

Bestrahlung von Lebensmitteln

Unter "Bestrahlung von Lebensmitteln" versteht man die Sterilisation (Keimfreimachung) durch ionisierende Strahlung. Die Haltbarkeit der Produkte wird durch die Zerstörung von Mikroorganismen, Schädlingen, Insekten und Schimmelpilzen deutlich verlängert. Im Gegensatz zu anderen Konservierungsmethoden ist bei der Bestrahlung kein Temperaturanstieg nötig. Man spricht daher von einer "kalten Sterilisierung". Ein Verfahren, das nach wie vor umstritten ist, obwohl es seit vierzig Jahren angewandt wird. Von Beginn an war mit der Bestrahlung von Lebensmitteln die Angst vor einer gesundheitsschädigenden Wirkung verbunden. Hunderte von Studien, die in den vergangenen Jahrzehnten aus diesem Grunde durchgeführt wurden, konnten allerdings den Nachweis für eine derartige Gefahr nicht erbringen.

Die Richtlinie 1999/2/EG des Europäischen Parlament gab den EU-Mitgliedstaaten die Möglichkeit, jene Produkte einzureichen, die für eine Bestrahlung vorgesehen sind, damit sie in die endgültige Positivliste bis spätestens 31. Dezember 2000 aufgenommen werden konnten.

Damit ist der Zeitpunkt gekommen, dass in Österreich verstärkt bestrahlte Lebensmittel in den Regalen zu finden sind. Sie müssen allerdings mit dem Vermerk "mit ionisierenden Strahlen behandelt" gekennzeichnet sein.

Der Wirtschaftsfaktor

Die wirtschaftliche Bedeutung der bestrahlten Lebensmittel ist nicht wesentlich, da die Kosten für die benötigten technischen Anlagen sehr hoch sind. Die Menge bestrahlter Lebensmittel wird weltweit auf rund 200.000 Tonnen jährlich geschätzt. Allein ein Viertel davon, nämlich ca. 50.000 t sind Gewürze.

Welche Nahrungsmittel werden bestrahlt?

Was sind es außer den Gewürzen sonst noch für Produkte, die bestrahlt werden? Hauptsächlich Kartoffel, Zwiebel, Knoblauch, Suppengrün, Spargel und anderes Gemüse, Fisch und Krabben, Geflügelfleisch, Tiefkühlobst, Sojaprodukte, Erdbeeren sowie Südfrüchte, wie Orangen, Avocados, Papayas, Mangos und Bananen.

Welche EU-Länder bestrahlen Lebensmittel?

Von den EU-Ländern sind es die Niederlande, Großbritannien und Frankreich (bestrahlt pro Jahr etwa 10.000 Tonnen Camembert), die bisher die meisten Produkte bestrahlt haben. In Österreich selbst werden keine Produkte bestrahlt, in Deutschland nur Gewürze. Wie weit sich die erweiterte Positivliste auswirken wird, lässt sich noch schwer abschätzen.

Osteuropäische Staaten:

In Osteuropa bestrahlen vor allem Bulgarien, die Staaten des ehemaligen Jugoslawien, der ehemaligen UdSSR sowie Ungarn. Letztere neben gefrorenem Geflügel auch Pilze, Weintrauben, Kirschen, Birnen und rote Johannisbeeren.

Länder weltweit:

An die zwanzig Staaten in aller Welt führen die Lebensmittelbestrahlung durch, wobei Israel und Südafrika führend sind.

Gesundheitliche Schäden sind - wie einleitend erwähnt - bis heute nicht nachweisbar. Trotzdem gibt es Skeptiker unter den Konsumenten. In Österreich haben sie es leicht. Ein Großteil der aufgezählten Nahrungsmittel wird in unserem eigenen Land produziert. Wer darauf zurückgreift kann sicher sein, dass sie nicht radioaktiv bestrahlt sind.