

Der Marktschirm

BUND
Naturschutz
in Bayern e.V.

Welches Gemüse kauft man zu welcher Jahreszeit und was kann man daraus kochen? Der Marktschirm gibt Tipps und Anregungen für kulinarische Vielfalt mit Saisongemüse aus der Region.

**Gemüse- und Obst-
sorten der Saison aus
unserer Region:
September 2018**

Jetzt gibt es

Gemüse

Auberginen, Busch- und Stangenbohnen, Kohlrabi, Knoblauch, Wiesen- und Feldchampignon, Blumenkohl, Brokkoli, China-
kohl, Fenchel, Zucchini, gelbe Rüben, Einlegegurken, Mangold, Kartoffeln, Kürbis, Staudensellerie, Rettich, Pastinaken, Paprika, Porree, Rote Bete, Knollensellerie, Tomaten, Topinambur, Kopf-, Eichblatt-, Eisberg- und Endiviensalat, Radicchio, Rucola, Zwiebeln, Zuckermais, frühe Kohlsorten, Pilze, Gartenmelde, Artischocken

Obst

Äpfel, Birnen, Brombeeren, Holunderbeeren, Pflaumen, Preiselbeeren, Weintrauben, Quitten, Sauerkirschen

Südeuropa

Mangos



Bio-Verbraucher e.V.



Die neue Genschere in der Landwirtschaft und Nahrungsmittelproduktion

Crispr-Cas9

Durch diese neue Genschere hofft man, virusresistente Gurken, Soja mit veränderten Fettsäuren, Mais, der die Trockenheit besser verträgt, herstellen zu können. Genau wie in anderen Branchen, etwa der Pharmaindustrie, löste die Crispr-Cas Methode auch in der Landwirtschaft und in der Nahrungsmittelindustrie einen wahren Hype aus. Schon heute werden in den USA Champignons zum Verzehr angeboten, denen mit der neuen Genschere ein Stück DNA entfernt wurde. Die Pilze bekommen keine braunen Stellen mehr und sehen länger frisch aus.

Unter Crispr-Cas versteht man eine Technologie, mit der der DNA Strang (die Erbsubstanz) gezielt an einer Stelle durchschnitten werden kann. Dieses Verfahren wurde bei Bakterien entdeckt, die sich damit gegen Viren schützen. Mit der Crispr-Cas Methode können DNA Stücke ausgeschaltet werden, die unerwünscht erscheinen. Bei den bisherigen Gen-Manipulationen wurden meist Gen-Stücke aus anderen Lebewesen in das Erbgut eingefügt. Bei diesen Manipulationen der DNA konnte die gewünschte Stelle des Eingriffs nicht sicher bestimmt werden.

Bei der Crispr-Cas Methode steht das Zusammenfügen von verschiedenem Erbgut nicht im Vordergrund. Daher wird diese Methode z.B. in den USA bei Nahrungsmitteln keiner Prüfung im Sinn der bisherigen Gen-Manipulation unterzogen. Die Argumentation dabei ist, dass auch im Rahmen der konventionellen Pflanzenzüchtung z.B. durch Bestrahlung oder chemische Substanzen Mutationen (Veränderungen) im Erbgut ausgelöst werden. Diese Mutationen sind verständlicherweise ungezielt. Wegen der Möglichkeit eines mehr gezielten Eingriffs und der relativ einfachen und preisgünstigen Handhabung wurde der Ansturm auf diese Technik ausgelöst.

Es sind allerdings Bedenken anzumelden, da die Selbststeuerung der DNA noch nicht komplett durchschaut wird. Eine Verletzung an einer Stelle kann auch Veränderungen an anderen Stellen nach sich ziehen.

Auch die Ziele – wie z.B. längere Haltbarkeit – sind nicht immer im Sinne des Verbrauchers. Bedenklich ist auch die mögliche Patentierung von Lebensmitteln und die Dominanz der großen Konzerne.

Der Europäische Gerichtshof hat für die EU entschieden, dass auch für Crispr-Cas behandelte Sorten eine Prüfungs- und Kennzeichnungspflicht besteht.

Beim Kauf von Bio-Nahrungsmitteln ist man daher bislang auf der sicheren Seite.

Andrea Geissler, Dr. Agnes Huber

Literatur:

Spektrum der Wissenschaft Kompakt 02/17 (Erbgut auf dem Schneidetisch)

Heidi Leford: Bakteriengenetik.
Die Rätsel des CrisprCas Systems.
In: Spektrum Spezial 02/18, S. 38 – 41

Hildegard Kaulen: Reiche Ernte mit
bisschen Gentechnik.
In: FAZ vom 25.7.2018, S. N 1

Der **Marktschirm** freut sich auch sehr über Anregungen, Kochrezepte oder Tipps. Diese können in der nächsten Ausgabe gerne veröffentlicht werden.

Es gibt einen Arbeitskreis Ernährung.

Kontakt:

Iris Torres-Berger | Bund Naturschutz Nürnberg
Tel. 0911-89374098 | I.Torres@web.de
www.nuernberg-stadt.bund-naturschutz.de



<https://nuernberg-stadt.bund-naturschutz.de/publikationen/marktschirm/der-marktschirm-2018.html>