

# Cannabis-Abgabe: Sucht-Experten besorgt

Ampel-Pläne sehen kontrollierten Verkauf an Erwachsene zu Genusszwecken vor / Fachgesellschaften verlangen Vorkehrungen

**I**m Fall einer künftigen kontrollierten Abgabe von Cannabis an Erwachsene haben Sucht-Experten vor Folgeschäden gewarnt und vorbeugende Maßnahmen verlangt. Es brauche unter anderem eine Mengenbegrenzung beim Verkauf und Warnhinweise. Zudem müsse der illegale Handel konsequent unterbunden werden, und vor allem sei der Jugendschutz in den Blick zu nehmen und auszubauen. Das forderten führende deutsche Sucht-Fachgesellschaften in einem gemeinsamen Positionspapier, das die Deutsche Hauptstelle für Suchtfragen (DHS) gestern veröffentlichte.

Die Ampel-Regierung will laut Koalitionsvertrag eine kontrollierte Abgabe von Cannabis an Erwachsene zu Genusszwecken in bestimmten lizenzierten Geschäften erlauben. Die Experten forderten den Gesetzgeber zu Maßnahmen auf, um „die gesundheitlichen und sozialen Folgeschäden zu mindern, die bei einer Ausweitung des Cannabiskonsums erwartbar wären“.

Der Forderungskatalog kommt von der DHS, der Deutschen Gesellschaft für Suchtforschung und Suchttherapie, sowie den beiden Deutschen Gesellschaften



Wird Cannabis in lizenzierten Geschäften bald frei verkauft? Experten verlangen unter anderem, eine legale Abgabe nicht ab 18 Jahren zu erlauben, sondern erst ab 21 Jahren. Foto: dpa/Fabian Sommer

für Suchtmedizin und für Suchtpsychologie. Man decke das gesamte Spektrum der Prävention, Forschung, Therapie und Beratung ab und sei konfrontiert mit allen „cannabisbezogenen Störungen und Konsumfolgen“. Vor diesem Hintergrund ist aus Sicht der Unterzeichner ein Bündel von Vorkehrungen erforder-

lich: Die Zahl der lizenzierten Verkaufsstellen sei zu begrenzen, ebenso deren Öffnungszeiten. Sie müssten einen Mindestabstand zu Jugendfreizeiteinrichtungen und Schulen einhalten. Der Konsum solle dort untersagt werden, auch der Verkauf von Alkohol und Tabak.

Die Experten verlangen zudem, eine legale Abgabe

von Cannabis nicht ab 18 Jahren zu erlauben, sondern erst ab 21 Jahren. „Begründung: Abschluss der Ausreifung des Gehirns, Minderungen von Risiken für Cannabisfolgenstörungen“, wie es in dem Papier heißt. Verstöße gegen den Jugendschutz müssten mit einem Entzug der Verkaufslizenz sanktioniert werden. Gefährliche

Zubereitungen sollten verboten werden, ebenfalls für Cannabis fördernde Maßnahmen. Verpackungen seien mit Warnhinweisen und Telefonnummern von Beratungsangeboten zu versehen.

Parallel zum Ansteigen der Steuereinnahmen durch den Cannabisverkauf solle

„in vergleichbarer Größenordnung“ investiert werden in „verbesserte Prävention, Früherkennung, Frühintervention, Beratung, Begleitung und Behandlung sowie der Versorgungs- und Therapieforschung im Bereich cannabisbezogener Störungen“. Die Fachgesellschaften warnen ferner: „Es sei damit zu rechnen, dass der illegale Markt entgehenden Umsätzen durch einen höheren Verkaufsdruck über günstigere Preise und den Verkauf an Minderjährige begegnen wird“.

Der neue Drogenbeauftragte der Bundesregierung, Burkhard Blienert (SPD), hatte kürzlich gesagt: „Es macht keinen Sinn, jetzt die Legalisierung übers Knie zu brechen, wenn dann wenig später die Verkaufsstellen wieder schließen müssen, weil wir etwas vergessen haben.“ Es werde aber auf jeden Fall noch in dieser Wahlperiode „ein Gesetz geben, mit dem Cannabis für Erwachsene legal, aber kontrolliert und sicher in Deutschland zu kaufen sein wird“.

Die Fachgesellschaften mahnten eine umfassende Begleitforschung an. Außerdem solle eine Gruppe von Experten verschiedener Disziplinen die Regierung bei einer Umsetzung beraten. dpa

## GESCHMACKSSACHE

### Max is(s)t einfach ...

Michael H. Max Ragwitz

Meine kochende Leidenschaft hat ihre Geschichte. Schon im späten Kindes- bzw. frühen Jugendalter habe ich im Erzgebirge meiner Mutter, meiner Großmutter oder meiner Tante gern beim Kochen über die Schulter geschaut. Natürlich hier und da auch mal verkostet, vor allem aber darauf geachtet, wie zubereitet wurde. Und mit großem Interesse habe ich bis heute immer wieder in ein handgeschriebenes Rezeptbuch meiner Mutter geschaut, das sie in der Gewerbeschule, also einer Art Haushaltsschule, angelegt hat. Da muss ich über so manchen sympathischen Schreib- und Rechenfehler schmunzeln, bewundere aber die akribisch-einfache Art der küchentechnischen Beschreibung.

