

foodwatch Acrylamid-Messwerte Weihnachtsgebäck 2005

Lebkuchen (Reihenfolge nach Belastung)



Produkt Test	Lidl Feinste Nürnberger Elisen- Lebkuchen (300g)	Weiss Weissella Special Feine weiche Oblaten- Lebkuchen (10 Stück 150g)	Lidl Feine Nürnberger Schokoladen- Lebkuchen (300g)	Ferdinand Wolff (Aldi) Feine Nürn- berger Obla- ten- Lebkuchen (200g)	Lambertz Aachener Schokoladen- Printen (200g)	Weiss Weissella Feine weiche Obla- ten- Lebkuchen (200g)	Fin Carré (Lidl) Runde Braune Lebkuchen mit Schokola- de (200g)
12/2002	82	415	96	290	593	168	92
12/2003	28	313	19	198	273	169	166
12/2004	25	62	17	43	416	129	192
12/2005	35	48	57	70	76	89	150
Tendenz 2004/2005	▲	▼	▲	▲	▼	▼	▼



Produkt Test	Bahlsen Contessa Scho- ko Runde Braune Lebkuchen mit edelherber Schokolade (200g)	Bahlsen Grandessa Oblaten- Lebkuchen mit Schokolade (175g)	Bahlsen Jupiter Voll- milch Saftige braune Lebkuchen mit Vollmilch- Schokolade (175g)	Allos* Elisen Lebkuchen „100% Bio“ (50g)	Pulsnitzer Frenzel ©Ech- te Pulsnitzer Delikatess Lebkuchen „Neue Rezep- tur“ (200g)	Schuh- mann Feinste Nürn- berger Elisen- Lebkuchen (600g)
12/2002	130	83	203	445	126	259
12/2003	109	131	273	273	523	117
12/2004	138	171	118	399	365	55
12/2005	170	190	200	200	210	nicht getestet
Tendenz 2004/2005	▲	▲	▲	▼	▼	

Spekulatius (Reihenfolge nach Belastung)



Produkt	Lambertz Aachener Butter Spekulatius (200g)	Fin Carré (Lidl) Butter- Spekulatius (200g)	Borggreve Butter- Spekulatius (200g)	Coppenrath Butter Spekulatius (200g)	Bahlsen Feinster Speku- latius „Butter“ (200g)	Borggreve Gewürz- Spekulatius (500g)
Test						
12/ 2002	12	35	50	203	304	nicht getestet
12 / 2003	13	45	69	120	158	179
12 / 2004	46	149	59	124	171	253
12 / 2005	37	58	98	99	100	130
Tendenz 2004/2005	▼	▼	▲	▼	▼	▼



Produkt	Allos* Mini Spekulatius „Organic 100% Bio“ (125g)	hlg Hagemann (Aldi) Krombach Ge- würz Spekulatius (600g)	Fin Carré (Lidl) Gewürz Spekulatius (600g)
Test			
12/ 2002	461	396	309
12 / 2003	205	303	424
12 / 2004	287	399	628
12 / 2005	197	300	380
Tendenz 2004/2005	▼	▼	▼

Alle Acrylamidwerte in Mikrogramm pro Kilogramm, Messtoleranz 10 Prozent.

Alle Messungen in Anlehnung an EPA-Methode 8032A GC/MS durch ein Fachlabor im Auftrag von foodwatch.

Alle Produkte wurden jeweils im November 2002, 2003, 2004 und 2005 in Berliner Supermärkten bzw. Biomärkten gekauft. Die Gramm-Angabe in Klammern bezieht sich auf die Packungsgröße im Jahr 2005. In den Vorjahren wurden teilweise andere Packungsgrößen angeboten.

* Vollkornmehle und Rohr- bzw. Fruchtzucker bei Bio- bzw. Diätprodukten begünstigen die Entstehung von Acrylamid.

Hintergrund der Tests

Wie schon in den vergangenen drei Jahren hat foodwatch von einem anerkannten Labor Weihnachtsgebäck auf Acrylamid untersuchen lassen. Acrylamid gilt als krebserregend und erbgutverändernd. Daher wird empfohlen, möglichst wenig von der Substanz zu sich zu nehmen. Acrylamid entsteht beim Erhitzen von stärkehaltigen Lebensmitteln. Während es für die häusliche Zubereitung von Speisen Empfehlungen zur Acrylamid-Minimierung gibt, werden Verbraucher beim Gang zum Supermarkt im Stich gelassen: Herstellern und Behörden liegen tausende von Testergebnissen vor. Die Verbraucherinnen und Verbraucher erfahren jedoch nicht, wie stark bestimmte Produkte belastet sind – obwohl sie durch eine gezielte Produktwahl ihre Acrylamidbelastung drastisch senken könnten.

Zusammenfassung der foodwatch-Testergebnisse 2005

Spekulatius: Insgesamt sind die Testergebnisse bei Spekulatius positiver als 2004. Acht von neun getesteten Produkten enthalten weniger Acrylamid als im letzten Jahr. Das schwierigste Produkt scheinen nach wie vor Gewürzspekulatius zu sein. Mit dem für dieses problematische Produkt sehr niedrigen Wert von 130 Mikrogramm Acrylamid pro Kilogramm zeigt die Firma Borggreve, dass hier noch Raum für deutliche Verbesserungen ist. Die Gewürz Spekulatius von Lidl liegen mit 380 Mikrogramm deutlich über diesem Wert.

