

DIE GESUNDHEITSECKE

Dioxin - Werden wir nun alle vergiftet?



**Herr Dr. med.
Wilfried Seidelmann,
Wasserburger Str. 1,
85614 Kirchseeon
berichtet:**

Mit der täglichen Nahrung gelangen während unseres ganzen Lebens unvermeidbar giftige Stoffe in unseren Körper. Sogar schon durch die Muttermilch.

Aber statt nebulöser Angst vor Eiern und Koteletts hilft nur Aufklärung und strenge gesetzliche Kontrollen in der derzeitigen Billiglebensmittelerzeugung durch Massentierhaltung.

Was für eine chemische Verbindung ist Dioxin?

Miteinander verbundene sechsgliedrige Kohlenstoffketten mit zwei Sauerstoffatomen in 1,4-Stellung im Benzolring, teilweise mit mehrfachen Chlorverbindungen. Dann als Polychlordibenzodioxine bezeichnet.

Wo treten diese hochgiftigen Substanzen auf?

Bei der Herstellung von Pflanzenschutzmitteln (Herbizide) mit Chlorphenoxyessigsäure, oder bei Holzschutzmitteln durch die Verwendung von Polychlorphenolen. Dioxine finden sich auch in Altölen, die wie jetzt bekannt, in Futtermittel für Hühner und Schweine trotz strengen Verbots mit hoher krimineller Energie beigemischt wurden. 200 verschiedene Stoffe gehören zu der Gruppe der Dioxine mit unterschiedlicher Toxizität (Giftigkeit). Am gefährlichsten gilt das sogenannte Sevesogift, das 1976 durch einen Chemieunfall in Italien in die Atmosphäre gelangt ist. Seitdem erst wird im Umweltschutz dieser Stoffgruppe vermehrte Beachtung geschenkt.

Warum gibt es eine Mindestmengenbeschränkung für Dioxin bei Lebensmitteln statt Nulltoleranz?

Lebensmittel haben auch ohne den aktuellen Skandal eine sogenannte Hintergrundbelastung mit Dioxin. Verantwortlich dafür sind Umweltsünden, die mehr als 20 Jahre zurückliegen. Weil Dioxine Chloratome besitzen, ist dieses Gift extrem stabil und im Wasser nicht löslich. Wenn es einmal im Boden ist, dauert es 50 – 100 Jahre, bis die Hälfte davon verschwunden ist (Halbwertszeit).

Die größte Menge des Dioxins in unseren Böden stammt von Unkrautgiften, ungefilterten Emissionen aus Müllverbrennungsanlagen und der Metallgewinnung vor 1990. Leider gibt es keine Lebensmittel absolut ohne Dioxin, auch nicht, wenn diese das Etikett „Bio“ tragen!

Wo wird heute noch Dioxin die die Luft geblasen?

Durch die zunehmend beliebten Holzöfen und Kamine in privaten Haushalten. Jedoch um ein vielfaches durch unkontrolliertes Verbrennen von lackiertem Holz, Gartenabfällen und Plastik. Eine unvermeidbare Dioxinvergiftung verursachen Waldbrände und Vulkanausbrüche.

Welche Gesundheitsschäden macht Dioxin?

Bei akuten Vergiftungen mit Dioxin kommt es zu einem globa-

len Lebersversagen, zu einer evtl. lebenslang bestehenden Chlorakne am ganzen Körper. Außerdem gilt Dioxin als die stärkste krebserregende Substanz.

Schon in kleinen Mengen reduziert Dioxin die Spermienanzahl und führt zur Unfruchtbarkeit, wie bei Landarbeitern nach jahrelangem Kontakt mit Pflanzenschutzmitteln bekannt. Da jeder Mensch anders auf die gleiche Giftmenge reagiert, lässt sich keine genaue toxische Wirkschwelle angeben. Wussten Sie, dass auch durch die Verbrennung einer Zigarette Dioxin in geringen Mengen entsteht?

Wie kann ich mich vor Dioxin schützen?

Da sich das Dioxin besonders im Fettgewebe speichert mit einer biologischen Halbwertszeit von mindestens 7 Jahren, sollten wir fettreiches Fleisch, besonders von Schweinen aus der Massentierhaltung meiden. Aber da auch Fluss- und Meeressedimente viel Dioxin speichern, sollte fettreicher Fisch und besonders Fischleber gemieden werden. Einen geringeren Anteil an Dioxinen haben ebenfalls hochwertige fettarme Nahrungsmittel, aber auch Eier aus biologischem Anbau. Hier besteht jedoch weitestgehend die Garantie, dass diese Nahrungsmittel mit weniger Pflanzenschutzmitteln und ohne unkontrollierte Futtermittel erzeugt wurden. Leider sind diese auch teurer. Am besten ist immer noch das Obst und Gemüse aus unserem eigenen Anbau bzw. aus Omas Garten.

Welchen Schutz können wir vom Gesetzgeber erwarten?

Da Dioxin eine große Gefahr für unsere Gesundheit darstellt, gehört es nicht in unseren Körper. Hier müssen unsere Gesetzgeber strengste engmaschige Kontrollen auf Dioxinrückstände für Futtermittelhersteller und für die Agrarindustrie mit Massentierhaltung festlegen.

Laboratorien sollten zu absoluter Meldepflicht an einheitliche staatliche Kontrollbehörden verpflichtet werden, falls eine erhöhte Dioxinbelastung in Futtermittel, Schweinefleisch bzw. in Eiern festgestellt wird. Nach dem Bundesseuchengesetz ist es z.B. in der Medizin seit Jahrzehnten selbstverständlich, dass ein akuter Infektionsfall von z.B. Hepatitis oder infektiöser Gastroenteritis vom untersuchenden Labor bei positivem Ergebnis sofort direkt an das zuständige Gesundheitsamt gemeldet werden muss, ohne Rücksprache mit dem Patienten bzw. dem behandelnden Arzt. Hier steht das Rechtsgut des Infektionsschutzes der gesamten Bevölkerung über der sonst sehr streng gesetzlich reglementierten ärztlichen Schweigepflicht. Bundesweit muss per Gesetz die Produktion von technischen Schmierölen und Futterfetten im gleichen Werk verboten werden.

Es gibt Hoffnung!

Außer die Filter in den Müllverbrennungsanlagen und das Verbot von offenem Abfackeln von Mülldeponien (Emissionsschutz) hat bei uns die Dioxinbelastung der fettreichen Muttermilch in den letzten 20 Jahren um das zwanzigfache reduziert.

Nur ein konsequentes zielgerichtetes Handeln von jedem Einzelnen als auch der verantwortlich Regierenden wird eine schleichende Vergiftung unserer ganzen Bevölkerung mit Dioxinen verhindern. Unsere eigene Gesundheit ist eines der höchsten Rechtsgüter. Diese darf nicht dem Gewinnstreben von skrupellosen Geschäftemachern geopfert werden.

*Ihr Dr. Wilfried Seidelmann
Fachärztlicher Internist*

Besuchen Sie auch unsere neue Homepage:

www.dr-seidelmann.de