

natürlich bio

www.taz.de | anzeigen@taz.de | fon 030 – 25 90 23 14

7. – 13. februar 2026

Besser als die Natur?

Die EU macht sich daran, gentechnische Veränderungen an Pflanzen zu deregulieren. Bio- und wissenschaftliche Fachverbände schlagen Alarm



Risiken und Nebenwirkungen der Gentechnik: Pflanzen, die man trockenheitsresistent gemacht hat, nehmen weniger Kohlendioxid auf und bringen deshalb einen geringeren Ertrag. Foto: Marijan Murat/dpa/picture alliance

Von **Cordula Rode**

Der Ausschuss der Ständigen Vertreter der EU-Mitgliedstaaten hat im Dezember der Deregulierung neuer Gentechniken bei Pflanzen zugestimmt. „Die geplante Deregulierung stellt eine ernst zu nehmende Bedrohung für die Biodiversität und das Funktionieren von Ökosystemen dar“, erläutert die Biologin Katja Tielbörger, Professorin für Vegetationsbiologie an der Universität Tübingen.

Kernpunkt des Gesetzes ist die Klassifizierung neuer genmanipulierter Pflanzen in die Kategorien NGT 1 und NGT 2. Die Abkürzung NGT steht für „Neue genomische Techniken“. Mit dieser neuen Definition würde die bisherige Bestimmung ausgehebelt, die Risikoprüfungen, lückenlose Kennzeichnung auch beim Endprodukt sowie Rückverfolgbarkeit und Monitoring vorsieht. Pflanzen der Kategorie NGT 1 sollen künftig weltweit konventionellen Pflanzen gleichgestellt werden.

Grund für die Gesetzesvorlage war die Auffassung, dass Pflanzen der Kategorie NGT 1 von klassisch gezüchteten Pflanzen nicht zu unterscheiden seien. Ein Trugschluss, wie Katja Tielbörger erklärt: „Gleich muss ja heißen, dass es die gleiche Umweltwirkung hat,

und die müsste man ja erst einmal untersuchen – eine Aufgabe der ökologischen Wissenschaft“. Der Vorschlag beruhte aber auf der Expertise der molekularen und biotechnologischen Wissenschaft, die der NGT geringe Risiken und potenziell enormen Nutzen für die Umwelt bescheinigt. „Deshalb sind positive Umweltauswirkungen der neuen Pflanzen lediglich ein Wunsch“, so Tielbörger, „und keine wissenschaftliche Tatsache.“

Positive Auswirkungen sind lediglich ein Wunsch und keine wissenschaftliche Tatsache

Die Einordnung in NGT 1 und NGT 2 ist fragwürdig. Als NGT 1 gelten Pflanzen, deren Genom an maximal 20 Stellen verändert wurden. Eine Kategorisierung, die bei Fachleuten ungläubiges Kopfschütteln auslöst. „Die Anzahl der manipulierten Basenpaare steht in keiner Relation zur Bedeutung der damit ausgelösten Veränderung“, so Fried-

helm von Mering, Referent beim Bund Ökologischer Landwirtschaft (BÖLW) und promovierter Biologe. „Zum Vergleich: Die beim Menschen vererbare Blutkrankheit Sichelzellanämie wird durch die Punktmutation in einem einzigen Chromosom ausgelöst.“ Nicht die Anzahl genetischer Manipulationen, sondern der spezifische Ort dieser Veränderungen bestimme die Eigenschaften einer Pflanze und somit auch die möglichen Risiken für Mensch und Umwelt.

Im Positionspapier des Arbeitskreises „Neue Gentechnik“ der Gesellschaft für Ökologie (GFÖ), den Katja Tielbörger leitet, werden die zahlreichen nicht abschätzbaren Risiken für die Umwelt beleuchtet. Einer der Hauptkritikpunkte ist die vorgeschlagene Ausweitung der Verordnung auf „alle Pflanzen“. Dies würde bedeuten, dass nicht nur Kulturpflanzen manipuliert werden dürfen, sondern auch Wildpflanzen: „Die unbegrenzte Anwendung von NGT in Wildpopulationen hätte unvorhersehbare Folgen für die biologische Vielfalt und den Naturschutz“, so die Expertin.

Und selbst bei Kulturpflanzen haben Manipulationen, die auf den ersten Blick innovativ und sinnvoll erscheinen, immer Nebenwirkungen. So

können Pflanzen, die durch Gentechnik trockenheitsresistent sind, weil sich ihre Spaltöffnungen weniger öffnen, gleichzeitig weniger Kohlendioxid aufnehmen und leisten deshalb am Ende einen geringeren Ertrag. Auch die Verkürzung der Stängel beim Mais, die ihn widerstandsfähiger gegen Sturm machen sollte, kann unvorhergesehene Folgen haben, wie von Mering weiß: „Durch die Nähe zum Boden wurden die Maiskolben anfällig für Pilzkrankungen.“

Die Deutungshoheit wird, nicht zuletzt wegen der wirtschaftlichen Interessen großer international tätiger Konzerne und deren Molekularbiologen überlassen. Die berechtigten Einwände der Expert:innen aus Ökologie und Landwirtschaft werden, wie Friedhelm von Mering erfahren musste, oft als wissenschaftsfeindliche Schwurbelei abgetan.

