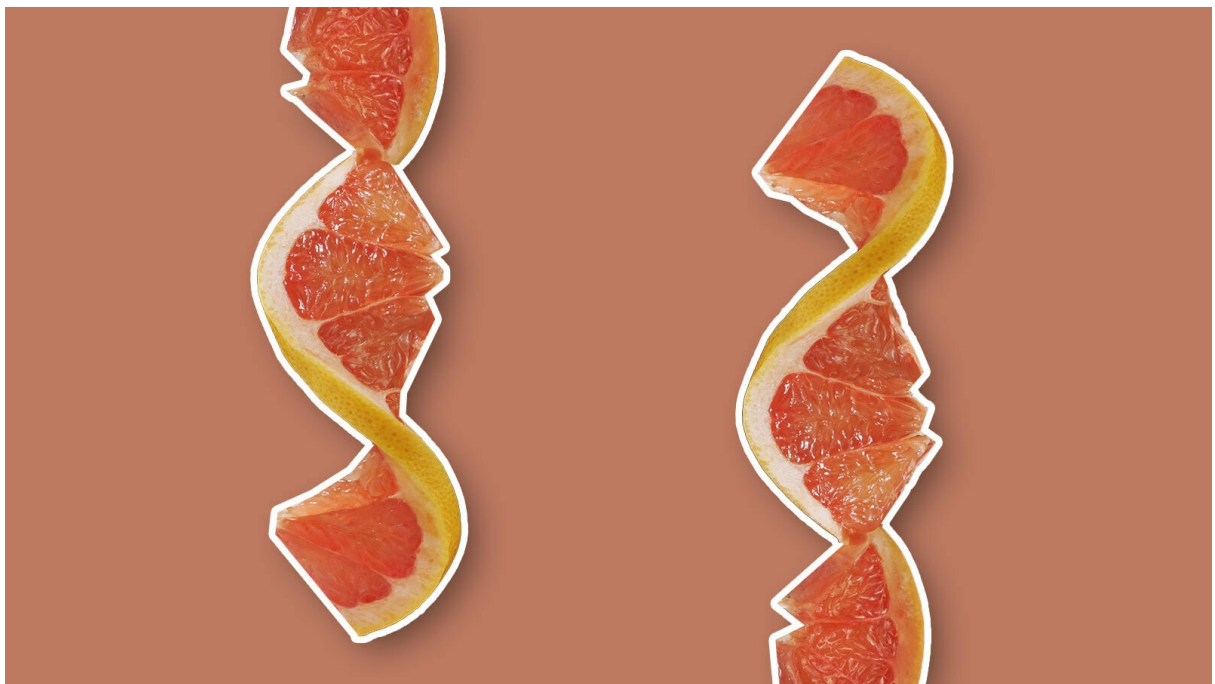




Dienstag, 22. September 2026, 16:00 Uhr
~7 Minuten Lesezeit

Unwissen auf dem Teller

Eine neue EU-Vorschrift hat zur Folge, dass gentechnisch verändertes Obst und Gemüse ab 2028 nicht mehr eindeutig gekennzeichnet sein muss.

von Manovas Weltredaktion
Bild: Collage mit Fotos von Shutterstock.com (Food Impressions)

Ab 2028 können Verbraucher im Supermarkt nicht mehr erkennen, ob Obst und Gemüse gentechnisch

verändert sind. Während Hersteller derzeit noch auf dem Etikett angeben müssen, ob es sich um einen gentechnisch veränderten Organismus (Genetically Modified Organism, GMO) handelt, hebt eine neue EU-Verordnung diese Verpflichtung auf. „Eine wirklich schreckliche Entwicklung“, meint Getreidebauer Marcel van Silfhout, der aus historischen Regionalgetreidesorten Naturbier, Nudeln und handwerklich hergestellte Sauerteigbrote herstellt. Kritikern zufolge ist die Diskussion über gesundheitliche Auswirkungen und möglicherweise krebserregende Eigenschaften von gentechnisch veränderten Lebensmitteln noch lange nicht abgeschlossen.

von Ingrid de Groot

Eine neue europäische Verordnung sieht vor, dass gentechnisch verändertes Obst und Gemüse ab 2028 ohne entsprechende Kennzeichnung (Genetically Modified Organism) auf den Markt gebracht werden darf. Während Biotech-Unternehmen diese Entwicklung begrüßen, argumentieren Kritiker, dass der Verbraucher das Recht verliert, zu wissen, was er isst. Zudem droht dem ökologischen Landbau der Garaus, so die Europaabgeordnete Anja Hazekamp von der Partei für die Tiere (PvdD). „Eine wirklich schreckliche Entwicklung“, sagt Getreidebauer Marcel van Silfhout, der sich für ein neues Bio-Gütesiegel einsetzt.

