

Martin Rücker (foodwatch)

Von: Martin Rücker (foodwatch)
Gesendet: Donnerstag, 10. Januar 2013 16:48
An: 'walterk@statistik.tu-dortmund.de'
Cc: 'walterk@statistik.tu-dortmund.de'; 'sekgigerenzer@mpib-berlin.mpg.de'; 'thomas.bauer@rwi-essen.de'; 'presse@stiftung-warentest.de'
Betreff: AW: Mineralöl in Adventskalender - "Unstatistik des Monats"

Sehr geehrter Herr Prof. Dr. Krämer,

vielen Dank für Ihre Antwort, wenn auch mich Ihre Einschätzung verwundert. Aber vielleicht wird mir diese ein wenig klarer, wenn Sie mir ergänzend zu Ihrer pauschalen Antwort und dem Verweis auf Ihr Buch die „Quellen“ auch benennen, auf die Sie sich berufen. Vor allem die Quellen, aus denen Sie ableiten,

- dass durch die von der Stiftung Warentest kritisierten Mineralölrückstände definitiv keine zusätzliche Gesundheitsgefahr bestehe;
- dass es „illusorisch“ sei, die potenziell krebserregenden Mineralölrückstände in Lebensmittelverpackungen zu vermeiden;
- dass die Dosis im konkreten Fall entscheidend für das Gesundheitsrisiko ist und sich Substanzen unter Krebsverdacht nur „in so minimalen Mengen, dass sie für die Gesundheit völlig unbedenklich sind“, in Lebensmitteln befänden.

Sie werfen der Stiftung Warentest schwere Kenntnisdefizite und Panikmache vor, argumentieren jedoch, ohne einen Beleg für Ihre These anzuführen. Ich halte es für ein Gebot der Seriosität und der wissenschaftlichen Aufrichtigkeit, wenn Sie sich nicht allein auf nicht näher spezifizierte „Quellen“ beriefen, sondern diese auch benennen würden.

Da Sie, wie Sie geschrieben haben, diese Quellen vor Ihrer heutigen E-Mail noch einmal „angesehen“ haben, wird es Ihnen sicherlich möglich sein, mir diese noch bis zum Ende dieser Woche nachzutragen. Dafür danke ich im Voraus.

Mit freundlichen Grüßen,

Martin Rücker

Werbelügen entlarvt: <http://www.abgespeist.de>

foodwatch auf facebook: <http://www.facebook.com/foodwatch>

foodwatch twittert: http://www.twitter.com/foodwatch_de

martin rücker
pressesprecher
leiter presse- und öffentlichkeitsarbeit

foodwatch e.v.
brunnenstr. 181
10119 berlin
germany
fon: +49 (0)30 / 240 476-19
fax: +49 (0)30 / 240 476-26

e-mail: martin.ruecker@foodwatch.de

internet: www.foodwatch.de

Eingetragener Verein, Sitz Berlin VR 21908 Nz AG Charlottenburg,
Geschäftsführer: Dr. Thilo Bode

Von: "Prof. Dr. Walter Krämer" [<mailto:walterk@statistik.uni-dortmund.de>]

Gesendet: Donnerstag, 10. Januar 2013 16:15

An: Martin Rücker (foodwatch)

Cc: walterk@statistik.tu-dortmund.de; sekigigerenzer@mpib-berlin.mpg.de; thomas.bauer@rwi-essen.de;
presse@stiftung-warentest.de

Betreff: Re: Mineralöl in Adventskalender - "Unstatistik des Monats"

Lieber Herr Rücker,

wir haben uns unsere Quellen nochmals angesehen und finden keinerlei Anlass, von unseren Aussagen auch nur ein yota abzuweichen.

Die Zusatzbelastung durch die Mineralöle hat zu keiner Zeit eine zusätzliche Gesundheitsgefahr erzeugt.

Weitere Hintergrundinfos zur typisch deutschen Lebensmittelhysterie finden Sie auch im Kapitel 8: "Wer vergiftet unsere Nahrungsmittel"

meines aktuellen Buches "Die Angst der Woche" (Piper 2012).

Beste Grüße Walter Krämer

Am 03.01.2013 10:02, schrieb Martin Rücker (foodwatch):

Sehr geehrter Herr Prof. Dr. Krämer,
sehr geehrter Herr Prof. Dr. Gigerenzer,
sehr geehrter Herr Prof. Dr. Bauer,

mit meiner E-Mail vom 12. Dezember hatte ich Sie auf eine Reihe von Fehlern und falschen Darstellungen in Ihrer „Unstatistik des Monats“ Dezember 2012 hingewiesen und Ihnen eine Korrektur nahegelegt.

Auf meine Nachricht habe ich von Ihnen bis heute weder eine Reaktion erhalten noch ist eine Berichtigung der Publikation erfolgt. Da doch gerade in der Wissenschaft eine Korrektur inkorrekt veröffentlichter Veröffentlichungen die bewährte Reaktion sein sollte, halte ich dies für einigermaßen befremdlich.

Ich fordere Sie auf, die Richtigstellungen nunmehr vorzunehmen und bitte um eine Rückmeldung zu meinen Ausführungen bis zum 10. Januar 2013.

Mit freundlichen Grüßen,

Martin Rücker

Werbelügen entlarvt/Unmasking commercial lies: <http://www.abgespeist.de>

foodwatch & facebook: <http://www.facebook.com/foodwatch>

foodwatch & twitter: http://www.twitter.com/foodwatch_de

foodwatch Nederland: <http://www.foodwatch.nl>

martin rücker
leiter presse- und öffentlichkeitsarbeit
director press and public relations

foodwatch e.v.
brunnenstr. 181
10119 berlin
germany
fon: +49 (0)30 / 240 476-23
fax: +49 (0)30 / 240 476-26
skype: foodwatch_mr
facebook: <http://facebook.com/martin.ruecker>
e-mail: martin.ruecker@foodwatch.de

internet: www.foodwatch.de

Eingetragener Verein, Sitz Berlin VR 21908 Nz AG Charlottenburg,
Geschäftsführer: Dr. Thilo Bode

Von: Martin Rücker (foodwatch)
Gesendet: Mittwoch, 12. Dezember 2012 16:33
An: 'walterk@statistik.tu-dortmund.de'; 'sekgigerenzer@mpib-berlin.mpg.de'; 'thomas.bauer@rwi-essen.de'
Cc: 'presse@stiftung-warentest.de'
Betreff: Mineralöl in Adventskalender - "Unstatistik des Monats"

Sehr geehrter Herr Prof. Dr. Krämer,
sehr geehrter Herr Prof. Dr. Gigerenzer,
sehr geehrter Herr Prof. Dr. Bauer,

in Ihrer „Unstatistik“ des Monats kritisieren Sie die Veröffentlichung der Stiftung Warentest zur Mineralölbelastung der Schokolade in Adventskalendern als „kontraproduktive Panikmache“. Leider sind Ihnen in der Herleitung dieses Fazits gleich eine ganze Reihe von Fehlern und Falschdarstellungen unterlaufen:

1. Falsch dargestellt ist in Ihrer Argumentation die Position des BfR (das, nur nebenbei bemerkt, keine „Bundesanstalt“, sondern ein Bundesinstitut ist) zur gesundheitlichen Bewertung von Mineralölrückständen. Das BfR hat keineswegs eine zusätzliche gesundheitliche Gefährung abgestritten, sondern schreibt wörtlich:

„Nimmt man den ‚Worst Case‘ an und berechnet den Gehalt des einzelnen Schokoladeteilchens aus den Kalendern mit den höchsten Gehalten von ca. 7 Milligramm je Kilogramm Schokolade, so ergibt sich ein Gehalt von 0,022 Milligramm aromatischer Kohlenwasserstoffe je Schokoladenteilchen. Aus diesem Gehalt ergibt sich unter der Annahme des Verzehrs von einem Schokoladenteilchen pro Tag nur ein sehr geringer zusätzlicher Anteil zu der von der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit EFSA (2012) abgeschätzten täglichen Aufnahme von aromatischen Mineralölkohlenwasserstoffen über die Nahrung. Der Anteil an der Hintergrundbelastung ist zwar gering, dennoch sind aromatische Kohlenwasserstoffe in Lebensmitteln unerwünscht. Mineralöle sind Gemische aus verschiedenen Kohlenwasserstoffen. Diese Kohlenwasserstoffgemische sind toxikologisch nicht ausreichend untersucht. Insofern kann auch ein mögliches krebserzeugendes Potential der aromatischen Kohlenwasserstofffraktion in Lebensmittel nicht ausgeschlossen werden.“

http://www.bfr.bund.de/de/presseinformation/2012/41/mineraloele_in_schokolade_und_anderen_lebensmitteln_sind_unerwuensch-132174.html)

