

II-2423 der Beilagen zu den Stenographischen Protokollen
des Nationalrates XVIII. Gesetzgebungsperiode

Nr. 1301/J

1991-06-19

A N F R A G E

der Abgeordneten Madeleine Petrovic und FreundInnen

an den Bundesminister für Gesundheit, Sport und Konsumentenschutz

betreffend mögliche Gesundheitsschädigungen durch Aflatoxine

Immer wieder wurden und werden KonsumentInnen mit Meldungen verunsichert, aus denen hervorgeht, daß der Konsum bestimmter Genußsorten möglicherweise gesundheitsschädlich sein kann (siehe dazu die beiliegende Fotokopie eines Berichtes aus der dt. Zeitschrift ÖKOTEST, Heft 1/1991). Insbesondere geht es dabei um eine mögliche Kontamination der Nüsse mit Aflatoxinen, einem Gift, das zudem karzinogene Wirkung hat. Laut Auskunft des Vereins für Konsumenteninformation gibt es in Österreich eine Aflatoxin-Verordnung, in der Nüsse allerdings nicht berücksichtigt wären.

Die unterfertigten Abgeordneten stellen daher an den Minister für Gesundheit, Sport und Konsumentenschutz folgende

A N F R A G E:

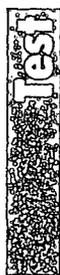
1. Ist es richtig, daß die österreichische Aflatoxin-Verordnung Nüsse nicht berücksichtigt? Wenn ja, warum und was werden Sie dagegen unternehmen?
2. Das deutsche Bundesgesundheitsamt hat bei Proben, die aus Pistazien gezogen wurden, Meßresultate von bis zu 1300 µg/kg Aflatoxine festgestellt. Auch die Tester der Zeitschrift ÖKOTEST haben bei Pistazien überhöhte Aflatoxin-Werte gefunden. Die Zeitschrift stellt fest, daß die betroffenen Importeure die Nüsse daraufhin ins Ausland schickten, wo die Gesetze nicht so streng sind. Können Sie mit Sicherheit ausschließen, daß Teile dieser Lieferungen nach Österreich gegangen sind?
3. Die in Deutschland neu festgelegten Aflatoxin-Grenzwerte betragen 2 µg/kg für das Aflatoxin B₁ und 5 µg/kg für alle Aflatoxine insgesamt. Diese Werte einzuhalten wird, KonsumentenschützerInnen zur Folge, kaum möglich sein. Als Alternative bliebe nur übrig, Nüsse und insbesondere Pistazien aus vollkommen durchindustrialisiertem Anbau zu importieren. Welche Empfehlung werden Sie in diesem Zusammenhang abgeben?

4. Insbesondere bei Pistazien kommt zudem das Problem zum Tragen, daß es sich hierbei um ein sog. "no name product" handelt, also um Ware, die offen, z.B. in Lokalen, feilgeboten wird. Die Herkunft dieser Ware bleibt den KonsumentInnen in jedem Fall völlig unklar. Wie beurteilen Sie die Aflatoxin-Problematik in diesem Zusammenhang?

5. Die Zeitschrift ÖKOTEST empfiehlt ihren LeserInnen, derzeit auf den Verzehr von Pistazien gänzlich zu verzichten.
Können Sie sich vorstellen, daß Sie auch für die österreichischen KonsumentInnen eine ähnliche Empfehlung abgeben müßten?
Wenn nein, wie begründen Sie dies?

Schwer zu knacken

Nüsse sind gesund. Nur jede zehntausendste Nuß ist es nicht. Aber das Problem, diese eine sicher zu finden, haben die Lieferfirmen noch nicht geknackt. Deshalb knacken die Verbraucher auf eigene Gefahr.



Keine schlechte Karriere für eine kleine Nuß: Im 18. Jahrhundert diente Erdnüsse nur als Schweinefutter — oder als Nahrung für die Allerärmsten. Heute ißt niemand mehr Nüsse aus Hunger. Nuß-Genuß ist angesagt. Allein 100000 Tonnen Erdnüsse im Jahr werden schon

im ehemaligen Bundesgebiet geknabbert. Exotische Nüsse wie die Pistazien erfreuten ihre Importeure in den letzten Jahren mit enormen Zuwachsraten: Seit 1985 kletterte ihr Verbrauch auf das Fünffache. Kurz, die Deutschen lieben Nüsse.

