



Gurken

Hintergrundinformation

Nach Kartoffeln und Tomaten stehen Salatgurken auf Platz Drei unserer Lieblingsgemüse. Der deutsche Durchschnittshaushalt verzehrt pro Jahr 7,36 kg Gurken. Vorschulkinder können laut Statistik an einem Tag bis zu 150 Gramm verspeisen.

Gurken werden seit 3.000 Jahren kultiviert und sind wahrscheinlich aus Indien zu uns gekommen. Sie sind erfrischend und kalorienarm. Haupterntesaison für Freilandgurken ist von Mitte Juni bis Mitte September. Aber Salatgurken werden in Deutschland fast ausschließlich unter Glas „gezogen“ und ganzjährig angeboten. Nur 15 - 20% der Gurken werden hier angebaut. Mit über 80% wird der Großteil importiert, aus den Niederlanden, Spanien und Griechenland, aber auch aus den Nicht- EU-Staaten Türkei und Bulgarien. So wurden im Jahr 2003 434.502 Tonnen an Gurken importiert. Der Rest wird auf etwa 230 Hektar in deutschen Gewächshäusern herangezo-

gen. Bio-Gurken machen hierbei 5 - 8% der Anbaufläche aus. Genaue Daten existieren nicht. Bio-Gurken sind pro Stück um rund 0,70 bis 1 € teurer als konventionell erzeugte. Ursache für den Preisunterschied ist unter anderem, dass die Umweltkosten konventioneller Gurken nicht in ihrem Preis enthalten sind.

Das Problem: zu 60,7% pestizidbelastet

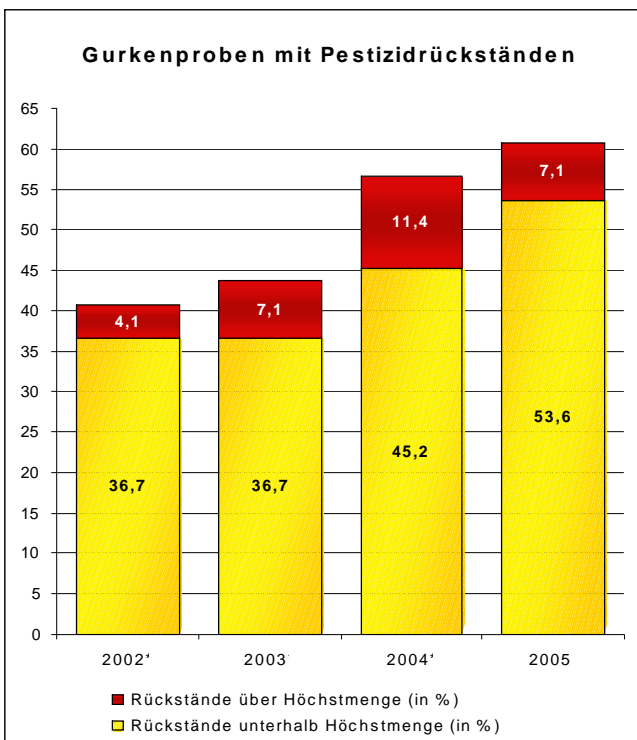
Gurken werden im konventionellen Anbau häufig mit Pestiziden behandelt, insbesondere mit Fungiziden (Anti-Pilzmitteln) und mit Insektengiften. Wie die Graphik zeigt, gibt es einen besorgniserregenden Aufwärtstrend bei jenen Rückständen, die die erlaubten Höchstmengen überschreiten. Sechs der 25 im Jahr 2005 nachgewiesenen Pestizide stehen im Verdacht, Krebs zu erregen, z. B. Iprodion oder Thiacloprid. Weiterhin wurde häufig das sehr langlebige und hochgiftige Endosulfan gefunden. Viele nachgewiesene Stoffe sind mehrfach problematisch, z. B. sind sie potenziell krebserregend und stehen unter dem Verdacht, in den Hormonhaushalt von Mensch und Tier einzugreifen, wie z. B. Procymidon.

Gurken sollten vor der Zubereitung sorgfältig unter warmem Wasser abgewaschen werden. Es wird häufig empfohlen, konventionell angebaute Gurken trotz des deutlichen Vitamin- und Mineralstoffverlustes zu schälen.

Sie können etwas tun

Zeigen Sie, dass Sie saubere Lebensmittel wollen, die möglichst wenig Pestizidrückstände enthalten. Fordern Sie Ihren Gemüsehändler auf, Daten über Rückstände in den von ihm angebotenen Gurken zu veröffentlichen sowie möglichst wenig belastetes Gemüse und zusätzlich Bio-Gemüse anzubieten. Bei Bio-Gemüse wird auf den Einsatz von synthetischen Pestiziden verzichtet. Es ist gesünder für Sie und besonders für Ihre Kinder. Achten Sie auf das Bio-Zeichen!

Verbraucherschutz ist Umweltschutz.



Quellen: 2002, 2003 und 2004: BVL (Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit), Vergleich der Pflanzenschutzmittel-Rückstände der Jahre 2002 - 2004, http://www.bvl.bund.de/cn_027/nn_493682/DE/01_Lebensmittel/01_Sicherheit/Kontrollen/05_NB_PSM_Rueckstaende/02_Ergaenzende_Dokumente/vergleich2002_2004.html
2005: Greenpeace Test „Illegale Pestizide in Gemüse“, <http://de.einkaufsnetz.org/download/20958.pdf>

Informieren Sie sich:
www.pestizidreduktion.de

Pestizid Aktions-Netzwerk (PAN Germany)

Nernstweg 32 • 22765 Hamburg • Tel. 040 - 399 19 10-0
E-Mail: info@pan-germany.org • Internet: www.pan-germany.org
www.pestizidreduktion.de • www.pesticide-residues.org
Fotos: Claudia Ernst / Gilles Paire – Fotolia.com

Das Projekt wird unterstützt von:

