

Auf Gemüse aus der Region setzen

(GMH) Regional kaufen, gründlich waschen und guten Gewissens genießen. So lassen sich Verhaltensregeln für den bedachten Umgang mit Gemüse angesichts der Ehec-Krise umreißen. Regional bedeutet kurze Wege, bedeutet Frische und klare, nachvollziehbare Vermarktungsstrukturen. Jeder sieht, wo und wie das Gemüse bei den heimischen Marktgärtnern wächst, die ab Hof, über Groß- und Wochenmärkte verkaufen. Das gibt Sicherheit und Vertrauen.



Bildnachweis: GMH

Bildunterschrift: Ein ganzes Bündel an Hygienevorschriften gewährleistet, dass Salat und alle anderen heimischen Gemüsearten gesundheitlich einwandfrei sind.

Bilddaten in höherer Auflösung unter:

http://www.gruenes-medienhaus.de/download/2011/06/GMH_2011_23_01.jpg

Heimische Gemüseproduzenten setzen weder Gülle, die als mögliche Quelle für das Bakterium gilt, noch andere Fäkalien bei der Gemüseproduktion ein. Der Geschmack des Gemüses würde sich dadurch negativ verändern. Obendrein regelt ein ganzes Bündel an



Hygienevorschriften den Umgang mit Salat und Radieschen, Spargel, Porree, Gurken und Tomaten. Dazu gehören Hygienevorgaben für die Erntearbeiter, Analysen von Bewässerungswasser, Pflanzenuntersuchungen und die Teilnahme an Qualitätssicherungssystemen. Zusätzlich lassen Erzeuger und Vermarkter derzeit Obst und Gemüse auch auf den Ehec-Erreger prüfen.

Die Gärtner waren und sind sich sicher, dass ihre Produkte bedenkenlich gegessen werden können und verweisen obendrein auf die Frische. Ihr Gemüse legt keine langen Wege zurück, bis es beim Verbraucher landet. So bleiben die für die Gesundheit wichtigen Vitamine und sekundären Inhaltsstoffe in vollem Umfang erhalten. Ernährungsberater empfehlen schon lange, regionale Produkte zu bevorzugen, und die Umweltschützer unterstreichen das aus ihrer Sicht. Denn die kurzen Wege zum Verbraucher verschlingen erheblich weniger Energie und produzieren weniger Abgase als der Transport über Tausende von Kilometern.

Es spricht also alles dafür, sich mit Gemüse aus der Region weiterhin Gutes zu tun. Nur eines sollte immer beachtet werden: Die gründliche Hygiene. Für unsere Großeltern war das im Umgang mit Obst und Gemüse noch selbstverständlich. Denn damals trugen Radieschen und Salat meist noch deutliche Erdspuren. Heute wird alles weitgehend sauber angeliefert. Das verleitet dazu, schon mal in ein ungewaschenes Radieschen zu beißen. Trotzdem sollte man sich die alten Grundsätze zu Eigen machen: Nichts ungewaschen in den Mund stecken. Aber auch nichts Essbares mit ungewaschenen Fingern anfassen oder mit schmutzigen Gerätschaften berühren. Wer sich so verhält, kann Obst und Gemüse immer mit Appetit und Genuss verzehren.