,3 Prozent der 60 untersuchten Höfe aus. Ginge man davon aus, dass diese Prozentzahl für die insgesamt über 5000 Schweizer Bauernhöfe mit tierfreundlicher Mutterkuhhaltung einigermaßen repräsentativ wäre, hätten mutmasslich 160 Bauernhöfe dioxinverseuchtes Fleisch.

In der Studie heisst es, die Ergebnisse seien «nur begrenzt repräsentativ». Grundsätzlich kann es sich bei den beiden entdeckten Höfen um statistische Ausreisser, das heisst um Einzelfälle, handeln. Dagegen spricht, dass es unter den 60 untersuchten Höfen 2 weitere gibt, deren Fleisch hohe Dioxinwerte aufwiesen. Sie lagen nur knapp unter der erlaubten Grenze.

Dennoch äussert sich das Bundesamt für Gesundheit vorsichtig. Hochrechnungen dieser Art seien falsch, «solange die Quelle der erhöhten Werte nicht identifiziert» sei, teilt das Amt auf Anfrage mit. Denn regionale Unterschiede seien möglich. Michael Beer, Leiter der Abteilung Lebensmittelsicherheit des BAG



Bieler Tagblatt  
2501 Biel  
032/ 321 91 11  
www.bieler.tagblatt.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
Auflage: 23'871  
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 541.3  
Abo-Nr.: 1008268  
Seite: 4  
Fläche: 97'631 mm<sup>2</sup>

hält trotzdem fest: «Wir vermuten, dass Betriebe mit naturnaher Produktion ein grösseres Dioxinrisiko haben als konventionelle.»

Abgeschlossen bewiesen sei dies aber nicht. Man werde deshalb für weitere Abklärungen konventionelle Betriebe einbe-

ziehen, so Beer.

Das BAG plant bereits weitere Untersuchungen. Ein Ziel sei herauszufinden, ob es in der Schweiz Regionen gibt, wo das Dioxinrisiko für naturnahe Fleischproduktion höher ist als anderswo. Das zweite Ziel bestehe darin, mehr über den Ur-

sprung des Problems zu erfahren.

Beer betont allerdings: «Dioxinanalysen sind sehr teuer.» Es werde deshalb allein aus Kostengründen nie möglich sein, flächendeckend bei allen Höfen Untersuchungen durchzuführen.



Eine trügerische Idylle: Das Bundesamt für Gesundheit hat den Verdacht, dass gerade Kühe, die viel auf der Weide sind, hohe Dioxinwerte aufweisen.

Keytone

## Warum glückliche Kühe ein Gesundheitsrisiko darstellen

Die Idylle ist trügerisch. Kälber, Rinder und Kühe, die den Grossteil ihres Lebens glücklich auf saftigen Wiesen verbringen, geben nicht unbedingt das gesündere Fleisch. Dass das **Dioxinrisiko bei Biobauernhöfen und Betrieben mit naturnaher Produktion höher ist als in der konventionellen Landwirtschaft mit wenig Auslauf und engen Ställen**, haben in den vergangenen Jahren Untersuchungen in Deutschland gezeigt. Dort fanden Experten in Bioprodukten

hohe Dioxinbelastungen.

Experten versuchen das Phänomen folgendermassen zu erklären: Viele Wiesen und Weiden weisen geringe Spuren von dioxinähnlichen Stoffen auf. Die Stoffe kommen in sehr geringen Konzentrationen vor.

Das Problem aber: Sie bauen sich wegen ihrer Fettlöslichkeit nach der Nahrungsaufnahme im Körper der Tiere nicht ab. **Die Schadstoffe werden bei naturnaher Produktion von der Mutterkuh zum Kalb über die Milch**

**weitergegeben**, was zu einer höheren Konzentration im Fleisch der Jungtiere führt. Diesen Konzentrationseffekt gibt es bei der konventionellen Aufzucht nicht.

Bei der Mutterkuhhaltung gibt es einen zweiten negativen Effekt: **Auf der Weide aufgezogene Kühe nehmen bis zur Schlachtung vielmehr Futter auf**, als Kühe aus konventioneller Zucht, die mit Kraftfutter möglichst effizient gemästet werden. Deshalb kann bei



Bieler Tagblatt  
2501 Biel  
032/ 321 91 11  
www.bielertagblatt.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
Auflage: 23'871  
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 541.3  
Abo-Nr.: 1008268  
Seite: 4  
Fläche: 97'631 mm<sup>2</sup>

grundsätzlich gleicher Dioxinbelastung des Futters mehr Gift im Körper der Tiere «hängen bleiben». Offen ist, warum im Fleisch einiger Höfe die Giftwerte viel höher sind als bei anderen Höfen.

Die Bevölkerung nimmt laut Bundesamt für Gesundheit (BAG) schon heute mehr Dioxine über die Nahrung auf, als gesund ist. Die gesetzlichen Höchstwerte werden für einzelne Lebensmittel unterschiedlich hoch angesetzt, jeweils so tief wie möglich. Damit soll die Gesamtmenge an Dioxinen über alle Lebensmittel hinweg möglichst tief gehalten werden. **Die einmalige Einnahme eines dioxinbelasteten Lebensmittels ist nicht gesundheitsschädlich.** Bei regelmässiger Einnahme geringer Mengen reichert sich das Gift im Körper aber an. Das führt zu hohen Krebsrisiken.

Bei den aktuell festgestellten Stoffen in Luzern und Graubün-

den handelt es sich streng genommen nicht um Dioxine, sondern um dioxinähnliche PCB. Sie werden lebensmitteltechnisch zu den Dioxinen gezählt. Das Gift wurden bis 1985 in grossen Mengen als Industriechemikalie für Weichmacher, Fugendichtungen Farben und Lacke hergestellt. Danach wurden es wegen seiner Giftigkeit verboten.

**Dioxinähnliche PCB zählen inzwischen zu den zwölf als «dreckiges Dutzend» bekannten Giftstoffen,** welche durch die Stockholmer Konvention mittlerweile auch weltweit verboten wurden. Die Gifte gelangten unter anderem über Fließgewässer und Deponien in die Umwelt. In geringen Spuren sind seither weltweit allgegenwärtig in der Umwelt. Immerhin vermutet das BAG, dass die Schweiz weniger stark betroffen sein könnte als gewisse Regionen in Deutschland. ma