

Lebensmittel aus dem Genlabor

Autor(en): **Studer, Liliane**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Emanzipation : feministische Zeitschrift für kritische Frauen**

Band (Jahr): **17 (1991)**

Heft 7

PDF erstellt am: **13.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-361280>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

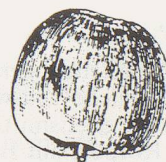
Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Lebensmittel aus dem Genlabor

von Liliane Studer

Mitte Juni führte das Bildungszentrum Salecina ein viertägiges Seminar durch zum Thema "Lebensmittel aus dem Genlabor". Florianne Köchlin, Miges Baumann und Gerd Spielberg informierten darüber, was bereits heute im Bereich der gentechnischen Manipulation getan wird bzw. was in nächster Zukunft ansteht. Es ist nicht wenig, und es ist vor allem recht undurchsichtig, so dass gute Information, wie sie an diesem Seminar vermittelt wurde, dringend nötig ist.

"Die Gentechnik verfügt über eine Reihe von Methoden und Verfahren, die alle den gleichen Zweck verfolgen – nämlich das Erbgut von Lebewesen nach Plan zu verändern. Meist wird ein bestimmtes Stück aus der Erbsubstanz eines Organismus herausgeschnitten und in einen anderen eingebaut. So lassen sich bestimmte Eigenschaften von Bakterien auf Pflanzen übertragen, von der einen Bakterien-Art auf eine ganz andere und vieles mehr. Immer entstehen im Labor Lebewesen, wie es sie so in der Natur niemals geben könnte". 1) Weltweit wird zur Zeit an ca. 30 Nutzpflanzen-Arten gentechnisch herumexperimentiert. In der Schweiz wissen wir dies von der Kartoffel (erster Freisetzungsvorhaben der Gen-Bintje in Changins), demnächst ist auch ein Freisetzungsvorhaben von gentechnisch verändertem Mais geplant. Die ETH Zürich erforscht die Herstellung einer koffeinfreien Kaffeepflanze. Vielfach geht es darum, die Pflanzen so zu verändern, dass sie



gegen Krankheitserreger resistent werden. Bei Nutztieren sind es neben der Unempfindlichkeit gegenüber bestimmten Krankheiten (z.B. Grippe, aber auch Stress) vor allem Gene für Wachstumshormone, die übertragen werden. Dabei gilt überall ein Prinzip: schnelleres Wachstum, grösserer Ertrag, billiger.

Schneller, billiger, effektiver

Doch Gentechniker interessieren sich nicht nur für Pflanzen und Tiere, sie legen ihr Augenmerk auch auf die vielen Mikroorganismen, das sind Bakterien, Pilz- und Hefekulturen mit ihren wunderbaren und erstaunlichen Leistungen, welche die Menschen seit jeher zur Herstellung von Lebensmitteln nutzten (Bier, Brot, Wein, Käse, Joghurt etc.). Bei der Forschung, die hier betrieben wird, geht es in erster Linie um die Optimierung dieser Mikroorganismen, d.h. dass auch hier die Produktion schneller, billiger und effekti-

ver werden soll. In der Schweiz ist bereits ein Kälberlab, das gentechnisch hergestellt wird, im Handel unter dem Namen "Maxiren". Doch ist nicht bekannt, welcher Käse in der Schweiz tatsächlich mit diesem gentechnisch produzierten, aber naturidentischen Kälberlab gemacht wird.

Mikroorganismen können aber auch noch anders umprogrammiert werden: "Manipulierte Bakterien produzieren etwa Vanille-, Kakao-, Roquefort- und Pfirsicharoma, sie liefern neue, kalorienarme Süsstoffe und viele andere Hilfs- und Zusatzstoffe, welche die Lebensmittelindustrie in steigenden Mengen benötigt". 1) So wird der vor einiger Zeit neu auf den Markt gekommene Süsstoff Nutra Sweet mehr oder weniger gentechnisch hergestellt, doch ist nicht nachweisbar, ob mit Nutra Sweet gesüßte Produkte, die in der Schweiz verkauft werden, mit gentechnisch produziertem Nutra Sweet gesüßt sind (z.B. Cola light, praktisch alle Tafelis und Kaugummis ohne Zucker, etc.).

Es gibt noch andere gentechnisch veränderte Lebensmittel, die bereits auf dem Markt sind oder demnächst zugelassen werden. In England ist eine Tomatensorte zugelassen, welche in den Genlaboren zweier US-amerikanischer Konzerne so verändert wurde, dass sie viel länger (bis zu drei Wochen) appetitlich, rot und schnittfest bleibt. Völlig unklar bleibt, wie diese Tomaten verdaut werden können...

