

„Wie sicher sind unsere Lebensmittel...?“

von Edgar Gärtner

Quelle: KOPP exklusiv Nr. 4/2107

- Es vergeht kaum eine Woche ohne eine spektakuläre Rückrufaktion von Lebensmitteln in Supermärkten. Meistens geht es um Metall-, Glas- oder Plastiksplitter, die bei der maschinellen Verarbeitung von Fleisch- und Wurstwaren oder Milch in das Endprodukt geraten sind. Solche Fremdkörper können lebensgefährlich sein, wenn sie verschluckt werden.

Mitunter geht es bei den Warnungen und Rückrufaktionen, aber auch um Verunreinigungen durch potenziell gefährliche Krankheitskeime oder Giftstoffe. So sorgte im vergangenen Jahr die Entdeckung relativ hoher Arsenwerte in Reiswaffeln für Schlagzeilen in der Saure-Gurken-Zeit. Solche Warnungen erweisen sich allerdings oft als übertrieben.

- Das scheint auch der Fall zu sein bei der jüngst von der *Europäischen Agentur für Lebensmittelsicherheit EFSA* veröffentlichten Warnung vor Palmöl im beliebten süßen *Nuss-Nougat-Brottaufstrich Nutella*. Zwar sieht die *EFSA* kein grundsätzliches Problem für die Verwendung von Palmöl in Lebensmitteln. Das hat schließlich Tradition. Die *EFSA* macht aber darauf aufmerksam, dass beim Erhitzen von Palmöl auf 200 Grad die krebserregenden Verbindungen *3-Monochlorpropandiol (3-MCPD)* und *2-Monochlorpropandiol (2-MCPD)* entstehen können. Der bekannte Hersteller *Ferrero*, der mit *Nutella* ungefähr ein Fünftel seines Umsatzes macht, reagierte sichtlich aufgebracht.
 - Der Ersatz von Palmöl durch einheimische Öle, zum Beispiel Sonnenblumenöl, mache *Nutella* zu einem minderwertigen Ersatz, erklärte *Ferreros* Einkaufs-Manager *Vincenzo Tapella*.

Damit hat er nicht ganz unrecht, denn Sonnenblumenöl ist zwar deutlich teurer als Palmöl, wovon *Ferrero* jedes Jahr im Schnitt 185 000 Tonnen für 800 Dollar je Tonne einkauft, aber sicher nicht gesünder. Wir haben schon an anderer Stelle darauf hingewiesen, dass die in Sonnenblumenöl enthaltene Linolsäure vom menschlichen Organismus in *Arachidonsäure* umgewandelt wird. Diese gilt als Ursache von Arthritis und Arterienentzündungen. Dann könnte man auch gleich preiswertes Schweineschmalz nehmen, das noch mehr *Arachidonsäure* enthält.

Früher für Doping, heute gegen Leukämie

Zurück zum *Arsen*: Wir haben in einem älteren Beitrag bereits darauf hingewiesen, dass *Arsen* früher ein beliebtes Dopingmittel war, weil es die Bildung roter Blutkörperchen anregt. Es kam für diesen Zweck nur deshalb außer Gebrauch, weil es so leicht nachweisbar ist.

Arsen wird übrigens noch heute in Form von *Arsentrioxid* für die Behandlung einer besonders hartnäckigen Form von Leukämie eingesetzt. Da es in höheren Dosen aber eindeutig giftig sowie potenziell erbgutverändernd und krebserregend ist, ist es

in den letzten Jahrzehnten in der veröffentlichten Meinung zum Giftsymbol schlechthin geworden, das immer für eine Schlagzeile gut ist. Man sollte sich allein durch den Nachweis von *Arsen* in Reis aber nicht aus der Ruhe bringen lassen und sich der alten Weisheit von *Paracelsus (1493-1541)* erinnern, wonach erst die Dosis das Gift macht.

