

## Naturland: Wir arbeiten ohne Gentechnik!

### Welche Produkte sind „ohne Gentechnik“?

Öko-Betriebe lehnen Agro-Gentechnik und neue Verfahren wie CRISPR/Cas & Co. in der Lebensmittelproduktion strikt ab – und die EU-Öko-Verordnung verbietet sie sogar für Öko-Lebensmittel. Öko- bzw. Bio-Produkte werden ohne Gentechnik erzeugt und verarbeitet (siehe nächsten Abschnitt). Auch beim Futter gilt im Öko-Bereich das absolute Gentechnikverbot. Der Hinweis auf einem konventionellen Lebensmittel „ohne Gentechnik“ ist an strenge Vorgaben gebunden: Hersteller müssen nachweisen können, dass keine Zutaten, Zusatzstoffe oder Hilfsstoffe aus gentechnisch veränderten Pflanzen verarbeitet wurden. Bei tierischen Lebensmitteln wie Fleisch, Milch oder Eiern dürfen die Tiere jedoch bis zu einem bestimmten Zeitraum vor ihrer Nutzung mit gentechnisch veränderten Futterpflanzen gefüttert werden. Bei Schweinen beträgt der Zeitraum beispielsweise vier Monate, bei Milchkühen drei Monate und bei Legehennen sechs Wochen. Alle Lebensmittel mit gentechnisch veränderten Zutaten müssen auf der Zutatenliste der Verpackung den Vermerk „gentechnisch verändert“ oder „enthält genetisch veränderten...“ tragen. So liefert der Hinweis „ohne Gentechnik“ zwar eine gute Orientierung, ist jedoch nicht so konsequent wie „Öko“ bzw. „Bio“.

### Welche Rolle spielen Verunreinigungen?

Öko-Betriebe arbeiten bewusst ohne Gentechnik und versuchen, durch gezielte Maßnahmen ihre Rohwaren und Endprodukte vor gentechnischen Verunreinigungen zu bewahren. Hierzu gehören die Kontrolle der Warenein- und Warenausgänge und die Trennung der Warenflüsse von konventionellen Wegen. Leider hat der Gesetzgeber es bisher versäumt, per Rechtsvorschrift ohne Gentechnik arbeitende Betriebe konsequent vor Gen-Verunreinigungen zu schützen. So können in Bereichen, in denen ökologische Rohstoffe mit konventionellen zusammentreffen, Öko-Waren verunreinigt werden. Beispiele sind gemeinsam genutzte Maschinen, Futtermischanlagen und Lager. Es können aber auch Gen-Pollen vom benachbarten Gentechnik-Maisacker auf den Öko-Acker wehen oder Pollen vom Gentechnik-Rapsacker durch Bienen unkontrolliert verbreitet werden. Diese Verunreinigungen sind vom Öko-Betrieb nicht gewollt und kaum vermeidbar. Daher müssen sie bis zu einem Schwellenwert von 0,9 % nicht gekennzeichnet werden – sofern der Betrieb aktiv versucht hat, diese Kontaminationen zu vermeiden. Diese Regelung gilt für ökologische und konventionelle Lebensmittel.

### Was unternimmt Naturland gegen Argo-Gentechnik?

Naturland setzt sich auf regionaler, nationaler und internationaler politischer Ebene für eine gentechnikfreie Lebensmittelerzeugung und -produktion ein. Auch die Verbandsrichtlinien schreiben für Naturland Betriebe eine gentechnikfreie Produktion vor. Gemeinsam mit weit über 33.000 ökologischen und konventionellen Kollegen schufen Naturland Betriebe gentechnikfreie Regionen mit einer Gesamtfläche von über 1,26 Millionen Hektar. Damit sichern sie die Wahlfreiheit für die Verbraucher und sorgen für mehr Transparenz. Sie verhindern aber auch Mehrkosten und bleiben unabhängiger von der Agroindustrie. Schilder mit der Aufschrift „Wir arbeiten ohne Gentechnik“ verdeutlichen, dass jeder Naturland Acker ein gentechnikfreier Raum ist. Nicht zuletzt informiert Naturland die Öffentlichkeit über die Risikotechnologie und zeigt nachhaltige Alternativen auf.

### Welche Gefahren birgt die Argo-Gentechnik?

Es kann nicht ausgeschlossen werden, dass die neuen Eiweiße Allergien auslösen. Die Verwendung von Antibiotika-Resistenzgenen kann dazu führen, dass einige Antibiotika in der Human- und Tiermedizin unwirksam werden. In die Umwelt freigesetzte „Gen-Pflanzen“ sind nicht rückholbar und gefährden das ökologische Gleichgewicht, in dem z. B. Superunkräuter entstehen, Nützlinge und traditionelle Pflanzenarten verdrängt werden und die Artenvielfalt sinkt. Zudem verstärkt Agro-Gentechnik die Monokultur mit ihren negativen Begleiterscheinungen.

### Was können Kunden tun?

Kaufen Sie Öko-Lebensmittel, die Ihnen die größte Sicherheit bieten. Damit fördern Sie gleichzeitig eine nachhaltige und verantwortungsbewusste Landwirtschaft. Fragen Sie in der Kantine, im Restaurant und beim Händler nach, wie die Zutaten hergestellt wurden. Sie können auch in Ihrem Garten eine eigene gentechnikfreie Zone einrichten ([www.bantam-mais.de](http://www.bantam-mais.de)) oder sich Aktionsbündnissen gegen Gentechnik anschließen. Nähere Informationen gibt es im Internet unter:

<https://fachstelle-gentechnik-umwelt.de/>,  
[www.saveourseeds.org](http://www.saveourseeds.org),  
[www.keine-gentechnik.de](http://www.keine-gentechnik.de),  
[www.genmais-stoppen.de](http://www.genmais-stoppen.de)  
und [www.naturland.de](http://www.naturland.de).