



# Versteckte Gentechnik im Schweinefleisch

Über Gentech-Soja in Futtermitteln landet unerwünschte Gentechnik im konventionellen Schweinefleisch – auf der Packung steht davon allerdings nichts. Greenpeace zeigt auf.

Ob als Schnitzel, Kümmelbraten oder Kotelett: Schweinefleisch ist für viele Österreicher ein fixer Bestandteil der Ernährung. Doch wer konventionelles Schweinefleisch kauft, muss davon ausgehen, dass darin meistens Gentechnik steckt, wie ein Greenpeace-Test zeigt. Den Konsumenten wird das allerdings gerne verschwiegen – auf einem Großteil der Produkte steht nicht, womit die Tiere gefüttert wurden. Auch unter welchen Bedingungen das Schwein gehalten wurde, ist auf der Verpackung nicht angegeben. Ein transparentes und einheitliches Kennzeichnungssystem würde den Griff zur Qualität erleichtern.

Sebastian Theissing-Matei, Landwirtschaftsexperte bei Greenpeace in Österreich erklärt: „Niemand will Gentechnik am Teller. Und niemand möchte, dass das Schwein leidet. Damit sich die Kundinnen und Kunden hier auch bewusst entscheiden können, muss auf einen Blick erkennbar sein, womit das Tier gefüttert und wie es gehalten wurde.“ Bereits vor zwanzig Jahren sprachen sich die Österreicher in einem Volksbegehren klar gegen Gentechnik aus. Doch weiterhin werden pro Jahr 350.000 Tonnen Gentech-Soja nach Österreich importiert – der mit Abstand größte Teil davon landet in Schweinetrögen. Wissenschaftliche Untersuchungen beweisen: Mit der Verwendung von genmanipuliertem Saatgut konnten keine Ertragssteigerun-



gen erzielt werden und der Pestizideinsatz steigt mittelfristig sogar an. Auch werden für den Anbau von Soja oft Regenwaldflächen gerodet vor Ort heimische Arten verdrängt.

Laut Kennzeichnungsverordnung muss auf dem Endprodukt, also am Fleisch, allerdings nicht gekennzeichnet sein, ob das Schwein mit gentechnisch verändertem Soja gefüttert wurde. So findet Gentechnik über Umwege ins Schnitzel: Sogar das rot-weiß-rote AMA-Gütesiegel erlaubt Gentech-Futter. Produkte mit dem Siegel „Ohne Gentechnik“, „Donausoja“ sowie alle Bio-Produkte sind hin-

gegen garantiert gentechnikfrei. Unterschiedliche Projekte für verbesserte Tierhaltung gibt es mittlerweile in fast allen österreichischen Supermärkten. Doch auch hier sind die Informationen auf der Produktverpackung verwirrend und uneinheitlich, denn die Standards der Projekte sind unterschiedlich streng. „Eine Kennzeichnung mithilfe von Zahlen oder Farben würde die nötige Übersicht schaffen und die Qualität steigern“, sagt Theissing-Matei. So hat die klare Kennzeichnung bei Frischeiern dazu geführt, dass in den Supermärkten keine Käfigeier mehr erhältlich sind.