Unglücklicherweise fliegt auch *Aspergillus flavus* geradezu auf Erdnüsse, Pistazien und Paranüsse. Dieser Schimmelpilz hinterläßt dort die nach ihm benannten hochgiftigen Aflatoxine. Bei 18 untersuchten Nußsorten haben wir sie zweimal gefunden: eine Pistazienmarke wies 29 µg/kg (Mikrogramm pro Kilo) auf, das 14fache des neuen Grenzwerts, eine Paranuß-Sorte kam gar auf 92 µg/kg, das 46fache.

Rösten oder Salzen beeindruckt diese Krebserreger überhaupt nicht. Sichtbar verschimmelte Nüsse wegzuerwerfen verbessert zwar die Chancen beim Naschen. Aber wer schaut immer so genau hin, was er sich beim Schein des Fernsehers in den Mund schiebt? Wer überwacht den Nachwuchs so, daß der die schlechten schön beiseite legt? Und wer wäscht sich den Schimmel von den Händen, nachdem er eine vergammelte Nuß angefaßt hat? In der Praxis bleibt der Genuß riskant.

Auf die Weisen des Altertums ist auch kein Verlaß mehr. Mithridates, vor der Zeitenwende König von Pontus, und der Römer Plinius lehrten, Nüsse-Essen schütze gegen Gifte. Die Ergebnisse neuzeitlicher Analytik kommen leider zum gegenteiligen Schluß. Dem Absatz hat das bisher nicht geschadet. Dr. Oetkers Nuß-Tochter Ültje freut sich in einer Pressemitteilung, daß ihre Erdnüsse sogar beim Kochen und Backen »ein kräftiges Wörtchen mitreden« dürfen.

Wenn die sprechenden Nüsse von Ültje wirklich aus der Fabrik plaudern würden, könnten sie erzählen, wieviele Nüsse die Firma aussortieren muß, um die Giftfreiheit der Ware einigermaßen zu garantieren, und welcher Aufwand dazu nötig ist (siehe im Blickpunkt). Bei Erdnüssen klappt das auch ganz gut, jedenfalls haben wir keine verseuchten gefunden. Vor lauter Stolz auf ihre Qualitätskontrollen verstiegen sich große deutsche Nußfirmen al-

lerdings schon mal zur Behauptung: Die Produkte »enthalten kein Aflatoxin«. Um eine Gegendarstellung dieses Inhalts in ÖKO-TEST durchzusetzen, bemühten sie vor fünf Jahren sogar die Gerichte. Überhaupt kein Aflatoxin — das ist eine gewagte Behauptung, denn hundertprozentige Sicherheit kann selbst bei aller Sorgfalt kein Importeur garantieren.

In dem erwähnten Verfahren belehrte der Anwalt der Firma felix-knusperrisch Gericht und Gegenseite, es gehe überhaupt »nicht um Erdnüsse, sondern um Erdnuß-Kerne«. Also wenn schon, dann aber bitte ganz korrekt: Die Erdnuß ist überhaupt keine Nuß, sondern eine Hülsenfrucht, deren Stengel sich mit der Frucht zur Erde neigt und sich bis zu acht Zentimeter tief in den Boden eingräbt, wo dann die »Erdnuß« reift. Wir bleiben bei der Bezeichnung Erdnuß.

Das Verhältnis von Mensch und Nuß könnte so harmonisch sein, jedenfalls vom Standpunkt des ersteren aus. Nußfreunde werden geradezu lyrisch, wenn sie an diese »Urnahrung« denken. »Wo es Nüsse gab, konnten sich die Nomaden aufhalten, und wer weiß, vielleicht trugen auch die Nüsse dazu bei, daß die Menschen eines Tages seßhaft wurden«, schwärmt Ursula Grüniger in ihrem Buch »Nüsse und Trockenfrüchte«. Die Inkas gaben ihren Toten Erdnüsse mit in Gräber, zur Ernährung im Jenseits. Erdnüsse haben mit 26 Prozent mehr Eiweiß als Eier, im übrigen glänzen Nüsse mit dem höchsten Fettgehalt von allen pflanzlichen Nahrungsmitteln. 100 Gramm Erdnüsse bringen es auf 571 Kilokalorien, Äpfel zum Vergleich auf gerade 52 Kilokalorien. So viele Nährstoffe fehlen heute kaum noch jemand. Aber dafür können die Nüsse nichts.

iß und stirb

Die frühen Menschen ernährten sich nicht nur gut von Nüssen, manchmal machten sie sich auch ihre Nebenwirkungen zunutze, wie Udo Pollmer in »iß und stirb« berichtet: Die Eingeborenen in Britisch-Guinea verwendeten verschimmelte Erdnüsse, »um für den Stamm schädliche Personen zu beseitigen«, was auch ein Missionar am eigenen Leib erfahren mußte.

