

„Total bio, aber tödlich“

Ernährung Andreas Hensel, 55, Präsident des Bundesinstituts für Risikobewertung, hält die Sorgen vor zu viel Chemie im Essen für unbegründet. Die Gefahren lauerten an ganz anderer Stelle.

SPIEGEL: Herr Professor Hensel, im Brot lauern Schwermetalle, im Frühstücksei Dioxine, und wer zu viel Wurst isst, stirbt vielleicht an Krebs. Wird unser Essen immer gefährlicher?

Hensel: Weil wir inzwischen über eine so überaus präzise Messanalytik verfügen, scheint es vor Giften nur so zu wimmeln. Aber ich kann Sie beruhigen: Unser Essen ist sicherer als jemals zuvor.

SPIEGEL: Viele Bürger glauben, das Gegenteil sei der Fall. Seitdem kürzlich in mehreren Biersorten Spuren des Unkrautvernichters Glyphosat gefunden wurden, haben sogar Deutschlands Biertrinker Angst davor, sich zu vergiften.

Hensel: Um eine kritische Menge Glyphosat aufzunehmen, müssten Sie etwa 1000 Liter Bier trinken, und zwar täglich. Ich bezweifle, dass Sie das schaffen. Und falls doch, wäre Glyphosat wirklich Ihr geringstes Problem.

SPIEGEL: Die Aufregung ist trotzdem groß. Die Grünen-Politikerin Renate Künast forderte die Bundesregierung auf, sich in Brüssel für ein EU-weites Verbot von Glyphosat einzusetzen.

Hensel: In politische Entscheidungen mische ich mich nicht ein. Unsere Aufgabe als Bundesinstitut ist es, eine wissenschaftliche Expertise zum gesundheitlichen Risiko abzugeben.

SPIEGEL: Und die lautet?

Hensel: Glyphosat wird seit über 40 Jahren in der Landwirtschaft eingesetzt, ohne dass es auch nur einen einzigen ernst zu nehmenden Hinweis auf schädliche Nebenwirkungen für den Menschen gibt. Es ist noch nicht einmal besonders giftig.

SPIEGEL: Wie meinen Sie das?

Hensel: Die tödlichen Dosen von Glyphosat und Kochsalz liegen in der gleichen Dimension.

SPIEGEL: Was ist mit der Gefahr für Säuglinge? Eine von den Grünen in Auftrag gegebene Studie kam letztes Jahr zu dem Ergebnis, dass Glyphosat häufig auch in Muttermilch enthalten ist.

Hensel: Ich hatte von Anfang an Zweifel an der Seriosität diese Studie. Trotzdem sind wir der Sache sorgfältig nachgegangen, weil uns viele besorgte Mütter gefragt haben, ob sie ihr Baby besser abstillen sollen.

SPIEGEL: Und?

Hensel: Bloß nicht! Das Gerede von der angeblich glyphosatverseuchten Muttermilch ist Panikmache. Ich finde das verantwortungslos.

SPIEGEL: Umweltaktivisten rufen landesweit zu Urintests auf, um zu zeigen, wie viele Menschen Glyphosat im Körper haben.

Hensel: Ist doch gut, wenn der Urintest zeigt, dass das Glyphosat unverändert durch den Körper geht, anstatt zu akkumulieren. Wenn es anders wäre, würde ich mir mehr Sorgen machen.

SPIEGEL: Viele Menschen wollen einfach keine Chemie im Essen. Ist das nicht ein gutes Ansinnen?

Hensel: Viele Menschen waren in der Schule leider auch sehr schlecht in Chemie, sonst wüssten sie, dass eigentlich alles auf der Welt, sogar ihr Körper, ausschließlich aus Chemie besteht. Ich komme bei diesem Thema gern auf Dihydrogenmonoxid zu sprechen: einen Stoff, der in der Lebensmittelindustrie häufig als Lösungsmittel verwendet wird. Meine Zuhörer sind dann immer sehr besorgt. Bis ich ihnen erkläre, dass es sich bei Dihydrogenmonoxid um eine wissenschaftliche Bezeichnung von Wasser handelt.

SPIEGEL: Ist diese Chemieangst typisch für Deutschland?

Hensel: Es fällt schon auf, dass viele Deutsche Chemie für tendenziell böse und gefährlich halten. Ich vermute, aus Angst vor Kontrollverlust, nach dem Motto: Da passiert etwas in mir, das ich nicht steuern kann. Und es gibt gerade in Deutschland viele Nichtregierungsorganisationen, die die Angst vor Chemie gezielt verstärken.

