

Der Blumenkohl ist ausgelaugt

Gemüse aus den Niederlanden hat keine Vitamine mehr, weil der Boden durch die intensive Nutzung nichts mehr hergibt. Die Bevölkerung wird immer dicker, bleibt dennoch chronisch unterernährt.

VON UNSEREM KORRESPONDENTEN
HELMUT HETZEL

DEN HAAG. Die Niederländer werden immer dicker, sind aber dennoch chronisch unterernährt. Das ist die erschreckende Botschaft von Ernährungswissenschaftlern und Umweltschutzorganisationen, die gerade enthüllt wurde. Sie dürfte aber nicht nur für Niederländer zutreffen, sondern sie gilt für alle, die Gemüse aus Holland essen. Denn die chronische Unterernährung vieler Niederländer hängt mit den mangelhaften Produkten aus niederländischen Gewächshäusern zusammen.

Kaum noch Mineralien

Die Qualität des Eisberg-Salats, des Blumenkohls, der Champignons, Gurken, des Spinats und des Chicorée sowie anderen Gemüse-Produkten, die auf holländischem Boden wachsen, lässt zu wünschen übrig. Denn der holländische Boden ist auf Grund seiner intensiven Nutzung total ausgelaugt und versorgt das Gemüse nicht mehr mit ausreichend Mineralien, aus denen dann im Gemüse während des Wachstumsprozesses Vitamine entstehen können.

Die Folge: Der Gehalt von Vitamin C beispielsweise in Gurken aus niederländischen Gewächshäusern ist in den vergangenen sieben Jahren um 99 Prozent zurückgegangen, fanden Wissenschaftler der renommierten Agrar-Universität Wageningen heraus, die ihre Ergebnisse in der Zeitung „de Telegraaf“ jetzt veröffentlichten. Auch der Vitamingehalt von holländischem Broccoli oder Blumenkohl ging demnach seit 2001 um 84 Prozent bzw. 64 Prozent zurück.

Der berühmte Chicorée, der übrigens einst in Belgien erfunden



Unappetitliche Nachricht: Auch wenn es besser aussieht, das Gemüse aus den Niederlanden enthält kaum noch Vitamine. Foto: dpa

wurde, enthält heute, wenn er aus Holland kommt, sogar überhaupt kein Vitamin C mehr. Das einzige Gemüse aus holländischer Produktion, das seinen Vitamingehalt steigern konnte, ist die rote Paprika. Sie spendet heute 3,6 Prozent

mehr Vitamin C als noch vor sieben Jahren.

Es drängt sich angesichts dieser neuen Enthüllungen die Assoziation mit der Holland-Tomate förmlich auf. Sie wurde vor einigen Jahren von den Verbrauchern als

„Wasserbombe“ verspottet, weil der „Paradeiser“, wie die Österreicher das an sich köstliche Nachtschattengewächs nennen, durch Überzüchtung und Massenproduktion seinen ursprünglichen Geschmack fast völlig verloren hatte, wenn er in holländischen Treibhäusern gewachsen war.

Die Verbraucherkritik an der holländischen Tomate, sprich „Wasserbombe“, hatte Folgen. Es wurden neuen Sorten gezüchtet wie etwa „Tasty Tom“ oder die kleine „Kirsch-Tomate.“ Sie haben jetzt wieder mehr Aroma und schmecken wieder so, wie ein Paradeiser eigentlich schmeckten sollte.

Wasserbombe

Doch aus der Wasserbomben-Affäre um die Tomate scheint die niederländische Agrarindustrie nicht wirklich viel gelernt zu haben. Denn der Anbau anderer Gemüsesorten wurde nicht verbessert, der Boden weiter überstrapaziert.

„Wir müssen feststellen, dass große Teile unseres Bodens einfach tot sind,“ stellt die Verbraucherschutzorganisation „Consumentenbond“ fest. Und der Agrarwissenschaftler Paul Blokker von der „Vereinigung Bauer und Umwelt“ meint sogar: „Wenn wir nicht bald eingreifen, dann ist die Gesundheit unserer gesamten Bevölkerung in Gefahr.“

Denn die Lage ist tückisch. Man denke, wenn man holländisches Gemüse esse, genügend Vitamine aufzunehmen. Aber das ist nicht mehr der Fall. Holland hat also ein neues Problem, ein Ernährungsproblem. Doch das bleibt nicht auf das Land und seine Einwohner beschränkt. Schließlich sind die Niederlande einer der größten Ag-rarexporture in Europa.