

Kein Patent auf Leben!

Mit der Patentierung von Broccoli gelingt es der Saatgutindustrie, einen Präzedenzfall zu schaffen

Bislang wurden vor allem gentechnisch veränderte Pflanzen patentiert. Seit einigen Jahren melden Forscher und Unternehmen aber zunehmend auch Patente auf konventionell gezüchtete Pflanzen und Tiere an. Dies verschärft die Auswirkungen von Patenten für Bauern, da sie das Recht verlieren, Saatgut aus der eigenen Ernte wieder auszusäen. Ebenso verlieren Züchter den freien Zugang zu dem patentierten Saatgut.

Die Folgen der Patente auf Saatgut haben vor allem Farmer in den USA erfahren, die zu Hunderten wegen angeblicher Verstöße gegen Lizenzen an patentiertem Saatgut von Monsanto juristisch belangt wurden. Aber auch in Indien haben die Lizenzen auf BT-Baumwolle die Saatgutkosten derart erhöht, dass gerade Kleinbauern nach der Ernte nicht wissen, wie sie die Kredite für den Saatgutkauf zurückzahlen sollen. Bei der Einführung von BT-Baumwolle in Burkina Faso werden die Kosten durch die Lizenzen im Vergleich zu kon-

ventionellem Saatgut mehr als das 12fache betragen. Gerade in Entwicklungsländern sind Kleinbauern darauf angewiesen, ihr eigenes Saatgut zu züchten, erhalten und tauschen zu können. Seit 2002 ist konventionell gezüchteter Broccoli in Europa patentiert. Obwohl Broccoli im Vergleich zu Soja und Baumwolle keine Bedeutung auf den Weltagarmärkten hat und auch nicht zentral für die Ernährungssicherung in Entwicklungsländern ist, ist er in Europa ein Präzedenzfall. Am Europäischen Patentamt läuft derzeit ein Verfahren vor der Großen Beschwerdekammer – dem höchsten Gremium für Streitfrä-

Die Bauern verlieren das Recht, ihre eigene Ernte auszusäen

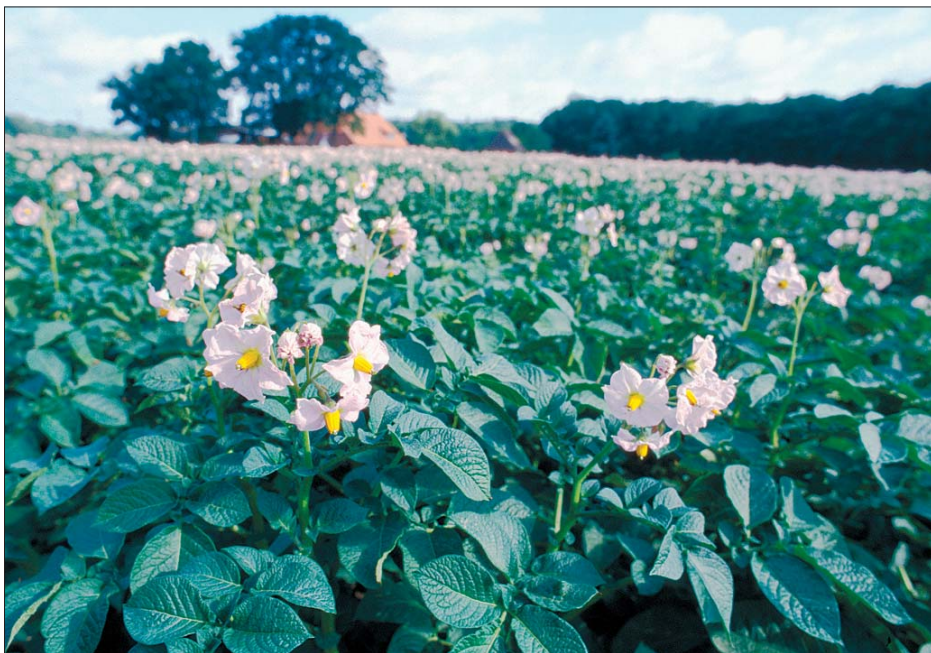
gen bei Patenten – ob das Patent (EP 1069819) auf konventionellen Broccoli den Rechtsgrundlagen des Europäischen Patentübereinkommens (EPA) entspricht oder nicht. In den nächsten Monaten wird entschieden, wie das EPA zu interpretieren ist. In Artikel 53 b heißt es, dass „im Wesentlichen biologische Verfahren zur Züchtung von Pflanzen und Tieren“ von der Patentierbarkeit ausgenommen sind. Aus diesem Anlass wurde Anfang 2007 die Koalition gegen Patente auf konventionelle Pflanzen ins Leben gerufen. In einem globalen Aufruf haben wir uns ans Europäische Patentamt ge-