SPIEGEL: Gleichzeitig wächst die Sehnsucht nach Natürlichkeit.

Hensel: Natürlichkeit ist kein Garant für gesundes Essen. Das Bakterium *Escherichia coli* etwa kommt im Darm praktisch jedes Tieres vor. Total bio, aber für den Menschen unter Umständen tödlich, denn einige Stämme des Bakteriums können Durchfall und Schlimmeres auslösen. Das Verfüttern von Rohmilch an Babys zum Beispiel grenzt an Körperverletzung.

SPIEGEL: Was, glauben Sie, ist der Grund für die obsessive Befassung mit dem Thema „gesundes Essen“?

Hensel: Jeder Mensch muss essen. Dementsprechend groß ist das Feld für das, was wir „intuitive Toxikologie“ nennen. In Ernährungsfragen hält sich jeder für einen Experten.

SPIEGEL: Warum auch nicht?



CHRISTIAN THIEL / DER SPIEGEL

Mikrobiologe Hensel: „Die deutsche Toilette ist vergleichsweise sauber, die Spüle nicht“

SPIEGEL TV MAGAZIN

SONNTAG, 13. 3., 21.55 – 23.10 UHR | RTL

Keine Alternative? – Der Siegeszug der AfD in Sachsen-Anhalt;
Exklusiv – Skandalprozess um einen



SEK-Zugriff bei Hells-Angels-Vereinsheim

Rockermord in Berlin; Gefasst – Die Todesschützen vom Kiewer Maidanplatz sind identifiziert.

DIENSTAG, 15. 3., 15.00 – 15.45 UHR | ZDFinfo

Angst vor dem Fremden – Wurzeln eines gefährlichen Gefühls

Der Widerstand gegen die Flüchtlingspolitik der Kanzlerin wächst. Zur Abwehr von Veränderung kommt die Urangst vor Fremden, ein Erbe der Menschheitsgeschichte.

SPIEGEL TV REPORTAGE

MITTWOCH, 16. 3., 22.25 – 23.25 UHR | SAT.1

Nachschub für den Catwalk – Auf der Suche nach dem schönsten Mädchen

Der Modelmarkt sucht ständig neue Gesichter. Scout Louisa von Minckwitz sucht bei einer Casting-Reise durch das Baltikum das Supermodel von morgen.

SPIEGEL GESCHICHTE

FREITAG, 18. 3., 21.00 – 21.50 UHR | SKY

Elisabeth I. – Krieg gegen den Terror

Katholische Fanatiker planen ein Attentat auf die britische Königin Elisabeth I. und wollen Maria Stuart, Königin von Schottland, auf den Thron heben. Hinter den Attentätern stehen die Spanier bereit zur Invasion. Ein Mann stellt sich diesen Terroristen des 16. Jahrhunderts in den Weg: Sir Francis Walsingham.

Deutschland

Hensel: Die meisten Bürger dürften überrascht sein zu erfahren, welche Stoffe wirklich giftig sind. Estragon zum Beispiel enthält krebsregende Stoffe. Eine tägliche Prise Estragon hat etwa so viel krebs-erregendes Potenzial wie der Rauch einer täglich konsumierten Zigarette. Oder wie das in einem kleinen Glas Bier enthaltene Ethanol.

SPIEGEL: Also Finger weg von Estragon, lieber eine rauchen?

Hensel: Lieber maßvoll würzen und nicht rauchen.

SPIEGEL: Lassen Sie uns einige besonders kritische Stoffe durchgehen. Was ist mit Dioxin?

Hensel: Unsere regelmäßigen Untersuchungen von Muttermilch zeigen, dass die Konzentration von Dioxinen in unserem Körper nur noch bei etwa 20 Prozent des Wertes von vor 30 Jahren liegt. Für den durchschnittlichen Verbraucher ist die Dioxingefahr also gebannt, der Umweltgesetzgebung sei Dank. Bei allen Verbrennungsanlagen wurden in den letzten Jahrzehnten Filter eingebaut, sogar bei Krematorien. Wenn überhaupt, gibt es ein Risiko bei der Freilandhaltung von Kühen auf historisch belasteten Böden. Wir wissen auch, dass Hühner, die frei herumlaufen, Dioxine mit Bodenpartikeln aufnehmen und ihre Eier deshalb tendenziell höhere Werte aufweisen als Eier von nicht frei laufenden Hühnern.

