

### Der erschreckende Fund 2011: Herbizide im Urin

Glyphosat (besser bekannt als Round Up), Hauptwirkstoff der meisten üblichen Herbizide ist ein Pflanzengift. Es vergiftet nicht nur Pflanzen sondern auch Tiere und Menschen. An einer deutschen Universität wurden Urinproben der städtischen Bevölkerung auf Belastungen mit Glyphosat untersucht. Alle Proben wiesen erhebliche Konzentration des Herbizidwirkstoffes auf, sie lagen um das 5- bis 20-fache über dem Grenzwert von Trinkwasser.



Die meisten Herbizide, die in der konventionellen Landwirtschaft eingesetzt werden, aber auch zum Unterhalt von Gleisen, städtischen Gehwegen, Straßenrändern und Kleingärten dienen, enthalten den Wirkstoff Glyphosat.

### Die Hauptursache: Totspritzen vor der Ernte

Glyphosat gelangte in den letzten Jahren wahrscheinlich zunehmend über die alltäglichen Nahrungsmittel wie Fleisch, Milchprodukte, Gemüse und Getreideprodukte in unseren Körper. Gentechnisch verändertes Roundup-Soja, dessen Glyphosatrückstände in die tierischen Nahrungskette gelangen, sind dabei allerdings nur ein Risikofaktor. Noch gefährlicher ist momentan, dass in der EU seit einigen Jahren vermehrt Glyphosat zum Totspritzen von Erntebeständen, insbesondere von Getreide, Kartoffeln, Raps und Hülsenfrüchten eingesetzt wird. Bei dieser Methode wird Glyphosat kurz vor der Ernte direkt auf die zu erntenden Kulturpflanzen gespritzt. Das Totspritzen erleichtert durch gleichmäßig abgestorbenen Pflanzen die Ernte. Wenn zum Beispiel in einem nassen Sommer wie 2011 das Getreide nicht mehr richtig ausreift, wird es mit Glyphosat zur „Totreife“ gebracht. Auf diese Weise können die er-

wünschten Trockengrade des Kornes erreicht werden und zugleich das Unkraut für die nächste Aussaat entfernt werden.

### Kartoffeln – kein Keimen im Lager

Bei Kartoffeln wird durch die Herbizidspritzung kurz vor der Ernte die Festigkeit der Schalen, die Anfälligkeit für Knollenfäule und Keimfähigkeit der Kartoffeln reduziert, was die Lagerfähigkeit verbessert. Das Glyphosat dringt dabei über den Blattkörper direkt in die Kartoffel ein. Der Abbau des Pflanzengifts findet erst im Körper des Konsumenten statt.

### Der EU-Skandal und gesundheitliche Auswirkungen

Vor diesem Hintergrund haben die EU-Behörden den Grenzwert für Glyphosat in Brotgetreide um >>

### Unsere Hofladen-Verkaufszeiten

Freitag 12-19 Uhr

### Auf dem Wochenmarkt in Rastatt

Samstag 8-13 Uhr

### Auf dem Wochenmarkt am Gutenbergplatz in Karlsruhe

Samstag 7-13 Uhr



das 100fache gegenüber dem Grenzwert für Gemüse heraufgesetzt. Im Futtergetreide ist er sogar um das 200fache erhöht worden. Totspritzen (Sikkation) ist einer der ungeheuerlichsten Skandale der modernen Landwirtschaftsgeschichte. Grund dafür ist nicht zuletzt eine katastrophale Lücke in der EU-Gesetzgebung. Während bei der Ausbringung von Pestiziden und Insektiziden nachvollziehbare Wartezeiten zwischen Ausbringung des Pestizids und der Ernte eingehalten werden müssen, gilt für Glyphosate, weil

sie nur als Herbizide eingestuft werden, nur eine völlig ungenügende Wartezeit.

### Gesundheitliche Auswirkungen

Glyphosat steht im Verdacht Beeinträchtigungen des Verdauungstrakts, negative Veränderungen der Darmflora, Fruchtbarkeitsstörungen, Krebserkrankungen des lymphatischen Systems und die Entstehung von Hauttumoren zu verursachen.

*(Journal für Ökologie, Weinbau und Klimafarming)*

# Rezepte, Tipps & Infos

## Rezept: **Topinambursuppe**

### Zutaten für 4 Personen

750 g Topinambur  
2 Schalotten  
1 kleines Stück Lauch (ca. 30 g)  
1 EL Butter  
120-150 ml Weißwein (ersatzweise 2-3 EL frisch gepresster Zitronensaft)  
800 ml Gemüsebrühe  
Salz  
weißer Pfeffer  
80 g Sahne

- Die Topinamburknollen waschen, mit dem Sparschäler und dem Messer schälen und in 2 cm große Stücke schneiden. Die Schalotten schälen und klein würfeln. Den Lauch längs halbieren, waschen und in feine Streifen schneiden.
- Die Butter in einem Suppentopf zerlassen, darin Topinambur, Schalotten und den Lauch bei geringer Hitze andünsten. Mit einem kräftigen Schuss Wein ablöschen und bei starker Hitze einkochen lassen. Erneut einen Schuss Wein dazugeben und wieder einkochen lassen. Die Brühe und den übrigen Wein (bis auf 3-4 EL) dazugießen, salzen, pfeffern und alles bei geringer Hitze 25-30 Min. köcheln lassen.

- Sobald die Topinambur gar sind, die Sahne zur Suppe gießen und heiß werden lassen. Mit restlichem Wein, Salz und Pfeffer abschmecken. Suppe mit einem Stabmixer cremig pürieren und auf Teller verteilen. Besonders edel wirkt die Suppe mit farbigen Gemüsechips als Garnitur.



**Die Topinambur-Knolle – ein „altes“ Gemüse, das auch Erdbirne genannt wird – gibt dieser Suppe ihren feinen Geschmack.**