wandt. Über 50 Bauernorganisationen aus aller Welt von Peru über Italien bis Indien sowie weitere 130 NGOs haben den globalen Aufruf unterzeichnet. Darin wird gefordert: „Wir setzen uns dafür ein, dass auch in Zukunft Landwirte, Forscher und Züchter einen freien Zugang zu Saatgut und genetischen Ressourcen haben. Denn nur auf diese Weise ist es möglich, die Ernährungssicherheit – auch für die kommenden Generationen – sicherzustellen. ... insbesondere fordern wir Politiker und Patentämter auf, rasch zu handeln, um zu verhindern, dass Patente auf konventionell gezüchtete Pflanzen und

Tiere vergeben werden sowie auf Erbgut-Abschnitte, die in konventionellen Züchtungsmethoden verwendet werden; ebenso wenig dürfen Verfahren zur konventionellen Züchtung von Pflanzen und Tieren patentiert werden. Wir fordern die Saatgutindustrie auf, keine derartigen Patente anzumelden.“ Weitere Informationen unter www.nopatents-on-seeds.org Der globale Aufruf und Unterschriftenlisten für Einzelunterzeichner sind dort in Englisch, Deutsch, Französisch und Spanisch zu finden.

MUTE SCHIMPF
Referentin für Biologische Vielfalt bei Misereor

Ein Grundnahrungsmittel mit Kultur: Kartoffelsorten unterscheiden sich in Geschmack, Form, Größe, Schalen- und Blütenfarben FOTO: BLE / DOMINIC MENZLER



Ein Grundnahrungsmittel mit Kultur: Kartoffelsorten unterscheiden sich in Geschmack, Form, Größe, Schalen- und Blütenfarben FOTO: BLE / DOMINIC MENZLER

Amflora ... eine endlose Geschichte

BASF möchte mit einer gentechnisch veränderten Kartoffel die Stärkeproduktion revolutionieren

Die Zahl der Pressemitteilungen der BASF AG, in denen mit der europäischen Anbauzulassung für die gentechnisch veränderte Kartoffel „Amflora“ „in naher Zukunft“ oder „schon bald“ gerechnet wird, lässt sich an den Fingern einer Hand nicht mehr abzählen. Deutlich wird aber, dass der weltgrößte Chemiekonzern langsam die Geduld verliert. Der Ton wird schärfer, seit Neuestem droht die BASF sogar mit einer Klage gegen die Kommission der Europäischen Union.

Veränderte Kriterien

Seit 1998 läuft das Verfahren mittlerweile, und es ist wohl nicht übertrieben, die Amflora als eines der Opfer des Novellierungsprozesses europäischen Gentechnikrechtes anzusehen. Mit der Überarbeitung wurden die Rahmenbedingungen für die Zulassung von gentechnisch veränderten Organismen deutlich verschärft, sowohl in Bezug auf den Anbau als auch auf deren Verwendung als Lebens- und Futtermittel.