Lebkuchen: Weniger eindeutig ist die Situation bei Lebkuchen. Bei sieben von 14 Produkten sind die Belastungen gestiegen, bei sieben gesunken. Bei den Produkten, deren Acrylamidgehalt gesunken ist, sind zum Teil signifikante Verbesserungen erzielt worden. Diese zeigen, dass die Hersteller die Werte durchaus deutlich senken können. Ohne Druck durch die Veröffentlichung der Werte tun sie es jedoch nicht. Die Signalwertpolitik der Bundesregierung schöpft das existierende Verbesserungspotenzial nicht annähernd aus. Sehr negativ fallen die Werte der Bahlsen-Produkte auf. Das Beispiel des Gebäck-Riesen zeigt, dass Verbraucher sich keineswegs an bekannten Marken orientieren dürfen, wenn sie ihre Acrylamidbelastung minimieren wollen.

Verbraucherpolitische Bewertung und Konsequenzen

Die Regierung will Acrylamidbelastungen durch eine so genannte Minimierungsstrategie verringern. Dazu wurden pro Produktgruppe Signalwerte festgelegt. Der Signalwert ist jedoch kein Grenzwert für eine Unbedenklichkeit. Er markiert lediglich, dass ab dieser Schwelle das oberste Zehntel der besonders hoch belasteten Produkte beginnt. Hersteller, deren Produkte oberhalb des Signalwertes liegen, werden von der Regierung zur Minimierung aufgefordert. So sollen die Signalwerte nach und nach heruntergeschraubt werden. Sanktionsmaßnahmen sind jedoch nicht vorgesehen.

Für Lebkuchen liegt der Signalwert nach wie vor bei 1.000 Mikrogramm Acrylamid pro Kilogramm. Zum Vergleich: Die besten je von foodwatch getesteten Lebkuchen blieben unter 30 Mikrogramm. An diesem Wert müssen alle Hersteller gemessen werden, dies ist der wahre Verbraucherschutz-„Signalwert“ für Lebkuchen. Die von der Bundesregierung festgesetzten 1.000 Mikrogramm pro Kilogramm Lebkuchen erfüllen aus heutiger Sicht den Tatbestand der vorsätzlichen Gesundheitsgefährdung. Seit Jahren wird dies von foodwatch kritisiert. Der Signalwert für Spekulatius liegt in diesem Jahr wie schon 2004 bei 570 Mikrogramm pro Kilogramm.

Nach wie vor sind schlechte Hersteller „aus dem Schneider“, solange sie unter den viel zu hohen „Signalwerten“ bleiben. Die Minimierungsstrategie der Bundesregierung schützt also die Hersteller und nicht die Verbraucher. Die Verbraucher müssen sogar befürchten, unfreiwillig Produkte mit höherer Belastung als vor einem Jahr zu kaufen.

Die nahe liegende Konsequenz, die Acrylamidbelastung auf der Verpackung der betroffenen Lebensmittel anzugeben, lehnen Industrie und Regierung ab. Verbraucher, die ihre Acrylamid-Belastung senken wollen, können dies beim Einkauf nicht tun, weil es die dafür notwendige Information nicht gibt. Acrylamid ist die Nagelprobe für Vorsorgepolitik und symptomatisch für den Umgang der Lebensmittelindustrie mit Risiken.



Durch die Veröffentlichung der Testergebnisse will foodwatch den Druck auf die Hersteller erhöhen und Verbrauchern Kriterien für die Kaufentscheidung bieten. foodwatch hat bereits vor Jahren einen Kennzeichnungsvorschlag vorgelegt (siehe Abbildung). Die Bundesregierung bräuchte ihn nur vorzuschreiben.

foodwatch unterstützen

Ein Produkt auf Acrylamid zu testen, kostet rund 150 Euro. Wer die Arbeit von foodwatch für bessere Rechte der Verbraucherinnen und Verbraucher im Lebensmittelbereich unterstützen will, kann dies durch eine Spende oder eine Fördermitgliedschaft tun.

Weitere Informationen dazu unter www.foodwatch.de oder Tel. 030 / 28 09 39 95.

Spendenkonto (Spenden sind steuerlich absetzbar):

foodwatch e. V., Kto-Nr. 104 246 400 bei der gls Gemeinschaftsbank (BLZ 430 60 967).

Vielen Dank für Ihre Unterstützung!

Weitere Informationen und Produkttests zu Acrylamid

- Verhaltenstipps: www.foodwatch.de/showpage.php?pagelid=221
- Umfassende Messwerte-Zusammenstellung der Verbraucherzentrale Hamburg: www.vzhh.de/~upload/vz/VZTexte/TexteErnaehrung/Acrylamid.htm
- Das Land Nordrhein-Westfalen veröffentlicht Messwerte unter www.munlv.nrw.de/sites/arbeitsbereiche/verbraucherschutz/produkte.htm