❖ Sehr ernst nehmen sollte man hingegen den Nachweis von Krankheitskeimen wie *Salmonellen*, *Listerien* oder *Coli-Bakterien* in Wurstwaren oder Käse. Da diese Keime sich unter günstigen Bedingungen rasch vermehren können, kommt es hier kaum auf die Dosis an, sondern allein auf den Nachweis einer gewissen Keimzahl in einem definierten Volumen. *Listerien* werden immer wieder in französischen Rohmilch-Käsesorten entdeckt. So im vergangenen Jahr in den Sorten *Navarre* und *Gabietou*, aber auch in bayrischem *Wacholderwammerl* der Firma *Sieber*, in *Schnittlauch-Leberwurst* von *Steinemann* beim *Netto Marken-discount* und in italienischen *Frisch-Tortelloni* von *Mondo Italiano*. Diese wurden von den Herstellern zum Teil erst mit Verzögerung in die Läden zurückgerufen.

Listerien können gefährlich sein

Listerien können freilich gesunden Personen mit einem intakten Immunsystem im Allgemeinen wenig anhaben. Aber für Personen mit einem geschwächten Immunsystem (vor allem ältere oder auch jüngere Leute während einer Chemotherapie und nicht zuletzt Ungeborene im Mutterleib und Säuglinge) können sie lebensgefährlich sein. In Ländern wie den USA und der Schweiz sind deshalb die Herstellung und Vermarktung von Rohmilchkäse aus Gründen der Vorsorge generell verboten.

Denn nur durch ausreichendes Erhitzen werden diese Bakterien abgetötet, während sie Tiefgefrieren problemlos überstehen können. In der EU haben sich hingegen die Verteidiger der traditionellen französischen Gastronomie durchgesetzt, die nachvollziehbar beteuern, dass verschiedene Käsesorten nicht mehr schmecken, wenn man sie aus pasteurisierter anstatt aus roher Milch herstellt. Man muss den versprochenen Hochgenuss also folglich mit einem höheren Infektionsrisiko bezahlen. Es gibt halt nichts umsonst auf dieser Welt.



Salmonellen gelten als viel gefährlicher als *Listerien*, verursachen aber wohl gerade deshalb bei uns weniger Todesfälle, weil mit *Salmonellen* infizierte Chargen von Wurstwaren von den Herstellern in der Regel umgehend zurückgerufen werden.

❖ Im vergangenen Jahr musste zum Beispiel *Kaufland* eine von *Salmonellen* befallene *Gourmet-Salami* und später auch die *Klassik-Salami* zurückrufen. *ALDI Nord* musste *Zwiebelmettwurst von Tillmann* wegen *Salmonellen* aus den Regalen nehmen.

Auch *Coli-Bakterien*, die sich normalerweise im menschlichen Darm aufhalten, werden immer wieder auch in verpackten Lebensmitteln gefunden.

- ❖ So musste zum Beispiel *Teewurst der Rügenwalder Mühle* wegen einer *E.-coli-Kontamination* aus dem Verkehr gezogen werden.
- ❖ Seit dem Ende des vergangenen Jahres warnt die *Bundesanstalt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL)* vor gereifter *Rohwurst des Herstellers Ager GmbH*. Darin wurden *verotoxinbildende Coli-Bakterien* nachgewiesen. Diese Bakterien können völlig harmlos sein, weil wir ja seit Urzeiten mit ihnen leben.

Gravierender Fall in Deutschland

Aber es gibt Stämme, die lebensbedrohliche Infektionen verursachen können.

- ❖ Im Jahre 2011 führte eine Masseninfektion mit dem *Escherichia-coli-Stamm EHEC* in Norddeutschland zu 53 Todesopfern.

→ Von den über dreieinhalb Tausend Überlebenden der Infektion trugen viele dauerhafte Nierenschäden davon.

Die Quelle der *EHEC*-Keime waren höchstwahrscheinlich als Salat verabreichte Bio-Sprossen, die aus *ägyptischem Bockshornkleesamen* gezogen worden waren.

Dieser Vorfall zeigt ganz klar, dass man mit der Wahl von Bio-Produkten keinesfalls sicherer fährt als mit industrieller Massenware. Holzauge, bleib' auf jeden Fall wachsam, kann man da nur dringend raten.