Die neue EU-Verordnung 2026/1388 schafft einen eigenen Rechtsrahmen für Pflanzen, die mit neuen genomischen Techniken (NGTs) wie gezielter Mutagenese und Cisgenese gentechnisch

entwickelt wurden. Das ist ein Brüsseler Euphemismus für die Zulassung von gentechnisch verändertem Obst und Gemüse, ohne dass jemand davon erfahren kann.

Wenn das Erbgut so aussieht, als sei es durch klassische Züchtung entstanden, wird eine Pflanze in anderthalb Jahren als normale Pflanze eingestuft, auch wenn sie im Kern manipuliert wurde.

„Eine wirklich grauenhafte Entwicklung“, meint Getreidebauer Marcel van Silfhout von der Stiftung GraanGeluk. Er arbeitet auf seinen Feldern und in seinen sogenannten „Bakkeristas“ in Arnheim und Wageningen ausschließlich mit historischen Regionalgetreidesorten für Naturbier, Pasta und seine handwerklich hergestellten Sauerteigbrote. „Ich bin ein Naturmensch, ich liebe die Natur. Etwas zu essen, das in einem Labor entwickelt wurde, fühlt sich einfach nicht richtig an. Ich habe das Recht zu wissen, was ich esse, aber dieses Recht habe ich nach diesen neuen Vorschriften offenbar nicht mehr.“

Die Verordnung bedeutet, dass es für Verbraucher in naher Zukunft vor allem in Supermärkten unmöglich wird, herauszufinden, ob die Pflanzen, das Obst, das Gemüse und die Produkte, in denen die oben genannten Zutaten verarbeitet sind, gentechnisch verändert sind oder nicht.

Wenn ein Produkt zu mehr als 0,9 Prozent aus gentechnisch veränderten Zutaten besteht, muss dies derzeit noch auf dem Etikett angegeben werden. Für Pflanzen, die als normale Pflanzen eingestuft werden, gilt diese Verpflichtung nicht.

Ab 2028 kommt eine Vielzahl gentechnisch veränderter Pflanzen hinzu, für die diese Kennzeichnungspflicht entfällt. Laut der Europaabgeordneten Anja Hazekamp von der Partei für die Tiere (PvdD) gefährden die neuen Vorschriften die Wahlfreiheit der

Verbraucher. Außerdem werde dies den Todesstoß für den ökologischen Landbau bedeuten, prognostiziert sie. „Wie ist es möglich, dass hier die Zukunft des gesamten ökologischen Sektors aufs Spiel gesetzt wird?“, stellte sie während einer Debatte im Europäischen Parlament eine rhetorische Frage, woraufhin sie selbst die Antwort gab. „Das ist möglich, weil die Biotech-Industrie alles daran gesetzt hat, die Vorschriften für Gentechnik abzuschaffen. Als Krönung des Ganzen erhalten große Saatgutkonzerne alle Freiheiten, Pflanzen, Eigenschaften und Techniken zu patentieren, die bei der Herstellung unserer Lebensmittel eine Rolle spielen.“

Agrochemieunternehmen, also Hersteller chemischer Produkte für die Landwirtschaft, begrüßen die neuen Vorschriften. Sie wittern Gewinne, auch dank all der Patente, die sie in den letzten Jahrzehnten angemeldet haben. Gentechnisch veränderte Bohnen, Weizen, Mohn, Reis und Kartoffeln seien durch Veränderungen in ihrer DNA widerstandsfähiger gegen Trockenheit, Pilzbefall und extreme Klimaveränderungen, behaupten sie.

