



Fleisch (Foto: Grant Hutchinson / flickr, creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/2.0)

Gentechnik, Gülle, Enge: Kein gutes Zeugnis für Fleisch

Veröffentlicht am: 13.05.2015

Über 90 Prozent des in Deutschland verkauften Fleisches erfüllt nicht die „Mindestanforderungen an ökologische Nachhaltigkeit“, meint der Umweltverband WWF. Das fängt schon beim Futter an, das oft gentechnisch veränderte Pflanzen aus Übersee enthält, die massiv mit Herbiziden besprüht werden. Der WWF rät dazu, weniger Fleisch zu essen - dafür Bio oder Wild.

„Fleisch kann ein wertvolles Lebensmittel sein. Doch nicht nur gesundheitliche Gründe spre-

chen für einen bewussten Fleischgenuss, auch die Umwelt profitiert“, so der Verband, der gestern einen Einkaufsratgeber vorstellte. „Meistens landet gentechnisch verändertes Soja in den Futtertrögen. Soja wird überwiegend in Monokulturen angebaut, mit negativen Umweltauswirkungen. Hinzu kommen der Einsatz von Pestiziden oder die Verunreinigung des Grundwassers.“

Eine gute Wahl sind laut WWF Bio- und Wildfleisch. Konventionelle Produkte sollten die Verbraucher meiden - auch wenn sie Label wie das QS-Siegel tragen. „Konventionelle Fleisch-Markenlabels, also Fleisch welches mit Zusatzkriterien versehen ist, haben in der Regel jedoch keine nennenswerten Anforderungen mit ökologischem Mehrwert und sind meist reine Marketinginstrumente.“ [dh]

Links zu diesem Artikel

- [WWF: Fleisch-Einkaufsratgeber](#)
- [Infodienst: Gentechnik in Lebensmitteln](#)
- [Infodienst: Hintergrundinfos Futtermittel](#)