

Giftiges Greiskraut im Rucola?

(*Senecio vulgaris*, auch Gemeines Kreuzkraut genannt, Abb. 1)

Josef Schlaghecken, Eva Morgenstern, Dr. Sebastian Weinheimer, 2.9.2009

Im August 2009 gab es in den Medien Schlagzeilen wie z.B. „Gift-Rucola“ oder „Edeka und Kaiser´s nehmen Rucola aus dem Angebot“. In der Tageszeitung „Die Rheinpfalz“ vom 13. August 2009 wurde berichtet, dass der mit giftigem Jakobskreuzkraut (Abb. 2) verunreinigte Rucola in Hannover in einem Supermarkt gefunden wurde, aus Rheinland-Pfalz stammt. Es handelte sich um einen rund 6 cm langen Stängel mit Blättern und Knospen. Bei der Überprüfung weiterer Rucolaschälchen in der Partie fand man jedoch keine Verunreinigungen.

Entgegen der oben genannten Meldung in der Zeitung „Die Rheinpfalz“, handelt es sich jedoch nicht um das Jakobskreuzkraut, sondern um das, laut Arbeitskreis-Kreuzkraut, weniger giftige „Gemeine Greiskraut“, *Senecio vulgaris*.

Das Bundesinstitut für Risikobewertung (www.bfr.bund.de) *schreibt dazu:*

„Die Verunreinigung einer Salatmischung mit dem Gewöhnlichen Greiskraut (*Senecio vulgaris*) veranlasste das BfR zur Abschätzung des Risikos von Pyrrolizidinalkaloiden. Sie sind im Greiskraut als sekundäre Pflanzeninhaltsstoffe enthalten und haben ein erbgutschädigendes, krebserzeugendes und fruchtschädigendes Potenzial.

„Aufgrund der Einschätzung von *Senecio vulgaris* L. als genotoxischkarzinogenem Agens können tolerierbare Aufnahmemengen für die Pflanze nicht abgeleitet werden und es wird empfohlen, Verunreinigungen von Lebensmitteln mit *Senecio vulgaris* L. grundsätzlich zu vermeiden. Ein 60 Kilogramm schwerer Erwachsener würde bei dauerhaftem Verzehr schätzungsweise 220 bis 349 Mikrogramm (μg) ungesättigte PA pro Tag zu sich nehmen und somit die für Arzneimittel ohne anerkanntes Anwendungsgebiet tolerierte Expositionsdosis von 0,1 μg ungesättigte PA pro Tag um ein Vielfaches überschreiten“.

Eine umfassende Schrift des BfR mit dem Titel „Salatmischung mit Pyrrolizidinalkaloidhaltigem Greiskraut verunreinigt, Stellungnahme Nr.028/2007 des BfR vom 10. Januar 2007“ findet man auf der Homepage des BfR unter dem Suchwort „Senecio“

Informationen des Arbeitskreises Kreuzkraut:

Umfangreiche Informationen, insbesondere zum Jakobskreuzkraut, bietet der Arbeitskreis Kreuzkraut im Internet unter der Homepage www.jacobskreuzkraut.de an.



Abb. 1: Pflanze des Gemeinen Greiskrautes mit Knospen, Blüten und Samenständen (Schlaghecken)



Abb. 2: Pflanze des Jakobskreuzkrautes, *Senecio jacobaea*, das auf Gemüseäckern nicht vorkommt! (Schlaghecken)

Im folgenden nähere Informationen zu der Greiskrautproblematik:

- Wachsen Jakobskreuzkraut und Gemeines Greiskraut auf den Rucola-Äckern?
- Wie kann man eine Verunreinigung von Rucola mit Gemeinem Greiskraut erkennen?
- Was tun die Anbauer zur Vermeidung von Unkrautverunreinigungen?
- Was sagen die Medien, die Praxis und die Wissenschaft

1) Wachsen Jakobskreuzkraut und Gemeines Greiskraut auf den Rucolaäckern?

Aus Sicht des Gemüsebauteams am DLR-Rheinpfalz gibt es in den Gemüsebeständen kein Jakobskreuzkraut. *Senecio jacobaea* wächst vorwiegend auf Wiesen, kann aber unter Umständen auch schon Mal an einem Feldrand vorkommen. Kein Gemüseanbauer wird die Unkräuter am Wegesrand ernten und mit dem Salat vermarkten. Das Risiko Jakobskreuzkraut in Rucolapackungen zu finden ist extrem unwahrscheinlich und eigentlich auszuschließen!

Das Gemeine Greiskraut (*Senecio vulgaris*) dagegen ist ein typisches Acker- und Gartenunkraut, welches auch im Gemüseanbau vorkommt. (Abb. 1, 3 und 5)

2) Wie kann man eine Verunreinigung mit Gemeinem Kreuzkraut in Rucola erkennen?

Damit auch der Verbraucher sicher sein kann, dass er nur Rucola verzehrt, sollte er auch die Unterschiede zwischen den beiden Pflanzenarten kennen. Im Folgenden einige Bilder und Merkmale.