Untersuchungen haben gezeigt, dass kritische Verbraucher überhaupt kein Interesse an gentechnisch veränderten Lebensmitteln haben. Brüssel – mit seinen irreführenden Etiketten – jagt das Ganze dennoch durch. Die Apfelsorte „Arctic Granny“ beispielsweise färbt sich durch eine genetische Veränderung, die die Aktivität des Enzyms Polyphenoloxidase (PPO) verringert, beim Schneiden oder Quetschen weniger schnell braun. Trauben und Kartoffeln können gegen Schimmel oder Larven resistent gemacht werden, jubeln die Foodtech-Unternehmen. Die Zwiebeln in Ihrem Hybrid-Hackfleischbällchen könnten ab 2028 möglicherweise mit dem PFAS-Pestizid Oxathiapiprolin von Corteva Agriscience besprüht sein, der Landwirtschaftssparte von DowDuPont – einem Zusammenschluss der Chemie- und Agrargiganten Dow Chemical und DuPont. In demselben Hackfleischbällchen könnte in Zukunft möglicherweise Mais enthalten sein, der mit der CRISPR-Technik –

also durch Manipulation der DNA – gezüchtet wurde. Auch Syngenta, Teil von ChemChina, arbeitet an der Entwicklung neuer Maissorten mit erwünschten Eigenschaften. Der Blumenkohl könnte möglicherweise mit dem PFAS-Pestizid Fluopyram von Bayer CropScience besprüht sein. Die EU und die Tech-Lebensmittelkonzerne verkaufen all dies als Lösung für den Kampf gegen Krankheiten und Schädlinge, die globale Erwärmung, die angebliche Stickstoffproblematik, die der heutige Agrarsektor mit sich bringt, und die drohenden Nahrungsmittelknappheiten. Doch in der Praxis bedeutet es vor allem eine völlig neue Milliardenindustrie, die bestimmt, was auf den Teller des Verbrauchers kommt. Auch die Diskussion darüber, ob gentechnisch veränderte Lebensmittel überhaupt nahrhaft oder vielleicht sogar krebserregend sind, ist noch lange nicht entschieden. Doch aufgrund der neuen Vorschriften wird in Zukunft niemand mehr wissen können, was tatsächlich auf seinem Teller landet.

Das ist erst der Anfang einer neuen Entwicklung. Japan und Korea behaupten, eine gentechnisch veränderte Tomate entwickelt zu haben, die Stress reduzieren könnte. Sana Tech Seed hat ein Enzym so verändert, dass eine „Super-Tomate“ entstanden ist, die fünfmal so viel GABA enthält wie eine normale Variante. Dieser Neurotransmitter wirkt sich auf den Blutdruck aus und kann laut den Entwicklern weitere neurologische Effekte haben, wie zum Beispiel einen besseren Schlaf.

Van Silfhout plädiert unterdessen für ein neues Bio-Gütesiegel, damit der Verbraucher zumindest seine Wahlfreiheit behält. Odin, die größte Bio-Lebensmittelgenossenschaft in den Niederlanden, schlägt ein eigenes Logo für Bio-Produkte vor, damit jeder erkennen kann, dass diese keine Gentechnik enthalten.

„Wir sind enttäuscht, dass das Europäische Parlament sich dem

Druck der Agrarlobby gebeugt hat. Besorgniserregend ist auch, dass nun, da der Damm gebrochen ist, offenbar immer mehr Spielraum für die genetische Veränderung von Mikroorganismen und Tieren entsteht. Wir prüfen daher gemeinsam mit Partnern, ob wir ein Gerichtsverfahren gegen die Einführung dieser Gesetzgebung anstrengen können. Auch auf europäischer Ebene geschieht dies.“

Die Organisation Foodwatch (ein deutscher gemeinnütziger Verein, der sich für die Rechte von Verbrauchern und die Qualität von Lebensmitteln einsetzt; Anm. d. Übers.) ist der Ansicht, dass die Rechte der Verbraucher extrem verletzt werden, und bezeichnet dies als einen Rückschritt. „Wir finden, dass der Verbraucher ein Recht auf Transparenz hat.“ Die PvdD-Europaabgeordnete Hazekamp ist pessimistisch. Sie warnt davor, dass Gentechnik nicht die Antwort auf die großen Probleme sei, mit denen das Ernährungssystem zu kämpfen habe. „Sie führt nicht zu Ernährungssicherheit. Gentechnik verstärkt vielmehr die Abhängigkeit von Kunstdünger, Agrargiften und multinationalen Konzernen. Sie führt zu Skaleneffekten, Monokulturen und dem Untergang kleiner landwirtschaftlicher Betriebe.“

