



In seiner April-Ausgabe enthüllt das Magazin „60 Millionen Verbraucher“ besorgniserregende Ergebnisse über die Belastung von abgepackten Salaten mit Pestizidrückständen. Was bedeutet das für den Verbraucher und wie sollten wir darauf reagieren?

Die verborgenen Gefahren in unserem Salat

Patricia Chairopoulos, Chefredakteurin von „60 Millionen Verbraucher“, erklärt, dass bei den untersuchten 26 Salatproben in Laboranalysen nach Pestizidrückständen gesucht und diese quantifiziert wurden. Die empfindlichen Produkte sind anfällig für schwer zu behandelnde Krankheiten, was ihren erfolgreichen Anbau häufig von Fungiziden und Insektiziden abhängig macht. Zusätzlich wurden die Rückstände der in Fabriken verwendeten Chlorlösungen gemessen, mit denen die Salate vor dem Verpacken gewaschen werden.

Insgesamt wurden 28 verschiedene Rückstände identifiziert. Die Mehrheit der untersuchten Salate ist signifikant kontaminiert: Im Durchschnitt wurden vier Pestizidrückstände pro Salat gefunden. Lediglich zwei Kopfsalate und drei Feldsalate waren frei von Kontaminationen.

Gesundheitsrisiken durch Pestizide?

Besonders besorgniserregend ist der Fund von acht chemischen Molekülen, die mindestens als „krebserregend, erbgutschädigend oder reproduktionstoxisch“ (CMR) eingestuft werden. Elf Kopfsalate und vier Feldsalate enthielten einen oder mehrere Pestizidrückstände, die potenziell CMR sind.

Obwohl die gefundenen Mengen alle innerhalb der gesetzlichen Grenzwerte liegen, sogar die höchste im Test gefundene Menge (0,18mg/kg Metaflumizone in einem Kopfsalat von Carrefour Market), bedeutet dies theoretisch ein Gesundheitsrisiko.

Die Gefahr des „Cocktail-Effekts“

Die Möglichkeit eines „Cocktail-Effekts“, also eines durch die Kombination verschiedener Rückstände verstärkten schädlichen Effekts, kann nicht ausgeschlossen werden, insbesondere bei CMR-Substanzen.

Kann Waschen die Pestizide entfernen?

Ein erneutes Waschen des Salats, auch wenn er als verzehrfertig gekennzeichnet ist, entfernt leider die Pestizide auch nicht vollständig. Das Waschen beseitigt lediglich die in Wasser löslichen Rückstände und jene an der Oberfläche der Blätter. Gegen die in der Pflanzenmatrix



eingeschlossenen Pestizide ist es wirkungslos.

Was das Chlor betrifft, so kann dieses tatsächlich durch Waschen entfernt werden. Die Analysen haben gezeigt, dass Chlorrückstände in sehr geringen Mengen vorliegen oder in Bio-Produkten sogar ganz fehlen.

Vorsicht bei Salaten mit langer Haltbarkeit

Die Haltbarkeitsdaten auf den Verpackungen sind normalerweise nicht sehr lang. Viele Salate werden „unter Schutzatmosphäre“ verpackt, um sie etwa eine Woche haltbar zu machen. Jedoch erfordert diese Schutzatmosphäre eine durchgängige Lagerung bei 4°C; daher müssen abgepackte Salate im Laden unbedingt in Kühlregalen aufbewahrt werden.

Woher kommen all diese Salate?

Von November bis April beziehen die Hersteller die meisten Salate, wie Kopfsalate, hauptsächlich aus Südeuropa, insbesondere aus Italien und Spanien. Im Sommer stammen die Kulturen aus Frankreich. Lediglich Feldsalat, eine Wintersalatart, kann das ganze Jahr über in Frankreich angebaut werden. Einige Verpackungen weisen die Herkunft der Salate aus, aber diese Angabe ist bei verarbeiteten Produkten nicht obligatorisch.

Sind Bio-Salate die Lösung?

Generell ja, aber in der Studie enthielt ein Bio-Feldsalat einen Rückstand eines seit 2010 verbotenen Herbizids. Es ist unklar, ob es sich um einen Fehler, eine unbeabsichtigte Kontamination oder eine absichtliche Zugabe handelt. Da diese Moleküle im Boden beständig sind, könnte es sich um eine zufällige Umweltkontamination handeln.

Tipps für den Einkauf

Feldsalate sind generell weniger kontaminiert als andere Salate. Aus Umweltgründen sollte man allerdings immer versuchen, auf in Plastiktüten verpackte Salate zu verzichten und stattdessen lose Salate zu bevorzugen.