SPIEGEL: Was ist mit Kadmium und anderen Schwermetallen?

Hensel: Bei Kakao oder Pinienkernen, die oft aus Ländern mit besonders kadmiumhaltigen Böden kommen, ist die sogenannte duldbare tägliche oder wöchentliche Aufnahmemenge, wie wir es nennen, schneller erreicht. Wir beobachten auch, dass die veränderten Ernährungsgewohnheiten zu einer höheren Kadmiumbelastung führen können.

SPIEGEL: Welche Gewohnheiten meinen Sie?

Hensel: Vegetarier und Veganer nehmen tendenziell mehr Kadmium und andere Schwermetalle auf, etwa durch größeren Brotkonsum. Nicht schlimm, aber ihr Risiko ist leicht erhöht.

SPIEGEL: Fleisshesser haben es besser?

Hensel: Hier drohen andere Gefahren, etwa Blei. Blei wirkt neurotoxisch; Kinder reagieren hier am empfindlichsten. Den Jägerfamilien, die viel selbst erlegtes Wild essen, raten wir deshalb zu bleifreier Munition.

SPIEGEL: Gibt es Lebensmittel, die Sie am liebsten vom Markt nehmen würden?

39 %

der Befragten machen sich wegen der Glyphosat-Rückstände **Sorgen um ihre Gesundheit**, **58 %** machen sich keine Sorgen.

73 %

der Befragten sind der Ansicht, die EU sollte den **Einsatz von Glyphosat verbieten**, **18 %** finden, der Einsatz sollte weiterhin erlaubt sein.

TNS Emnid im Auftrag von Campact vom 4. bis 10. November 2015; 1000 Befragte; an 100 fehlende Prozent: „weiß nicht“/keine Angabe

Hensel: Der bislang einzige Fall war eine mit EHEC-Bakterien kontaminierte Charge Bockshornklee, die zu mehreren tödlichen Infektionen geführt hatte. Aber solche Fälle sind extrem selten. Wollen Sie wissen, was der größere Risikofaktor für die Lebensmittelsicherheit ist?

SPIEGEL: Bitte.

Hensel: Es ist der Mensch, der das Essen zubereitet. Wenn Sie Ihre Bratkartoffeln in der Pfanne schwarz brutzeln, haben Sie ein vielfach erhöhtes Krebsrisiko. Oder die mangelnde Küchenhygiene! Jedes Jahr erkranken in Deutschland nachweislich mehr als 70 000 Menschen an einer Campylobacter-Infektion, wobei die Dunkelziffer

noch viel größer ist. Das dafür verantwortliche Bakterium siedelt auf fast jedem Hühnchen. Dem Geflügel macht das nichts, wohl aber dem Menschen. Oft reicht es schon, wenn Sie den rohen Hühnerschenkel auf den Grill legen und mit derselben Hand die fertige Bratwurst berühren. Es sind übrigens fast immer Menschen unter 25 Jahren, die sich Campylobacter einfangen.

SPIEGEL: Warum das?

Hensel: Weil die jungen Leute nicht wissen, wie man Essen zubereitet. Die wechseln ihre Schneidbretter und Messer nicht.

SPIEGEL: Ärgert Sie das?

Hensel: Mich wundert nur, wie vergleichsweise gelassen die Öffentlichkeit mit diesem Problem umgeht. Man stelle sich vor, 70 000 Menschen würden sich statt an Campylobacter an den Rückständen eines zugelassenen Pflanzenschutzmittels vergiften: Da müsste dann wohl die Regierung zurücktreten.

SPIEGEL: Was ist mit der Zubereitung in Restaurants und Kantinen?

Hensel: Viele Bürger misstrauen dort der Hygiene. Ich nicht. Der Fachmann weiß: Es ist die eigene Küche, in der die Gefahr lauert. Unsere Infektionsmediziner können das genau belegen. Die deutsche Toilette ist vergleichsweise sauber, Kühlschrank und Spüle sind es nicht. Hier liegen die größeren Bakterienherde.

SPIEGEL: Schlimmer als das Klo?

Hensel: Was die Belastung mit coliformen Keimen anbelangt: ja. Eine Möhre, die Ihnen beim Schälen versehentlich ins Klo gefallen ist, können Sie in der Regel noch essen. Ist sie aber in die Spüle gerutscht, beißen Sie besser nicht hinein.

Interview: Alexander Neubacher