



Dioxin: Experten sehen keine Gesundheitsgefahr

Bericht: Knud Vetten

Es sind diese schrecklichen Bilder, die regelmäßig wiederkehren, wenn ein Dioxinskandal öffentlich wird: die Aufnahmen nach der Chemiekatastrophe im italienischen Seveso. Als 1976 dort ein Reaktor explodiert, werden vermutlich mehrere Kilogramm des Giftes freigesetzt. 200 Anwohner erkrankten an Chlorakne, wie viele an Langzeitschäden sterben, ist unbekannt. Auch beim aktuellen Dioxinskandal wird wieder an Seveso erinnert. Medien warnen vor gesundheitlichen Gefahren und bezeichnen Lebensmittel als „dioxinverseucht“. Wissenschaftler und Lebensmittelexperten kritisieren dies als Panikmache.

O-Ton: Udo Pollmer, Lebensmittelchemiker

„Wenn bei diesen Eiern zurzeit von dioxinverseuchten Eiern die Rede ist, dann ist das eine glatte Lüge. Seveso wurde dioxinverseucht, die Eier sind es nicht.“

O-Ton: Reiner Wittkowski, Bundesanstalt für Risikobewertung

„Ich denke, dass das Problem für die Gesundheit der Verbraucher nicht existiert. Die Aufnahme der Dioxine, selbst wenn diese Lebensmittel verzehrt wurden oder worden wären, ist das für den Verbraucher nicht messbar und generell nicht relevant.“

Kann das wirklich so sein? Und warum wurden dann Hunderte Schweine getötet, Zehntausende Eier vernichtet? Auslöser für diese Entscheidungen sind die erhöhten Dioxin-Grenzwerte, die bei Laboruntersuchungen gemessen wurden. Doch was zur Aufregung in der Öffentlichkeit führte, hat mit einer Gesundheitsgefährdung gar nichts zu tun. Denn die Höchstwerte dienen vor allem einem Ziel: Die Dioxinbelastung soll soweit wie möglich minimiert werden und dies wird für jedes Lebensmittel einzeln bestimmt.

O-Ton: Reiner Wittkowski, Bundesanstalt für Risikobewertung

„Es ist schon so, dass die Verzehrsmengen natürlich in die Grenzsetzung einfließen. Das heißt, man berücksichtigt, dass Eier oder Fisch weniger verzehrt werden als zum Beispiel Schweinefleisch.“



Das Ergebnis ist verwirrend: So hat Schweinefleisch einen niedrigen Grenzwert – ein Pikogramm pro Gramm Körperfett, doppelt so hoch ist der Wert bei Hühnerfleisch und dreimal so hoch bei Eiern. Noch höhere Werte gelten für viele Fische. Spitzenreiter ist die Fischleber. Sie kann mit bis zu 25 Pikogramm belastet sein und geht dennoch völlig legal über die Ladentheke.

O-Ton: Udo Pollmer, Lebensmittelchemiker

„Bitte bedenken Sie, es geht hier um Pikogramm pro Gramm Fett. Pikogramm ist das Millionstel von einem Millionstel Gramm. Um diese Dosierungen diskutieren wir hier. Natürlich heißen geringe Mengen nicht automatisch Harmlosigkeit, aber wenn es um Seveso geht oder „lebensmittelverseucht“ da brauchen Sie ein paar Nullen dran, damit Sie in einen nachweisbaren Wirkungsbereich reinkommen.“

O-Ton: Reiner Wittkowski, Bundesanstalt für Risikobewertung

„Wir dürfen nicht vergessen, dass die Grenzwerte, so wie sie gesetzt sind, nicht bedeuten, dass bei Überschreitung dieses Grenzwertes ein toxikologisches Ereignis stattfindet oder der Verbraucher in seiner Gesundheit gefährdet ist. Das ist nicht der Fall, sondern diese Grenzwerte bestimmen darüber, ob diese Lebensmittel den rechtlichen Anforderungen entsprechen oder nicht. Und schon allein deswegen dürfen sie nicht an den Verbraucher gelangen, wenn diese Werte nicht eingehalten werden.“

Beim Bundesinstitut für Risikobelastung versucht man, die aktuellen Dioxinängste abzumildern. Reiner Wittkowski rechnet uns vor, wie sich die Belastung in einem Extremfall entwickeln würde. Seine Grundannahme: Ein junger Erwachsener würde jeden Tag zwei Eier essen, deren Dioxinbelastung jeweils fast so hoch wäre, wie das zurzeit am meisten belastete Ei.

O-Ton: Reiner Wittkowski, Bundesanstalt für Risikobewertung

„Wenn man dann sagt, ein Jahr lang werden diese zwei Eier gegessen, das ist das alleine schon pro Tag die sechsfache Menge dessen, was ein deutscher Verbraucher normalerweise zu sich nimmt, dann würde sich die Belastung des Körperfetts mit Dioxin etwa um ein Drittel erhöhen. Und man wäre mit dieser einen Drittel Erhöhung noch weit unter der Grenze, die in irgendeiner Form toxikologisch relevant wäre.“



In der Realität wurde das Dioxinproblem in den letzten 20 Jahren entscheidend entschärft. Nachdem klar geworden war, dass jeder Mensch das Gift täglich aufnimmt und nur schwer wieder abbaut, hat die Politik gehandelt. Filter bei der Müllverbrennung und andere Umweltmaßnahmen haben sich ausgezahlt: Ein junger Erwachsener trägt heute zwei Drittel Dioxin weniger in sich als ein Gleichaltriger vor zwei Jahrzehnten.

Der aktuelle Dioxinskandal wiederum hat gezeigt, wie skrupellos Kriminelle das Gift trotzdem in die Lebensmittel leiten können. Die Angst der Verbraucher erzeugt einen Boom auf Ökoprodukte. In diesem Reformhaus gibt es nur noch zwei Packungen Bio-Eier

O-Ton: Verkäuferin Reformhaus

„Normalerweise steht hier alles im Regal voll mit Eiern. Sie sehen ja, es sind nur noch zwei Stück drin und wir bekommen erst wieder am Dienstag Lieferung.“

Dass man den Belastungen einfach entgeht, indem man Bioprodukte konsumiert, das ist ein Irrtum, denn die Tiere nehmen in der Natur immer noch Dioxin auf. Und so sind die Werte erstaunlicherweise oft sogar höher als bei konventionellen Nahrungsmitteln.

O-Ton: Udo Pollmer, Lebensmittelchemiker

„Wir haben ganz klar, das sieht man auch an den Jahresberichten der Lebensmittelüberwachung, bei Bio wesentlich mehr Überschreitungen, weil es Freiland ist. Branchenintern, also da wo auch die Dioxinmessungen stattfinden, spricht man davon, dass womöglich jedes vierte, fünfte Ei über der Höchstmenge ist. Allerdings muss man da auch ganz klar sagen: Davon geht genauso wenig ein Risiko aus, wie vom Dioxin im Biorind oder wie vom Dioxin im Grünkohl oder vom Dioxin in der konventionellen Milch.“

Klar ist, in allen Lebensmitteln und der Umwelt findet sich Dioxin. Klar ist auch, man sollte so wenig wie möglich davon aufnehmen. Doch erst eine zu hohe Dosis könnte Gefahr bedeuten. Und betrachtet man die derzeitigen Werte, besteht aus gesundheitlicher Sicht für eine Hysterie überhaupt kein Grund.