Die Stärke der Amflora, das Amylopektin, ist für den industriellen Einsatz vorgesehen. Reststoffe der Produktion sollen zur Fütterung genutzt werden. Dafür bedarf es dem EU-Recht folgend einer doppelten Genehmigung, einer für den Anbau

und einer für die Futtermittelverwertung. Da die BASF aber offensichtlich Sorge hat, dass auch Lebensmittel verunreinigt werden, hat sie eine Spezialzulassung für derartige Kontaminationen beantragt: Verunreinigungen bis zu dem Kennzeichnungsgrenzwert von 0,9 Prozent sollen erlaubt sein. Erst wenn mehr als 0,9 Prozent Amflora in konventionellen oder Biokartoffeln zu finden sind, müssen diese vom Markt genommen werden. Eine solche Spezialzulassung wurde nicht ohne Grund beantragt, gilt doch das Nebeneinander von GVO auf der einen Seite und konventioneller sowie ökologischer Ware auf der anderen Seite als praktisch nicht zu gewährleisten. Gleichzeitig kennt das europäische Recht bei nicht zugelassenen GVO keine Toleranz – werden solche Verunreinigungen festgestellt, muss die Ware vom Markt genommen werden.

Antibiotikaresistenz

Für eine Zulassung als Lebens- und Futtermittel fehlt Amflora die Voraussetzung. Da sie nur für die industrielle Verwertung gedacht war, wurde sie nur unzureichend auf Lebensmittelsicherheit getestet. Immer wieder kritisiert wurde in den letzten Jahren, dass neben der gentechnischen Veränderung, die dafür sorgt, dass die BASF-Kartoffel

nur Amylopektinstärke produziert und nicht wie herkömmliche Kartoffeln auch Amylose, noch ein weiteres gentechnisches Konstrukt eingebaut wurde. Zur leichteren Handhabbarkeit im Labor wurde Amflora nämlich ein sogenanntes Antibiotikaresistenz-Markergen eingesetzt. Pflanzen mit solchen Markergenen müssen nach europäischem Recht „bei einer Umweltverträglichkeitsprüfung besonders berücksichtigt werden, und zwar im Hinblick auf die Identifizierung und schrittweise Einstellung der Verwendung von Antibiotikaresistenzmarkern...“

Grund sind die schädlichen Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit oder die Umwelt. Die Weltgesundheitsorganisation (WHO) schreibt auf ihrer Homepage schlicht: „Although the probability of transfer is low, the use of technology without antibiotic resistance genes has been encouraged by a recent FAO/WHO expert panel.“ Damit stellt sich die WHO auch klar gegen die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA), die genau das Argument der geringeren Wahrscheinlichkeit ins Zentrum ihrer Unbedenklichkeitserklärung für Amflora stellt. Das Szenario für eine Übertragung der Antibiotikaresistenz auf Krankheitskeime lautet wie folgt: Mit der Verwendung der Markergene in gentech-

nisch veränderten Pflanzen nimmt ihre Verbreitung deutlich zu. Da eine DNA-Übertragung von einem Bakterium zum anderen kein ungewöhnliches Ereignis ist, kann auch die Resistenz auf – zum Beispiel – im menschlichen Darm lebende Keime übertragen und damit die Gefahr weiterer antibiotikaresistenter Keime erhöht werden. Dies gilt es nicht nur nach Ansicht der WHO zu vermeiden. Auch die Europäische Arzneimittelbehörde EMA betont die zunehmende Bedeutung gerade der Antibiotika-Gruppe, gegen die das Genkonstrukt in der Amflora eine Resistenz vermitteln soll.

Die Kritik an Amflora und nicht zuletzt auch an der Bewertungspraxis der EFSA ist damit aber nicht erschöpft. Bei der Überprüfung möglicher Umweltschäden akzeptierten die Lebensmittelpertinenten die Darstellung von weitgehend agronomischen Daten, um festzustellen, dass von Amflora-Kartoffeln keine größere Gefahr ausgeht als von konventionell gezüchteten.

Es bleibt zu hoffen, dass die EU-Institutionen – allen voran die Kommission und der Rat – sich und vor allem das verabschiedete Recht ernst nehmen und den machtpolitischen Muskelspielen der BASF nicht nachgeben. Amflora darf nicht auf den Acker!
CHRISTOPH POTTHOF,
genetisches Netzwerk

Kartoffel ist Kultur

Ode an eine Kultur der kleinen alltäglichen Vielfalt.
Kindheitserlebnisse aus Westfalen

