

Wissen & Innovation

Die Presse SAMSTAG, 21. NOVEMBER 2020

W1

Pestizide werden entweder aufgesprüht oder können auch über das Saatgut in die Frucht gelangen. Wer auf Nummer sicher gehen will, kauft bio.

Hilft das Waschen von Obst und Gemüse gegen Spritzmittel?

FORSCHUNGSFRAGE

VON ALICE SENARCLENS DE GRANCY

Gut abwaschen, damit das Gift heruntergeht“, sagte man früher den Kindern, wenn sie Obst aus dem Supermarkt essen wollten. Aber gehen Spritzmittel nicht auch unter die Schale, fragt eine Leserin, die es genauer wissen möchte.

Dazu müsse man unterscheiden, ob ein Kontaktgift auf Früchte oder Blätter aufgesprüht wird oder systemische Gifte verwendet werden, sagt der Ökologe Johann Zaller von der Boku Wien. Letztere verteilen sich – auch über das Saatgut – in der gesamten Pflanze, sie werden etwa beim Anbau von Raps, Mais, Kartoffeln oder Zuckerrüben, aber auch bei Äpfeln genutzt. Der Haken: Der Konsument weiß nicht, welches Gift sich auf oder in seiner Frucht befindet, das muss nicht ausgewiesen sein. Als besonders

belastet gelten Zitrusfrüchte, für sie seien Hunderte Spritzmittel zugelassen, berichtet Zaller. Was importiert wird, kann generell schlechter kontrolliert werden. So werden etwa auch Bananen stark behandelt, weil sie für Schädlinge und Pilze besonders anfällig sind. Relativierend fügt Zaller hinzu, dass man nur rund ein Prozent des Spritzmittels tatsächlich im Fruchtfleisch findet. Die meisten Gifte sind außen auf der Schale.

„Na dann schäl' ich meinen Apfel einfach!“, mag sich manch einer denken. Damit entfernt man allerdings auch die Hälfte des Vitamin C sowie Geschmacksstoffe: „Ein Apfel schmeckt geschält nicht so gut wie ungeschält“, sagt Zaller. In wissenschaftlichen Studien fanden US-Lebensmittelforscher heraus, dass man einen Apfel am besten 15 Minuten lang einweicht und dann mit Natron, also Backpulver, abwäscht, um Pestizidrückstände loszuwerden. Wem das zu

umständlich ist, der nimmt am besten möglichst viel biologisch produziertes Obst und Gemüse zu sich. „Was im Bioladen verkauft wird, darf nicht mit künstlich hergestellten Pestiziden behandelt worden sein“, erläutert Zaller.

Mit Molke Schadpilze bekämpfen

Wie aber schützt man die Früchte im biologischen Landbau? „Man verwendet Elemente wie Schwefel oder Kupfer, um sich zu wehren“, erzählt Zaller. Ein weiterer Weg sei, Nützlinge zu fördern. Durch das Aufsprühen von Molke nährt man etwa Mikroorganismen, die Schadpilze wie Mehltau verdrängen. Die wichtigste Methode sei aber, gezielt Sorten für den Anbau auszuwählen, die möglichst wenig anfällig für Krankheiten sind, so Zaller. Auch wenn Äpfel schon geerntet sind, gibt es sanfte Methoden, um sie haltbar zu machen: Während manche Äpfel, die es billig zu kaufen gibt, noch mit bedenklichen Spritzmitteln gegen



„Die meisten Gifte finden sich außen auf der Schale.“

Johann Zaller,
Ökologe, Boku
Wien

die Lagerfäule behandelt werden, nutzt man dazu im Biolandbau rund 50 Grad heißes Wasser.

Konventionell eingesetzte Waffen zur Schädlingsbekämpfung könnten das Erbgut schädigen, krebserregend sein oder den Hormonhaushalt des Menschen verändern, so Zaller. Im Biolandbau habe man keine derart bedenklichen Produkte gefunden, sagt er. Seine Erkenntnisse hat er im kürzlich auf Englisch erschienenen populärwissenschaftlichen Buch „Daily Poison“ zusammengefasst. Das Heimtückische an Spritzmitteln sei auch, dass ihre Zusammensetzung in der Regel ein Betriebsgeheimnis ist.

Zaller forscht aktuell dazu, welche Umweltwirkungen die einzelnen Wirkstoffe haben. Allein in Österreich gibt es 38 unterschiedliche Glyphosatprodukte.

[Foto: Privat]

Was wollten Sie schon immer wissen? Senden Sie Fragen an: wissen@diepresse.com