In einem aktuellen Frage-/Antwort-Dokument schlussfolgert das BfR:

„Vor dem Hintergrund der Erkenntnis, dass Mineralölbestandteile in Lebensmitteln vorkommen können, stellen die Ergebnisse der Untersuchungen der Stiftung Warentest für den Verbraucher keine grundsätzlich neue Belastungssituation dar.“

<http://www.bfr.bund.de/cm/343/fragen-und-antworten-zu-mineraloelbestandteilen-in-schokolade-aus-adventskalendern-und-anderen-lebensmitteln.pdf>)

Dies ist jedoch etwas anderes als anzunehmen, dass keine (zusätzliche) Gesundheitsgefahr bestünde. Durch die Mengen an Mineralölrückständen, die durch Schokolade aus Adventskalendern aufgenommen wird, sieht das BfR keine wesentliche Veränderung an der ohnehin gegebenen (auch aus Sicht des BfR zu hohen!) Belastung. Gesundheitsgefahren hält das BfR durchaus für möglich. In seiner ausführlichen Stellungnahme (die nicht in Bezug auf die Adventskalender-Tests der Stiftung Warentest verfasst wurde, sondern das Thema grundsätzlich aufgreift) sieht das BfR „dringenden“ Handlungsbedarf:

„Aufgrund dieser Daten kam das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) in seiner Bewertung zu dem Schluss, dass der Übergang von Mineralölen auf Lebensmittel dringend minimiert werden sollte.“

http://www.bfr.bund.de/cm/343/uebergaenge_von_mineraloel_aus_verpackungsmaterialien_auf_lebensmittel.pdf)

In einer gemeinsamen Presseerklärung mit der Stiftung Warentest bestätigt das BfR zudem, dass die gesundheitliche Bewertung beider Einrichtungen übereinstimmt:

<https://www.test.de/presse/pressemitteilungen/Mineraloel-in-Adventskalendern-Stiftung-Warentest-und-BfR-stimmen-ueberein-4474231-0/>

2. Jedenfalls in Bezug auf Mineralölrückstände in Lebensmittelverpackungen ist es keineswegs „illusorisch“, wie Sie nahelegen, die potenziell krebserregenden Substanzen gänzlich zu vermeiden. Stiftung Warentest und BfR schreiben dies ausdrücklich in einer gemeinsamen Erklärung:

„Wie das BfR der Stiftung bestätigte, ist es wie die Stiftung Warentest der Meinung, dass Mineralöl in Lebensmitteln vermeidbar sei.“

<https://www.test.de/presse/pressemitteilungen/Mineraloel-in-Adventskalendern-Stiftung-Warentest-und-BfR-stimmen-ueberein-4474231-0/>)

Nicht zuletzt ergab eine groß angelegte Studie mehrerer namhafter Forschungseinrichtungen im Auftrag des Bundesverbraucherministeriums:

„Lagerversuche mit 6 definiert in Recyclingkarton abgepackten Lebensmitteln über 9 Monate ergaben hohe Migrationen für Mineralöl (bis zu 80 % der Kohlenwasserstoffe unter n-C24), Dibutyl- und Diisobutylphthalat, Druckfarbenbestandteile und leichte PAK. Innenbeutel zeigten große Unterschiede in ihrem Barriereverhalten: Beutel aus Polyethylen senkten die Migration um einen Faktor 2-3, Polypropylen um einen Faktor von etwa 100. PET erwies sich als dichte Barriere.“

Unter Berücksichtigung der möglichen gesundheitlichen Risiken schreiben die Autoren weiter:

„Die Einführung einer Barrierschicht für Verpackungen mit Recyclingkarton erscheint unverzichtbar.“
<http://download.ble.de/09HS012.pdf>)

Nicht zuletzt besteht die Möglichkeit, auf Recyclingkartons bei Lebensmitteln zu verzichten. Es gibt mineralölfreie Druckfarben, die für das Neu-Beducken von Lebensmittelkartons verwendet werden – insofern stellt bezieht sich die Problematik auf Altkartons, für die es freilich Alternativen gibt.

