

Kai Kupferschmidt

Verdacht – Medien, die auf den Magen schlagen

Eigentlich ist es eine simple Szene. In dem Film *Verdacht* von Alfred Hitchcock bereitet der notorische Spieler Johnnie Aysgarth (Cary Grant) seiner Frau ein Glas Milch zu und trägt es eine lange Wendeltreppe hoch. Doch die Zuschauer haben (wie Aysgarths Frau) Grund zur Annahme, dass die Milch vergiftet ist. Hitchcock ließ eine Lampe in der Milch verstecken, sodass sie auf der Leinwand regelrecht erglüht. Das alltägliche Glas Milch wirkt mit einem Mal bedrohlich und fremd.

Wörter können einen ähnlichen Effekt haben. ›Klonmilch‹ zum Beispiel wird in der Presse genutzt, um Milch zu bezeichnen, die von Nachkommen eines geklonten Tieres stammt. Der Begriff schafft dasselbe, was Hitchcock 1941 so genial in Szene setzte. Er nutzt die Angst des Menschen, vergiftet zu werden, und lässt ein alltägliches Lebensmittel plötzlich fremd und gefährlich erscheinen.

Dabei ist es einfach nur Milch. Die amerikanische Lebensmittelbehörde FDA und ihr europäisches Pendant EFSA sind sich einig, dass sie kein Gesundheitsrisiko darstellt. Und es gibt auch keinen plausiblen Grund, warum das anders sein sollte. Trotzdem genügte allein der Name, um 2010 eine Diskussion in den Medien loszutreten.

Wenn es Wissenschaftsthemen heutzutage auf die Titelseiten und in die Tagesschau schaffen, dann geht es sehr häufig um Lebensmittel: um Dioxin im Frühstücksei, Antibiotika in der Hühnerbrust oder Gentechnik im Joghurt. Bei Lebensmitteln reagieren Menschen besonders empfindlich – und irrational. Deshalb läuft Forschung, wenn sie sich unserer Nahrung zuwendet, Gefahr, skandalisiert zu werden. Den Forschern bleibt dann meistens vorbehalten, das Stichwort zu geben. Die Diskussion, die sich daran entzündet, gleicht hingegen einer wissenschaftsfreien Zone. Der Empörung darf freier Lauf gelassen werden. Man kann ein regelrechtes Rezept für das Hochkochen solcher Diskussionen erstellen.

Regel Nummer eins:

Man nehme ›unnatürliche‹ Substanzen.

Noch mehr als bei anderen Themen neigen Menschen bei Lebensmitteln zum naturalistischen Fehlschluss: Was natürlich ist, ist natürlich gut. Dabei ist Mutter Natur die schlimmste Giftmischerin von allen. Der American Council on Science and Health hat schon vor vielen Jahren eine lange Liste veröffentlicht, in der die Forscher alle krebserregenden Stoffe zusammengetragen hatten, die ganz natürlich in einem Festtagsmenü zu finden sind. Den meisten Menschen dürfte nach der Lektüre der Appetit vergehen. Doch in der Regel sind uns diese Stoffe egal, wir nehmen sie als gegeben hin.

Hinzu kommt, dass die meisten Menschen sehr wenig über den Werdegang ihrer Lebensmittel wissen und sich gerne der Illusion hingeben, sie würden hergestellt ›wie zu Großmutterns Zeiten‹. Werbefachleute wissen diesen Eindruck geschickt zu verstärken. ›Klonmilch‹ wirkt deswegen so abschreckend, weil es Bilder von Laborkiteln und Reagenzgläsern beschwört. Dass die Milch im Supermarkt ebenso wenig von glücklichen Kühen auf einer grünen Alm kommt, spielt dabei keine Rolle.

Regel Nummer zwei:

Alle Ungewissheiten vom Tisch wischen.

Als zum Jahresbeginn 2011 über Dioxin in Eiern diskutiert wurde, war von dem Stoff meist nur als krebserregende Substanz die Rede. Dabei ist die Wissenschaft deutlich komplizierter. Eine ganze Reihe chlorhaltiger Substanzen werden unter dem Namen ›Dioxine‹ zusammengefasst. Als besonders gefährlich gilt TCDD, doch selbst dessen krebserregende Wirkung ist umstritten. 2006 kam etwa die Akademie der Wissenschaften in den USA zu dem Schluss, die Beweise reichten nicht aus, um von einer krebserregenden Substanz zu sprechen.



Regel Nummer drei: Die Menge ist egal.

