

## PRESSEMITTEILUNG

10. Juni 2011  
PM 23/2011

### **Aufhebung der Verzehrwarnung für Tomaten, Gurken und Salat bedeutet große Erleichterung für Erzeuger und Verbraucher**

### **Deutscher LandFrauenverband (dlv) begrüßt die Solidaritätsbekundungen der EU für die europäischen Gemüsebauern**

Anlässlich der Entscheidung der EU-Kommission, den europäischen Gemüsebaubetrieben die durch das EHEC-Bakterium verursachten Einkommensausfälle der letzten Wochen mit Unterstützungsleistungen in Höhe von 210 Mio. EURO auszugleichen, erklärt die dlv-Präsidentin Brigitte Scherb:

„Landwirtschaftliche Betriebe tragen wie jedes Unternehmen das unternehmerische Risiko. Doch dieses Ausmaß an Einkommensverlusten können die Betriebe, die verantwortungsvoll Lebensmittel produzieren, nicht mehr alleine tragen. Eine ganze Branche steht ohne Verschulden vor dem Ruin, weil die Nachfrage in der Haupterntezeit vollkommen eingebrochen ist. Deshalb werbe ich um Verständnis für die angekündigten Unterstützungsleistungen.

Es tut mir in der Seele weh, diese Berge mit Gurken und Salat zu sehen, die keiner mehr essen will. Als dlv haben wir aber sowohl Erzeuger als auch Verbraucher im Blick. Dass die Verzehrwarnung für Gurken, Tomaten und Salat vom Robert-Koch-Institut aufgehoben werden konnte, ist eine große Erleichterung für beide Seiten. Um dem vorbeugenden Verbraucherschutz gerecht zu werden, ist es notwendig und richtig, Informationen schnell an die Bevölkerung weiterzugeben und sie über neue Gefahrenquellen aufzuklären; auch wenn dies zu einer Lebensmittelvernichtung von beispiellosem Ausmaß führt.

Die Folgen dieser Infektionen sind erschreckend und besorgniserregend. Unser Mitgefühl gilt allen Erkrankten und Betroffenen. Als Verbraucher sind wir jedoch alle zu Besonnenheit und vernunftgeleitetem Handeln aufgefordert. Hygienemaßnahmen im Haushalt, wie regelmäßiges Händewaschen und der richtige Umgang mit Lebensmitteln beim Einkauf, der Lagerung und bei der Zubereitung sind unerlässlich, um sich vor Infektionen zu schützen, nicht nur vor dieser gefährlichen EHEC-Variante. Das Basiswissen zur sachgerechten Lagerung von Lebensmitteln und zu deren Verarbeitung geht leider in Zeiten der zunehmenden Außer-Haus-Verpflegung immer mehr verloren. Dass ein grundlegendes Verständnis fehlt, zeigen die aktuellen Einträge von Verbrauchern in den Internetforen zum Thema EHEC besonders. Erreger wie Bakterien oder Viren waren schon immer Teil unserer Natur. In den meisten Fällen schaden sie dem Menschen nicht. Auf gefährliche Mutationen oder der Bildung von Hybriden können wir leider nur reagieren, also nicht vorbeugend tätig werden. Wir gehen davon aus, dass alle Verantwortlichen in Politik und Wissenschaft, Erzeuger ebenso wie Verbraucher ihr Möglichstes tun, um die genaue Erregerquelle zu finden und die weitere Ausbreitung zu verhindern.“