Die Wuchsform der Pflanzen



Abb. 3: Pflanze von *Senecio vulgaris*, dem Gemeinen Greiskraut im Knospenstadium (Schlaghecken)



Abb. 4: Rucola-Pflanze, *Diplotaxis tenuifolia* (Schlaghecken)

Die Blätter



Abb. 5: Blätter des „Gemeinen Greiskrautes“, *Senecio vulgaris*, von einem sonnigen Standort. (Schlaghecken)



Abb. 6: Junge Blätter von Rucola, *Diplotaxis tenuifolia* (Schlaghecken)

Die Blätter



Abb. 7: *Senecio vulgaris* (links) kann man gut von Rucola (rechts) unterscheiden (Schlaghecken)



Abb. 8: Blätter von Rucola, *Diplotaxis tenuifolia*, wie sie im Handel angeboten werden (Schlaghecken)

Wie die obigen Abbildungen zeigen, besteht ein Rucolasalat immer aus Einzelblättern mit längerem Stiel, das „Gemeine Greiskraut“ jedoch hat kürzere Blätter. Würde bei der Rucola-Ernte einmal irrtümlicherweise „Gemeines Greiskraut“ mit geerntet, so würde eigentlich immer ein ganzes Pflänzchen mit Stängel und Knospen in das Ernteprodukt gelangen. Damit ist es leicht von Rucola zu unterscheiden und als Fremdbestandteil zu erkennen..

Die Blüten



Abb. 9: Blüten vom Gemeinen Greiskraut, *Senecio vulgaris* (Schlaghecken)



Abb. 10: Typische Blüten von Rucola. Vier Blütenblätter in Kreuzform = Familie der Kreuzblütler (Schlaghecken)

Weitere Merkmale zur Pflanzenunterscheidung:

Merkmale	Gemeines Greiskraut (<i>Senecio vulgaris</i>)	Rucola (<i>Diplotaxis tenuifolia</i>)
Pflanzenfamilie	Korbblütler (Asteraceae)	Kreuzblütler (Brassicaceae)
Blattdicke	etwas dicklich	recht dünn
Behaarung	geringe bis stark	keine
Geschmack	sehr bitter, unangenehm	herb-scharf, leicht nussig
In Rucola	Immer als Pflanzenteil mit Stängel, Blättern und Knospen (Blütenkörbchen)	Einzelne Blätter mit langem Stiel

3) Was tun die Anbauer zur Vermeidung von Unkrautverunreinigungen

Zunächst ist festzustellen, dass auf jeder Rucola-Verpackung folgender Hinweis steht: „Vor dem Verzehr putzen und waschen“. Üblicherweise schaut sich jeder Verbraucher das Produkt (Rucola) beim Waschen an und entfernt alle atypischen und ungenießbaren Teile.

Die Gemüseanbauer sind sich der Problematik einer möglichen Verunreinigung mit unerwünschten Unkräutern bewusst und ergreifen deshalb standardmäßig entsprechende Maßnahmen.

a) Das Qualitätskontrollsystem

Anbau	Unkrautbekämpfung mit Herbiziden, Hackmaschinen, Handhacke und Jäten
Kurz vor der Ernte	Bestandskontrolle und Feldbereinigung von unerwünschten Pflanzen
Ernte	Erntegut bei der Ernte verlesen
Aufbereitung	Das Erntegut läuft über ein Verleseband und wird dabei nochmals auf Verunreinigungen kontrolliert
Warenausgangskontrolle	Vor dem Verlassen der verpackten Ware werden die Rucola-Schälchen stichprobenartig auf Fremdbesatz kontrolliert
Warenannahme beim Lebensmittel-Einzelhandel	Standardmäßig erfolgt bei jeder Warenannahme eine stichprobenartige Qualitätskontrolle

b) Zusätzliche Maßnahmen aus aktuellem Anlass

Aus bisheriger Sicht handelt es sich bei der jetzt bekannt gewordenen Verunreinigung um einen Einzelfall. Um jedoch den Verbraucher zukünftig noch besser vor Verunreinigungen mit dem Greiskraut zu schützen, werden alle genannten Sicherungsmaßnahmen intensiviert. Es empfiehlt sich eine spezielle Greiskraut-Zertifizierung des Betriebes durch die QS-GmbH.

4) Was sagen die Medien, die Praxis und die Wissenschaft?

Drei beachtliche Videos, die man im Internet anschauen kann, geben dazu wichtige Antworten!

Wichtige Videos im Internet:

Planetopia: Giftkraut im Rucola-Salat - Können wir trotzdem weiter Rucola essen?

http://www.planetopia.de/archiv/2009/planetopia/08_23/3.html

Interessengemeinschaft Qualitätsrucola-Pfalz

Internetauftritt seit 23.08.2009

http://ig-qualitaetsrucola-pfalz.de/IG_Qualitaetsrucola_Pfalz/Willkommen.html

Boycott, Panik, Entwarnung. Wie der "Rucola-Skandal" entstanden ist

Sendung vom Donnerstag, 27.8.2009 | 20.15 Uhr | SWR Fernsehen in Rheinland-Pfalz

<http://www.swr.de/laendersache-rp/>

[/id=100894/did=5138728/pv=video/gp1=5298820/nid=100894/1cs6zcyj/index.html](http://www.swr.de/laendersache-rp/laendersache-rp-100894/did=5138728/pv=video/gp1=5298820/nid=100894/1cs6zcyj/index.html)