Das Gefahrenpotential

Auch wenn zur Zeit nicht genau gesagt werden kann, welche Auswirkungen genmanipulierte Lebensmittel auf den menschlichen Körper, auf Boden und Umwelt haben, ist es kurzsichtig, Gefahren einfach zu negieren. Es lässt sich nie ausnahmslos vorausberechnen, welche Eigenschaften ein genmanipulierter Organismus besitzt und welche Wechselwirkungen er mit anderen Organismen eingehen wird. So können etwa über Lebensmittel genmanipulierte Organismen nicht nur in die Umwelt gelangen, sondern sie werden auch im menschlichen Körper frei-

gesetzt und treffen dort, besonders im Rachenraum und im Darm, auf eine Vielzahl lebenswichtiger Bakterien, mit denen sie Erbmaterial austauschen können. Und was entsteht dabei?

Dass wir so wenig genau wissen, macht den Widerstand schwierig. Trotzdem gibt es Möglichkeiten, sich gegen diese Entwicklung, von der niemand weiss, wohin sie führen wird, zu wehren. Untersuchungen haben gezeigt, dass es schwierig werden kann, wenn die "Akzeptanz" bei der Bevölkerung, und die ist ja die Lebensmittel, geschaffen werden soll. So wurde in einer Umfrage gefragt, "wollt Ihr länger haltbares Joghurt". Darauf antwortete ein grosser Teil der Befragten mit einem Ja. Die Zustimmung sank rapid, wenn informiert wurde, dass dieses neue Joghurt seine Vorteile dank gentechnischer Manipulation erhielt, und die Bereitschaft, solches Joghurt zu kaufen, sank auf praktisch Null, als auch noch mögliche Risiken erwähnt wurden. Solche Ergebnisse gilt es zu berücksichtigen, wenn die Vorteile angepriesen werden, zum Beispiel die Vorteile der vielen Light-Produkte, die unseren Körper von den vielen Kalorien entlasten sollen, ihn aber allenfalls mit viel schwerwiegenderen Folgen belasten. Dass dies nicht mehr viel mit Gesundheit zu tun hat, liegt auf der Hand. Und wenn diese Produkte als "natürlich" angepriesen werden, sei auch dieses Verständnis von Natur und Natürlichkeit hinterfragt.

Petunie – Ein brauchbares Beispiel für die Argumentation

Eine Petunie wurde gentechnisch so verändert, dass sie anstatt weisse lachsrosa Blüten hätte produzieren sollen. Einer weissen Petunie wurde also ein lachsrosa Gen eingefügt. Das vorgesehene Ergebnis, lachsrosa Blüten, trat nicht ein, hingegen hat sich die Petunie anders verändert, sie wuchs schneller, bekam mehr Blätter. Doch dies war nicht vorgesehen...

1) Faltblatt der Deutschen Grünen zu "Gentechnik und Lebensmittel" vom Mai 1991.

Literaturliste

Christine Bärlocher/Hanna Diethelm/Florianne Koechlin/Daniel Ammann: Manipulierte Organismen in der Natur? Gen- und Biotechnologie. Eine kritische Bestandsaufnahme freisetzungsorientierter Forschungsprojekte in der Schweiz, ökoscience Zürich 1991. Zu bestellen bei: Ökogen, Blauenstr. 15, 4142 Münchenstein.

Frauen gegen Gen- und Reproduktionstechnologie. Beiträge zum 2. Bundesweiten Kongress Frankfurt. 28.-30.10.1988, Verlag Frauenoffensive, München 1989.

Genzeit. Industrialisierung von Pflanze, Tier und Mensch. Ermittlungen in der Schweiz, Limmat-Verlag 1991 (dritte erweiterte und nachgeführte Auflage).

Ernst Hunziker: Der Wahn des Machbaren. Gentechnologen bauen ihre Welt, Rauhreif-Verlag 1990.

Christoph Keller/Florianne Koechlin (Hg.): Basler Appell gegen Gentechnologie, rotpunktverlag Zürich 1989.

Rainer Klingholz (Hg.): Die Welt nach Mass. Gentechnik. Geschichte, Chancen, Risiken, rororo Sachbuch, Reinbek bei Hamburg 1990.



Informationskampagne

Während einem Jahr wird die Kampagne "Lebensmittel aus dem Genlabor" durchgeführt, die regelmässige Informationen zu diesem brisanten Thema verbreitet. So sind u.a. Faltblätter zu "Manipulierte Fleischproduktion" und "Die Gentech-Kartoffel" erschienen. An der Kampagne beteiligen sich: Erklärung von Bern, KonsumentInnenforum der Deutschen Schweiz, Schweizerischer KonsumentInnenbund, Stiftung für KonsumentInnenenschutz, Migros Frühling, WWF Schweiz, Basler Appell gegen Gentechnologie und Schweizerische Arbeitsgruppe Gentechnologie. Faltblätter, Informationsbroschüren und Dokumentationsmaterial können bestellt werden bei: Ökogen, Blauenstr. 15, 4142 Münchenstein.