Ohne menschliches Zutun fordern gelegentlich Paranüsse Opfer. Wenn sie von ihren über hundert Meter hohen Bäumen fallen, erschlagen sie immer wieder Menschen. Denn die Nüsse erreichen Durchmesser bis zu 20 Zentimetern, ihre Schalen benutzen die Indios als Töpfe. Hierzulande sind von ihnen nur kleine Teile bekannt, etwa als Bestandteil des Studentenfutters. Von ihnen gehen bis zu 40 in eine solche Nuß, sie wachsen dort wie die Schnitze in einer Orange.

Hier läuft niemand Gefahr, von einer Paranaß erschlagen zu werden. Aber die natürliche Radioaktivität, die der Baum im Urwald gesammelt und an die Nüsse weitergegeben hat, macht sich immer noch bemerkbar. Wir haben Radiumwerte um die 30 Becquerel gemessen, dazu kommt noch die Strahlung aus anderen Elementen. 30 Becquerel klingt nach nicht besonders viel, aber Radium bleibt fast hundertmal länger im Körper als Cäsium, auf das sich die meisten gängigen Becquerel-Werte beziehen. Entsprechend mehr Strahlung gibt es dort ab. Die Elterninitiative Restrisiko, die für uns gemessen hat, rät deshalb davon ab, Paranaße zu essen.

Auch Aflatoxine machen den Paranaßen zu schaffen. Falls einem beim Knacken eine Wolke von Schimmel entgegenfliegt, ist äußerste Vorsicht geboten. Eine einzige Nuß kann das Tausendfache der Schimmelgift-Menge transportieren, die noch bei einem ganzen Kilo verboten wäre. In einer Probe aus dem Toom-Markt maßen wir 92 µg/kg, obwohl die Rewe, zu der Toom gehört, die Aflatoxin-Freiheit ihrer Paranaße vorher von einem Handelslabor bestätigt bekam.

Aflatoxine stören auch das gute Verhältnis zwischen der Pistazie und den Nußfreunden. Während sich früher Verliebte unter einer Pistazie trafen, weil ihnen dies Glück und Reichtum bringen sollte, schreckt heute das Bundesgesundheitsamt mit Messungen von bis zu 1300 µg/kg auf. Da tröstet es wenig, daß Pistazien angeblich «positiv bei nervösen Störungen und Geistesschwäche» wirken, wie es in einer Broschüre von Knups («Knups-Nüsse

sind gesunde Nüsse») heißt. In Knups-Pistazien haben wir 29 µg/kg Aflatoxine gefunden. Dem verantwortlichen Importeur Internut war das Problem nicht ganz unbekannt. Obwohl Internut seine Pistazien regelmäßig von einem Lebensmittelchemiker untersuchen läßt, fanden amtliche Kontrolleure in Pforzheim und in Höxter gleichzeitig in einer seiner Lieferungen Aflatoxin. Beide Male war dieselbe Supermarktkette betroffen, sie schickte daraufhin 190000 Packungen Pistazien zurück. Internut packte sie alle aus und schickte die Nüsse ins Ausland, wo die Gesetze nicht so streng sind. Geschäftsführer Dieter Fels ist ohnehin der Meinung, «daß ein Gesundheitsschaden absolut nicht eintreten kann, auch wenn die amtlich festgesetzten Toleranzen einmal etwas überschritten werden».

Keine Garantien

Das sieht das Gesundheitsministerium ganz anders. Die besagten Grenzwerte wurden gerade empfindlich verschärft. Dann gibt es aber noch ein kleines Problem: die neuen Grenzen einzuhalten, wo doch viele Nüsse schon an den alten scheiterten. Albert Spähn von der großen Nußfirma Seeberger befürchtet «erhebliche Schwierigkeiten» bei Paranaßen und Pistazien. Das könnte sogar heißen, daß Seeberger diese Sorten nicht mehr verkauft.

Zumindest einzelne Lieferländer wird es möglicherweise hart treffen, vor allem arme Staaten. Bereits jetzt boykottieren die deutschen Importeure Erdnüsse aus dem Sudan, weil die dortigen Anbauer die Aflatoxin-Probleme nicht in den Griff bekommen. Ähnliches könnte dem Iran blühen, noch Hauptlieferant für Pistazien. Dort wächst der Edelsnack wild heran und wird traditionell verarbeitet — sympathisch, aber keine Garantie gegen Aflatoxine. Da bleibt die Ernte öfter auf dem Boden liegen und fängt an zu schimmeln. Helfen würden da nur industrielle Anbaumethoden wie in einigen anderen Ländern, wo die Nüsse sofort von der äußeren Schale befreit werden. Beim industriellen Anbau werden jedoch massenweise Pestizide eingesetzt.