Käse aus einem Reaktor

Die Zeitung *De Volkskrant* freute sich letzte Woche in ihrem Artikel „Gärt in diesem Reaktionskessel der Käse der Zukunft?“ auf die Einführung von chemisch hergestelltem Käse. Die Zeitung schreibt, dass Forscher und Start-ups in Ede intensiv an der „Präzisionsfermentation“ arbeiten, bei der genetisch veränderte Mikroorganismen Proteine ohne Tiere produzieren. Im Labor der Biotechnology Fermentation Factory (BFF) brodeln Reaktionskessel, in denen bald Milchproteine und Vitamine hergestellt werden sollen. Die Technik gibt es bereits seit Jahrzehnten, schreibt die Zeitung – 99 Prozent des gesamten Insulins werden auf diese Weise

hergestellt. Die größte Herausforderung ist nun die Skalierung des Produktionsprozesses: Wie man von Tonnen auf Kilotonnen kommt, heißt es in dem Artikel. „Die potenziellen Nachhaltigkeitsvorteile sind groß, da die Viehzucht erhebliche Auswirkungen auf Klima und Umwelt hat. Es erweist sich als nicht einfach, die Menschen dazu zu bringen, weniger Eier, Fleisch und Milch zu essen. Die Präzisionsfermentation verspricht hingegen, diese Produkte wesentlich umweltfreundlicher herzustellen“, schließt die *Volkskrant*, die das Buch „Regenesis“ – eine Anspielung auf das erste Buch der Bibel, „Genesis“, was „Ursprung“ bedeutet – des Autors und Umweltaktivisten George Monbiot als Werk für die Zukunft präsentiert: eine Zeit, in der ein Netzwerk aus Bioreaktoren, die mit erneuerbarer Energie betrieben werden und lokale Rohstoffe nutzen, erschwingliche Lebensmittel dort produziert, wo sie auch konsumiert werden. Ein Ersatz für die Viehzucht, aber nicht für tierische Produkte. Ausführlich zu Wort kommt darin Maarten Verhoeven, Biotechnologe an der Universität Wageningen, der sich leidenschaftlich für gentechnisch veränderte Rohstoffe einsetzt:

„Man muss eine Hefe oder einen Pilz durch genetische Veränderung austricksen, damit sie die Proteine herstellt, die man haben möchte. Anschließend muss das Protein aus der Hefe- oder Pilzzelle herausgelöst werden, ohne dass der Rest der Zelle mitkommt. Das sind komplizierte Schritte, die optimal ablaufen müssen, um eine hohe Ausbeute zu erzielen. Wie schnell die Zelle arbeitet, wie viel Zucker sie in Protein umwandelt und wie hoch die Konzentration des Produkts ist – all das ist wichtig.“

Ingrid de Groot ist Niederländerin und schreibt als Journalistin unter anderem für *De Andere Krant*.

Redaktionelle Anmerkung: Dieser Text erschien zuerst unter dem Titel „EU verhult gmo-voedsel“ in der niederländischen Wochenzeitung *De Andere Krant*, Ausgabe 36 vom 5. September 2026. Er wurde von Annette van Gessel ehrenamtlich übersetzt und vom ehrenamtlichen *Manova*-Korrektoratteam lektoriert.



Es bringt wenig, nur im eigenen, wenn auch exquisiten Saft zu schmoren. Deshalb sammelt und veröffentlicht **Manovas Weltredaktion** regelmäßig Stimmen aus aller Welt. Wie denken kritische Zeitgenossen in anderen Ländern und Kulturkreisen über geopolitische Ereignisse? Welche Ideen haben sie zur Lösung globaler Probleme? Welche Entwicklungen beobachten sie, die uns in Europa vielleicht auch bald bevorstehen? Der Blick über den Tellerrand ist dabei auch ermutigend, macht er doch deutlich: Wir sind viele, nicht allein!