

Dr. med. Petra Bracht - „Gesund - Natürlich“

Bad Homburg, den 17. Januar 2011

Liebe Partnerinnen und Partner!

Die Ausmaße des neuen Lebensmittelskandals sind noch nicht absehbar.

Lebensmittel als Giftmülllager

Pro Sekunde entstehen in unserem Körper bis zu 50 Millionen Zellen neu! Eine kaum vorstellbare Zahl. Dass unserem Körper dafür nur das beste Material zur Verfügung stehen sollte, ist einleuchtend. Doch das wir - was unsere Lebensmittel anbelangt - von diesem Ziel leider noch weit entfernt sind, wird insbesondere an den Lebensmittelskandalen sichtbar. Der aktuelle Dioxinskandal wird vermutlich nicht der letzte sein.

Die Hersteller von Futtermitteln haben aus den Vorfällen der Vergangenheit offensichtlich das Falsche gelernt. Nämlich, dass die Strafen im Gegensatz zu den Gewinnen recht harmlos ausfielen. Seit 1998 gab es sechs Skandalmeldungen, die eigentlich Konsequenzen nach sich ziehen müssten. Wo sind sie?

Immer wieder tauchen verunreinigte Futtermittel auf, die aus unseren Lebensmitteln Giftmülllager machen. Unbegreiflich, wenn sich in Situationen wie dieser der amtierende Verbraucherschutzminister sich zu Aussagen hinreißen lässt wie: „Es besteht keine akute Gesundheitsgefahr“.

Natürlich reagiert der Mensch nicht sofort mit Krankheitssymptomen oder stirbt gar sofort, nach dem er ein mit Dioxin verseuchtes Frühstücksei zu sich genommen hat. Das zunächst unbemerkt Gefährliche ist, dass diese hochgiftige Chlorchemikalie die nächsten Jahre im Fettgewebe des Körpers gespeichert wird und dort ihre bedrohlichen Wirkungen entfalten kann. Sie reichen von Krebs erregend, über das Immunsystem schädigend bis hin zu Entwicklungsschäden an noch ungeborenen Kindern.

Dioxin ist die gefährlichste von Menschenhand hergestellte Chemikalie und beispielsweise 10.000mal giftiger als Zyankali. Es gibt mindestens 75 verschiedene Dioxine und weit über 130 dem Dioxin verwandte Verbindungen, von denen viele gar nicht nachgewiesen werden können.

Man gibt sich Mühe, die Grenzwerte optimal für die Bürger festzulegen. Leider werden aber nicht nur deren gesundheitliche Aspekte, sondern auch die wirtschaftlichen der Industrie berücksichtigt. Unter diesem Spagat leidet natürlich die mögliche Gesundheitsmaximierung.

Laut Weltgesundheitsorganisation soll ein Mensch am Tag nicht mehr als 1 bis 4 Pikogramm (pg = Billionstel Gramm) pro Kilogramm Körpergewicht zu sich nehmen. Die EU bemüht sich, ihren Bürgern maximal den unteren Wert zumuten. So weit so gut. Unverständlich wird es allerdings, wenn die Grenzwerte für verschiedene Lebensmittel unterschiedlich angesetzt werden. So darf der fettreiche Aal, die Leber von Schweinen und Kälbern 12 pg Dioxin pro Gramm Fett enthalten, das herkömmliche Schweinefleisch aber nur 1,5. Man muss kein Rechenkünstler sein, um nachzuvollziehen, wie schnell die für den Mensch angesetzten Höchstwerte überschritten werden können. Vor allem, wenn unwissentlich bevorzugt Nahrungsmittel konsumiert werden, für die hohe Grenzwerte zugelassen sind.

Was können Sie als direkt Betroffener tun, um sich und Ihre Gesundheit zu schützen, also möglichst wenige dieser Gifte aufzunehmen? Zurzeit gibt es nur eine Lösung. Die biologisch kontrollierten Lebensmittel sind mit weitaus weniger Giften belastet als die konventionell angebauten. Sie sind zwar teurer, aber Qualität (und Giftminimierung) ist ihren Preis nun einmal wert. Zudem gibt es zunehmend auf gute und gesunde Lebensmittel spezialisierte Märkte, die auch kontrolliert biologische Waren zu ähnlichen Preisen wie konventionelle anbieten können.

Wie Sie dafür sorgen können, dass aufgenommene Gifte möglichst schnell und umfangreich wieder ausgeschieden werden, ist das Thema in der nächsten Woche.

In der Hoffnung, dass wieder einigen Bundesbürger mehr die Augen geöffnet werden wünsche ich Euch eine gesunde, Gift freie und glückliche Woche.

Eure *Dr. Petra Bracht*