3. Eine grobe Fehleinschätzung liegt Ihrer Annahme zugrunde, dass die Dosis in jedem Fall das Gift mache. Dies mag für viele Substanzen gelten. Im Falle von krebserregenden Substanzen wie möglicherweise auch aromatische Mineralölkohlenwasserstoffe gilt dies jedoch grundsätzlich nicht: Hier kann schon die kleinste Menge ausreichend sein, um Krebs auszulösen. Es gibt somit keine „sicheren“ Schwellenwerte – je niedriger die Dosis, umso niedriger wird allein die Wahrscheinlichkeit, dass eine Krebserkrankung ausgelöst wird.

Insofern ist bei der Beurteilung von möglicherweise Krebs auslösenden Mineralölrückständen nicht die Betrachtung der Rückstandsmengen entscheidend – sondern vor allem die Frage, ob die Rückstände reduzierbar oder sogar vermeidbar sind oder nicht. Gesundheitspolitisch also geht es zwangsläufig darum, Rückstände auch tatsächlich weitest möglich zu minimieren bzw. wo möglich – wie im Fall der Mineralölrückstände – vollständig zu vermeiden. Die Bundesregierung erkennt dies ausdrücklich an und gibt im Zuge der Novellierung der Mineralölverordnung das Ziel vor,

„...dass der Übergang aromatischer Mineralölkohlenwasserstoffe aus dem Lebensmittelbedarfgegenstand mit einer Kohlenstoffzahl zwischen 10 und 25 nicht nachweisbar sein darf.“

(Schriftlicher Bericht der Bundesregierung vom 30.11.2012 an den Bundestagsausschuss für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz; Ausschussdrucksache 17(10)1146 vom 10.12.2012)

Das „bedenkliche Kenntnisdefizit“, das Sie der Stiftung Warentest unterstellen, zeigt sich leider vielmehr in Ihren Ausführungen.

Insofern ist es bedenklich, wenn Sie in offensichtlicher Unkenntnis der Fakten den Hinweis auf die Problematik von Mineralölrückständen als „Panikmache“ abtun und den Eindruck erwecken, es gebe bei Substanzen wie Mineralölrückständen Mengen, die „für die Gesundheit völlig unbedenklich sind“ – eine Darstellung, die dem Stand der Wissenschaft widerspricht und die ein fatales Signal in Richtung der Verbraucher wie auch in Richtung der Lebensmittelhersteller sendet.

Sehr geehrter Herr Prof. Dr. Krämer, sehr geehrter Herr Prof. Dr. Gigerenzer, sehr geehrter Herr Prof. Dr. Bauer, wir gehen davon aus, dass eine Richtigstellung der genannten Punkte auch in Ihrem Interesse liegt. Zu welcher Einschätzung der Thematik Sie am Ende kommen, ist selbstverständlich Ihnen überlassen – wir hielten es für angemessen, zumindest die faktischen Fehler Ihrer Ausführungen schnellstmöglich zu korrigieren.

Wir freuen uns auf eine kurzfristige Rückmeldung.

Mit freundlichen Grüßen,

Martin Rücker

martin rücker
leiter presse- und öffentlichkeitsarbeit
director press and public relations

foodwatch e.v.
brunnenstr. 181
10119 berlin
germany
fon: +49 (0)30 / 240 476-23
fax: +49 (0)30 / 240 476-26
skype: foodwatch_mr
facebook: <http://facebook.com/martin.ruecker>
e-mail: martin.ruecker@foodwatch.de

internet: www.foodwatch.de

Eingetragener Verein, Sitz Berlin VR 21908 Nz AG Charlottenburg,
Geschäftsführer: Dr. Thilo Bode

--

Prof. Dr. Walter Krämer
Institut für Wirtschafts- und Sozialstatistik
Technische Universität Dortmund
Vogelpothsweg 78

D-44221 Dortmund
Germany

Tel: +49 231 7553125

Fax: +49 231 755284