Wirtschaftliche Interessen stehen auch hinter der Absicht, für Pflanzen der Kategorie NGT 1 eine Patentierung zu ermöglichen, die ansonsten konventionell gezüchteten Pflanzen gleichgestellt sind. Pflanzen der Kategorie NGT 1 würden somit regulatorisch wie konventionelle Züchtungen behandelt, aber weiterhin als technische Erfindungen gelten, die unter das Patent-

recht fallen. Dies kann besonders bei Saatgut für Pflanzenzüchter:innen und Landwirt:innen zu erheblichen Kosten führen.

Statt der Natur ins Handwerk zu pfuschen, wäre es viel einfacher und ohne Risiko, die gegebenen Ressourcen zu nutzen. So liefert der Bericht der Gesellschaft für Ökologie eine überzeugende Lösung: „Auf der Grundlage umfangreicher wissenschaftlicher Erkenntnisse aus (agrar)ökologischen Studien ist der derzeit effektivste, schnellste, produktivste und sicherste Ansatz zur Umgestaltung des Agrarsystems in Richtung sozialer und ökologischer Nachhaltigkeit die ‚ökologische Intensivierung‘, d.h. die Anwendung ökologischer Kenntnisse und Gesetzmäßigkeiten auf Agrarökosysteme.“

Die „informelle Vereinbarung“ aus dem Trilog (EU-Parlament, -Rat und -Kommission), die der Ständige Ausschuss befürwortet hat, wird in die Entwurfsfassung eingearbeitet. Nach der Zustimmung im Rat und Abstimmungen im Umweltausschuss (hier stimmten Ende Januar 2026 bereits zwei Drittel der Abgeordneten für den Entwurf) und im Plenum des EU-Parlaments könnte der Entwurf im Februar oder März zum Gesetz werden. Deutschland hat sich der Stimme enthalten.

Edel sei der Pilz

Die steigende Menge der in Deutschland produzierten Edelpilze erreicht ein Ziel, von dem der Gemüseanbau weit entfernt ist. 95 Prozent der wohlschmeckenden Hutträger werden biologisch erzeugt

Was auf den ersten Blick aussieht wie ein Tribble von Captain Kirks Raumschiff Enterprise, könnte schon bald regelmäßig auf unseren Tellern landen – der „Igelstachelbart“, von der Deutschen Gesellschaft für Mykologie (DGfM) als Pilz des Jahres 2026 ausgezeichnet, gehört zu den Edelpilzen, die zunehmend an Bedeutung für den Ernährungssektor gewinnen.

Während der Champignon in aller Munde ist und in Deutschland von nur rund 20 Betrieben in großer Menge produziert wird, bieten die unbekannten Geschwister auch kleinen Unternehmen die Chance auf eine

vielversprechende Zukunft. Die räumlichen Ansprüche an den Anbau sind bei Edelpilzen wie dem Kräuterseitling, Shiitake und dem Austernpilz weitaus übersichtlicher als bei Champignons; zudem unterscheidet sich bei ihnen der biologische Anbau nur gering vom konventionellen Anbau, was die hohe Quote von 95 Prozent erklärt.

Die Unterschiede liegen hauptsächlich in der Herkunft der Substratbestandteile. Dieses Substrat, das die Grundlage für die Zucht von Pilzen ist, wird relativ aufwendig unter Laborbedingungen hergestellt und dann auf den Substratblock (Holz/

Sägemehl, Stroh, Wasser oder Champignon-Substrat) gegeben. Es muss bei biologisch angebauten Pilzen frei von Bestandteilen sein, deren ökologische Herkunft nicht einwandfrei nachzuweisen ist. So wird zum Beispiel auf den in der konventionellen Zucht beliebten Pferdemist verzichtet.

Für den Einstieg in die Edelpilzzucht genügen geringere Investitionen, da keine ausgedehnten Flächen nötig sind. Dennoch erfordert der Pilzanbau ein großes Fachwissen, dass die Züchter:innen sich erst aneignen müssen. Auch die Vermarktung erfordert einiges an

Eigeninitiative. Da der Markt sehr spezialisiert ist, sollten sich Einsteiger:innen mit den Marktrisiken auseinandersetzen. Eine Direktvermarktung über Hofladen, Abokiste oder Wochenmarkt ist ebenso möglich wie eine Direktbelieferung von Restaurants oder auch die Vermarktung über Händler und Großhändler.

Aber der Einsatz lohnt sich – nicht nur als Gourmetbeilage haben die Edelpilze großes Potenzial. Auch als nachhaltige und schmackhafte Proteinquelle für Fleischersatzprodukte sind sie sehr begehrt.

Cordula Rode