



Foto: ario_ / Lizenz: creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/2.0

Häagen-Dazs verzichtet auf Synbio-Vanille

Veröffentlicht am: 28.08.2014

Eis von Häagen-Dazs wird weiterhin kein Vanillearoma enthalten, das von Hefekulturen mit künstlicher DNA erzeugt wurde. Das bestätigten die Konzerne General Mills und Nestlé, die sich die Rechte an der Marke teilen, gegenüber der Umweltorganisation Friends of the Earth.

Hintergrund: Lebensmittel- und Kosmetikindustrie investieren zunehmend in Techniken der Synthetischen Biologie („Synbio“). Diese gehen meist über herkömmliche Gentechnik hinaus. So wird etwa DNA mittels Computersoftware entworfen und anschließend von speziell-

len „Druckern“ materialisiert. Die Schweizer Firma Evolva baut solche Labor-DNA in Hefekulturen ein, die dadurch Vanillearomen erzeugen. Als Ausgangsstoff dient zum Beispiel Zuckerrohr.

Für dieses Jahr war die Vermarktung des Synbio-Vanillins anvisiert. Doch angesichts einer Emailkampagne haben einige amerikanische Eishersteller nun erklärt, sie würden auf diese künstlichen Aromen verzichten. Laut Friends of the Earth gehören dazu neben Häagen-Dazs, das in den USA und Kanada von Nestlé, im Rest der Welt von General Mills vertrieben wird, hierzulande eher unbekannte Firmen wie Three Twins Ice Cream und Straus Family Creamery.

„Häagen-Dazs und andere führende Eishersteller tun das Richtige, indem sie auf die wachsende Zahl von Kunden hören, die keine Synbio-Vanille und andere extreme Gentechnik-Organismen in ihrem Essen haben wollen“, lobte Dana Perls von Friends of the Earth (FoE). Sie forderte andere Firmen auf, ebenfalls auf die Anwendung von Techniken der Synthetischen Biologie zu verzichten und nicht in diese zu investieren. Explizit nannte Perls den Konzern Unilever.

Laut Synbio-Kritikern dürfte das so hergestellte Vanillin sogar als „natürlich“ beworben werden. Das gefährde, so warnt FoE, das Einkommen zahlreicher Kleinbauern, die Vanille von Hand pflücken und damit den Regenwald schützen. Würden sie verdrängt, kämen großflächige Zuckerrohrplantagen, glaubt die Umweltorganisation. Denn die Hefen, die dank künstlicher DNA Vanillearomen produzieren können, brauchen Zucker. Die Zuckerrohrproduktion sei jedoch alles andere als nachhaltig und besonders wegen „sklaverei-ähnlicher“ Arbeitsbedingungen berüchtigt, so FoE.

Ein Vanillebauer aus Mexiko, Alejandrino Garcia Castaño, erklärte: „Wir haben dafür gekämpft, unsere Würde als Landwirte und Produzenten im Wettbewerb zu wahren. Wir wollen in einer Art und Weise weiter arbeiten, die nicht zulasten der Wälder, Böden, Identitäten und Kulturen geht.“ [dh]

Links zu diesem Artikel

- [Friends of the Earth: Häagen-Dazs says no to synbio \(26.08.14\)](#)
- [Dossier: Was ist Synthetische Biologie?](#)
- [Informationsdienst Gentechnik: Im Eis? Hefe mit Computer-Genen produziert Vanille-Aroma \(10.09.13\)](#)
- [L'Oréal nutzt synthetische Biologie für Kosmetik \(10.02.14\)](#)