Da ich mir neben der raffinierten Auswahl und Zubereitung von Produkten gesunteschmeich auch das bewahrt habe, was man „Karo einfach“ nennt, möchte ich Sie heute an einen Wiegebraten heranführen, den Sie ganz nach Lust und Laune kombinieren können. Bei uns gab es den sogar beim Fleischer als Aufschnitt zu

kaufen. Wie der Braten heißt, ist eigentlich egal. Den gibt's in mannigfaltigen Bezeichnungen sicher in fast allen deutschen Regionen. Und lassen Sie sich nicht den kulinarischen Bären aufbinden, dass das ein Gericht mit DDR-Herkunft sei. Auf jeden Fall brauchen Sie für den Braten Hackfleisch halb & halb. Das sollte möglichst so fein gewolfen sein, dass es dem Bratwurstbrät nahekommt. Sie merken schon, ein klassischer „falscher Hase“ wird das nicht.

Meine Mutter nahm laut ihrer Kochkladde je ein Viertel Schweine- und Rindfleischhack. Wo sie die andere Hälfte hernahm, weiß ich nicht. Es hat jedenfalls immer gelangt. Das Hack wird nun mit einer feingeschnittenen Zwiebel, einer in Milch eingeweichten und danach fest ausgedrückten Semmel bzw. einer rohen oder gekochten geriebenen Kartoffel homogen vermischt, sodass die Flüssigkeit gut aufgesaugt wird. Ebenfalls in die Masse gehören zwei Eier und nach Geschmack in feine Würfel geschnittener Speck. Gewürzt wird mit Salz, etwas Knoblauch, Pfeffer und edelsüßem Paprika. Das Ganze können Sie nun zu einer

größeren Rolle formen, die keine Risse enthalten sollte, mit Eiweiß bestrichen, in eine mit Butterschmalz ausgestrichene Pfanne gelegt und mit etwas Wasser angegossen wird. Rein in den vorgeheizten Ofen und bei mittlerer Hitze eine gute Dreiviertelstunde braten.

Dabei das Fleisch stets mit dem entstehenden Saft begießen und ab und an etwas Wasser nachgießen, damit nichts anbrennt. Hat der Braten außen die gewünschte Farbe erreicht, nehmen sie ihn heraus und schwitzen Sie den eingedampften Saft mit etwas Kartoffelmehl zu einer Soße Ihres Geschmacks an. Ich bevorzuge zum warmen, aufgeschnittenen Wiegebraten die Kombination mit Salzkartoffeln und Mischgemüse. Aber auch Bratkartoffeln oder Kartoffelstampf vertragen sich mit dem Fleisch. Und kalt aufgeschnitten und mit Senf bestrichen, ergibt der Wiegebraten eine deftige Brotzeit zu jeder Tageszeit. Und zu allen anderen Zeiten sowie so ... In diesem Sinn einfach „guten Appetit“.

Der Autor gibt in seinen Spalten Anregungen für eine abwechslungsreiche Küche. www.kulinarische-portraits.de



## WHO beklagt skrupelloses Marketing bei Babynahrung

Studie: Hersteller manipulieren junge Mütter

**GENF** Die Weltgesundheitsorganisation WHO wirft Herstellern von Babynahrung „skrupellose Vermarktung“ vor, die gezielt Schwangere und junge Mütter verunsichere. Die Hersteller manipulierten Eltern und Gesundheitspersonal, hieß es gestern in einer Studie der WHO und des UN-Kinderhilfswerks Unicef. So würden irreführende oder wissenschaftlich nicht fundierte Behauptungen aufgestellt, um Mütter dazu zu bringen, Babys Säuglingsnahrung statt Muttermilch zu geben.

Die Industrie war 2019 der Studie zufolge 55 Milliarden Dollar (48 Milliarden Euro) wert. Es gebe rund ein halbes Dutzend große Unternehmen, sagte Nigel Rollins, bei der WHO zuständig für Mutter-Kind-Gesundheit. Einzelne Firmen werden nicht genannt. Einer der größten Babynahrungshersteller ist der Schweizer Konzern Nestlé. Er teilte auf Anfrage mit, dass das Unternehmen schon jetzt in 163 Ländern nicht für Nahrung für Babys unter zwölf Monaten verbe-



Manche Säuglinge sind auf Milchpulver angewiesen. Doch Stillen sei das Beste für Mutter und Kind, sagen Experten. Foto: dpa/Armin Weigel

Bis Jahresende werde alle Werbung weltweit für Babynahrung bis zum sechsten Lebensmonat gestoppt. „Nestlé unterstützt die Annahme von Gesetzen über das Marketing von Babynahrung in allen Ländern“, teilte das Unternehmen mit.

### Zweifelhafte Information

Es gehe der WHO nicht darum, Babynahrung aus den Verkaufsräumen zu verbannen, betonte Rollins. Manche Säuglinge brauchten diese Nahrung. In der Studie gehe es nur um Vermarktungsmethoden, die Mütter, die eigentlich stillen wollten und könnten, manipulierten.

Firmen starteten oder infiltrierten Müttergruppen auf sozialen Medien, um Babynahrung zu propagieren, heißt es in der Studie. Gesundheitspersonal werde mit zweifelhaften Informationen versorgt, die sie oft an Mütter weitergäben: etwa, dass Babys mit Säuglingsnahrung länger schliefen, dass Muttermilch mit der Zeit an Qualität verliere oder dass bestimmte Produkte Allergien vorbeugen könnten. Manchmal erhielten sie eine Provision von Firmen, wenn sie Kundinnen rekrutierten.

Nach Angaben der WHO hat 100-prozentiges Stillen in den ersten Lebensmonaten lebenslange gesundheitliche Vorteile. Für die Studie wurden 8500 Schwangere und junge Mütter sowie 300 Gesundheitsbedienstete in acht Ländern gefragt: Bangladesch, China, Großbritannien, Mexiko, Marokko, Nigeria, Südafrika und Vietnam. In Bangladesch sagten 57 Prozent der Mütter, Gesundheitspersonal habe ihnen künstliche Babynahrung empfohlen, in Nigeria 45 und in Großbritannien 30 Prozent. dpa