Noch vor einer Generation, also vor nur gerade mal 30 Jahren, war die Kartoffel das mit Abstand wichtigste Lebensmittel in unserem Land. Und Lebensmittel kommt von Mittel zum Leben, und das heißt Essen, und Essen ist Kultur. Und Kartoffel. Ist Kartoffel etwa Kultur? Klar: Essen hieß damals: Kartoffeln. Das Mittagessen eines jeden Tages: Kartoffeln mit Gemüse und einem Stück Fleisch, oder aber am katholischen Freitag auch so oft die geliebten Stampfkartoffeln mit Spinat und Spiegelei. Wer kennt es denn nicht, dieses Freitagsmahl? Oder in Ausnahmefällen kam dann auch der heißgeliebte Kartoffelpfannkuchen auf den Tisch, der „Aardappelpannenkoek“ ... natürlich mit „Appelkompott“ ... „Reibeplätzchen“, das klang uns damals ganz bieder nach Küchenarbeit, nach „Reiben“, und dabei war der doch dann so lecker!

Kartoffeln, und das mittags sieben Tage die Woche, und abends dann noch 3- bis 4-mal Bratkartoffeln aus den Resten des Mittagessens ... und vielleicht auch einen Abend noch den „Aardappelpannenkoek“?!? Die Soße zu den Kartoffeln verriet am Mittag den Wochentag: Montag bis Donnerstag mit brauner Soße, die Mutter aus dem Fleisch gewann, oder aber auch mit einer klar braunen Soße aus dem „Arbeiterkotelett“ (panierter Speck); Freitag mit klarer, fleischloser Soße – Butter, denn „Freitags gibt's kein Fleisch“. Samstag mit schwarzbrauner Soße aus dem Braten oder der Roulade für den Sonntag ... und am heiligen Sonntag endlich mit weißer Zwiebelsoße! Welch ein Genuss!! Aber Kultur war nicht nur Essen! Kultur braucht Raum! Und die Kartoffel hatte ihren Raum: Im Keller wurde sie eingelagert. Jeder hatte irgendwo seinen Kartoffelkeller. Die Kartoffeln wurden im Herbst auf der Straße gekauft oder im eigenen Schreiber-

garten geerntet und standen im Winter dann im Keller. Damals standen die Lebensmittel „unten“ und in der Alltags-Werteskala noch ganz, ganz weit oben – und nicht nur im Supermarkt im Regal. Und der Keller war für die zwei K: Kartoffeln und Kohle! Essen und Wärme! Kultur ist Arbeit! Das Kartoffelkäfersammeln im Sommer und die Kartoffelernte in den Kartoffelferien, den heutigen Herbstferien. Daran schlossen sich dann ja die Fahrten in die Wohngebiete mit dem Straßenverkauf an. Direktvermarktung ging damals noch anders! Kartoffel ist Gender! Da war zwar der Bauer als Eigentümer des Landes und als Regler des Anbaus. Aber die Kartoffeln habe ich in meiner Kindheit nur mit der Gruppe meiner geliebten „Frauen aus dem Dorf“ zusammen aufgesammelt, und diese Frauen bestimmten an diesen Erntetagen den Rhythmus des Hofes. Frau Beilschmidt, Frau Granat, Frau Hepper und Frau Starker: Sie kamen alle aus Schlesien wie der Bauer. Ihren Wünschen hatte der Bauer zu folgen: Wenn Frau Beilschmidt die Stimme erhob, stand der Bauer stramm! Die Frau des Hofes bereitete damals täglich das Mahl mit Kartoffeln und gab beim „Kartoffelessen“ dann zu allen wesentlichen Entscheidungen des Hofes ihren Segen. Kartoffel ist Veränderung! Die Kartoffel hat unsere Welt verändert und dabei nicht nur uns und unsere Vorfahren gesättigt. So dürfen wir aus Anlass des Weltkartoffeljahres 2008 hoffen, dass sie dies eines Tages auch in Völkern vollbringt, in denen heute noch Menschen verhungern. Und dies frei nach dem Motto: Sieben Tage hat die Woche, sieben Soßen die Kartoffel! Ja, Kartoffel war Vielfalt, und Kartoffel war Kultur! Und das wird sie hoffentlich auch bald wieder werden. Zum Wohle der Menschheit!

HUBERT B. BECKMANN