

Gefährliches Insektengift: Warum gleich große Kartoffeln im Supermarkt krebserregend sein können

BUNTE. die Redaktion
. am 27.01.2020



© iStock/KarepaStock Kartoffeln

Bewusste Ernährung ist für viele heute selbstverständlich. Bio sollten die Lebensmittel sein, aus regionalem Anbau und artgerechter Haltung stammen – und auf Chemie und Geschmacksverstärker können wir gerne verzichten. Aber ausgerechnet beim Grundnahrungsmittel Kartoffel ist unser Konsumverhalten ein wenig fahrlässig. Schließlich wachsen die Knollen unter der Erde und sollten so doch eigentlich Pestizid-frei sein. Sind sie aber nicht, wie TV-Koch Nelson Müller in seinem "Lebensmittelreport" herausgefunden hat.

Das Problem der gleich großen Supermarkt-Kartoffeln

Das Hauptproblem bei der Kartoffel ist, dass der Handel für die Supermarktregale möglichst einheitliche Größen verlangt. Fünf bis sechs Zentimeter gelten hier als die Norm. "Das Problem sind (...) der Einzelhandel und die Verbraucher, weil sie keine unterschiedlich großen Kartoffeln kaufen", erläutert der Agrarpolitiker Karl Bär im Report. Und diese Norm-Größe hat leider ihren Preis, denn sie ist offenbar nur mit der chemischen Keule machbar.

Ein nützlicher Trick für die heimische Kartoffelernte.

Krebserregendes Herbizid

Um die Kartoffeln auf die vermeintlich gewünschte Größe zu bringen, kommt nämlich das Herbizid Diquat zum Einsatz. Diquat ist ein Entlaubungsmittel, das den oberirdischen, grünen Blätterteil der Kartoffelpflanze abtötet. Es findet dann keine Fotosynthese mehr statt, die Pflanze stirbt und ab diesem Zeitpunkt wächst die Knolle nicht mehr wesentlich weiter. In ihr lässt sich dann aber auch das Diquat nachweisen. Es gibt zwar festgelegte Grenzwerte, aber das Herbizid steht leider auch im Verdacht, krebserregend zu sein.

Weitere krebserregende Stoffe

In vielen Böden stecken aber auch noch weitere krebserregende Stoffe. Das ZDF-Team ließ Kartoffelackererde im Labor untersuchen und stieß auf einen wahren Giftcocktail. Darunter fanden sich Insektizide, die eigentlich schon längst verboten sind und diverse Fungizide. Bei der Lagerung der Knollen kommt zudem noch oft Chlorpropham zum Einsatz, das die Zellteilung stoppt und die Kartoffel ebenfalls am weiteren Wachstum hindert – auch Chlorpropham steht im Verdacht, krebserregend zu sein. Viele Bauern verzichten auch darauf und kühlen die Ware, das ist dann allerdings kostenintensiver.

Pestizide belasten unsere Umwelt. Hier ein schockierendes Beispiel aus Frankreich.

Die beste Wahl ist Bio

In einem Test im Rahmen des Reports zeigte sich, dass sich in vier von acht Kartoffelsäcken Knollen befanden, an denen das Chlorpropham nachgewiesen werden konnte. Diese Ware stammte vorwiegend aus den großen Supermarktketten wie Penny, Rewe oder Edeka – das sind schon mal keine guten Nachrichten. Aber es gibt auch eine gute Nachricht: Die von Team getesteten Bio-Kartoffeln waren allesamt Chemie-frei! Die Entscheidung sollte also einfach sein: Wer braucht eigentlich gleich große Norm-Kartoffeln, wenn er auch garantiert unbelastete und gesunde haben kann? Der finanzielle Mehraufwand lohnt sich in jedem Fall.