Paracelsus wusste schon vor 500 Jahren, dass die Dosis das Gift macht, doch im 21. Jahrhundert spielt die Erkenntnis meist keine Rolle mehr. Dass eine giftige Substanz in einem Lebensmittel gefunden wird, wird immer für Aufregung sorgen. Das ist besonders fatal, weil moderne analytische Methoden zunehmend erlauben, fast alles fast überall nachzuweisen.

Ein besonders beliebtes Nachrichtenggenre sind auch Meldungen nach dem Schema »Grenzwert X wird überschritten«. Schließlich macht die Überschrift sofort klar, dass es um etwas Giftiges geht (sonst gäbe es keinen Grenzwert) und dass Gefahr für Leib und Leben besteht (schließlich wurde der Grenzwert ja überschritten). Doch häufig ist das ein Trugschluss. Denn viele Grenzwerte werden nicht nach Kriterien des gesundheitlichen Risikos festgesetzt, sondern vor allem aufgrund politischer oder technischer Machbarkeit, worauf etwa der Dortmunder Statistiker Walter Krämer hinweist in seinem Buch *Die Angst der Woche* (München 2011).

Es gibt gute evolutionäre Gründe, weshalb Nahrung ein besonders heikles Thema ist: Essen ist gefährlich. Wann immer der Mensch seinen Mund aufmacht, um Nahrung zu sich zu nehmen, geht er ein Risiko ein. Zahllose Pflanzen und Tiere produzieren Gifte, die den Menschen schwächen oder umbringen können. Das Essen kann verdorben sein und gefährliche Krankheitserreger enthalten oder Stoffe, die eine Allergie auslösen.

So wie ein Feueralarm besser einmal zu oft anschlägt als einmal zu wenig, dürfte die Evolution den Menschen in Sachen Essen auf Vorsicht programmiert haben. Unsere Vorfahren haben nicht überlebt, indem sie sich alles in den Mund gesteckt haben, was auf dem Boden herumlag oder an den Bäumen hing. Sicher war vor allem, was jemand anders aus der Gruppe schon einmal gegessen hatte. Kein Wunder, dass beim Essen die Neugier häufig aufgewogen wird durch eine gehörige Dosis Angst vor neuen Lebensmitteln.

In der Praxis hat das Zusammenspiel dieser psychologischen Prädisposition mit den Medienmechanismen allerdings dazu geführt, dass wir uns systematisch vor den falschen Dingen fürchten. So sind Krankheitserreger bei Weitem das größte Gesundheitsrisiko, wenn wir essen – auch im 21. Jahrhundert in einer Industrienation. 2011 führten Biosprossen, auf denen das Darmbakterium EHEC wuchs, zu fast 4000 Erkrankungen, 53 Menschen

starben. Im selben Jahr erkrankten im US-Bundesstaat Colorado fast 150 Menschen, nachdem sie Cantaloupe-Melonen verzehrt hatten, die mit Listerien verseucht waren, 33 von ihnen starben.

Hätten genetisch veränderte Lebensmittel oder Pestizidrückstände zu solchen Todeszahlen geführt, gäbe es wohl eine ganze Reihe von Gesetzesinitiativen, um diese Dinge von unseren Tellern zu tilgen. Doch die meisten Menschen fürchten sich mehr vor radioaktiver Strahlung als Bakterien, deshalb ist es politisch kaum durchsetzbar, dass Sprossen, die besonders stark mit Keimen verunreinigt sind, bestrahlt werden – auch wenn das zahlreiche Menschenleben retten könnte.

Wenn es um Essen geht, sind wir Menschen selten rational. Wir akzeptieren, dass Kühe oder Kaninchen für ihr Fleisch geschlachtet werden, empören uns aber, wenn das mit Pferden geschieht. Wir fürchten uns vor Pflanzen, die gezielt genetisch manipuliert wurden, ernähren uns aber seit Jahrhunderten von Nutzpflanzen, deren Erbgut durch Jahrtausende der Züchtung dramatisch verändert wurde. Wir essen unser Sandwich mit den Fingern, auch wenn wir vorher andere Dinge angefasst haben, aber ekeln uns vor einem Orangensaft, der mit einer sterilisierten Kakerlake umgerührt wurde.

Die Wissenschaft erlaubt uns, solche Vorurteile zu hinterfragen und rationale Entscheidungen zu treffen. Aber das setzt voraus, dass Wissenschaftler immer wieder darauf hinweisen, wo unsere Gefühle und Intuitionen nicht mit den Fakten übereinstimmen. Im Bereich der Lebensmittel ist das noch wichtiger als in anderen Bereichen.

Nicht nur die Klonmilch ist ungefährlich. Auch Johnnie Aysgarth, das stellt sich am Ende von *Verdacht* heraus, hat nicht versucht, seine Frau zu vergiften. Manche Risiken sind nur eingebildet.