Bahlsen hat aus den Aflatoxin-Problemen die Konsequenzen gezogen und verkauft Pistazien aus den USA. Bei iranischen konnte die in der Qualitätskontrolle als führend geltende Firma die Reinheit nicht garantieren. Aus dem Iran kommen aber weiterhin die meisten der in Deutschland verkauften Pistazien.

Solange die Nuß nicht völlig industrialisiert ist, gilt die Erkenntnis des Aflatoxin-Experten einer deutschen Behörde: «Ein klein bißchen Russisches Roulette ist beim Nüsse-Essen immer dabei».

Im Bildraum
Vor einigen Jahren wurde in der Riesenhalle noch der Vergnügungsdampfer Astoria umgebaut. Jetzt verarbeitet hier im Hamburger Freihafen Bahlsen Nüsse. Meterhoch stapeln sich die Säcke. Hier beginnt auch die Qualitätskontrolle. Jeden zehnten Sack stechen Hafnarbeiter mit einem spitzen Rohr an, die herausrieselnden Erdnüsse werden gleich im Labor nebenan untersucht. Schlechte Lieferungen gehen zurück. Die Feinarbeit aber leisten fünf Maschinen am anderen Ende der Halle. Sie kontrollieren unter ultraviolettem Licht die Farbe jeder einzelnen, schon geschälten, Nuß. Was nicht dem eingestellten Standard-Braunton entspricht, fliegt per Druckluftstrahl raus. Dabei werden die meisten aflatoxinverseuchten Exemplare rausgepusht, da sie in der Regel verfärbt sind.

Während solche Spezialgeräte faule Erdnüsse an ihrem Äußeren erkennen können, klappt dies bei anderen Sorten nicht, beispielsweise bei Pistazien. Da müssen die Chemiker zur Untersuchung ran, aber sie stehen sofort vor einem Problem. Ginge es um Milch, könnten sie von der großen Kanne auf dem Hof ein kleines Fläschchen abzäpfen und analysieren — das genügt, weil sich die Aflatoxine in der Flüssigkeit gleichmäßig verteilen. Bei Nüssen ist das viel komplizierter: Eine giftige Nuß kann sich unter zehn Kilo sauberen verbergen, genügt aber, um den ganzen Haufen auf gesetzwidrige Werte zu bringen. Um diese eine Nuß garantiert zu finden, müßten die Lebensmittel-Chemiker also sämtliche Nüsse untersuchen. Dann bliebe allerdings zum Essen nichts mehr

— Nüsse sind äußerst gehaltvolle Nahrungsmittel, die Sie in größeren Mengen nur dann zusätzlich zu den normalen Mahlzeiten füttern sollten, wenn Sie gerne zunehmen möchten.

— Wenn Sie gesalzene Nüsse mögen, denken Sie daran, daß der Salzkonsum des Durchschnittsdeutschen ohnehin zu hoch liegt.

— Vom Verzehr von Pistazien müssen wir abraten. Sie sind höchstens dann unbedenklich, wenn Sie aus einem Land ohne Aflatoxin-Probleme stammen. Aus den Packungen ist das aber leider nicht ersichtlich.

— Paranaße sollten Sie wegen der Radioaktivität und des Aflatoxin-Risikos meiden.

— Verfärbte, verschrumpelte oder gar verschimmelte Erdnüsse sollten Sie nicht mitessen.

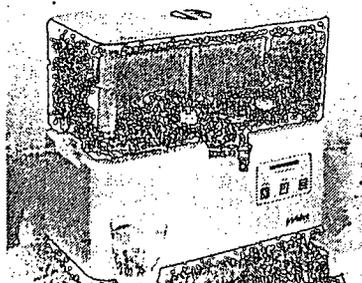


Anzeigen

Wie wünschen Sie sich TRINKWASSER?

Nitrate, Atrazin, Schwermetalle, Pestizide, Herbizide, Bakterien, Viren, Chlor und Kalk, ja sogar bei radioaktivem Cäsium im Trinkwasser... **WIR KÖNNEN HELFEN** → bis 99% Schadstoffreduzierung!

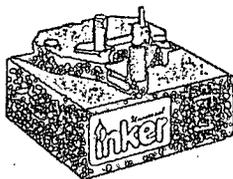
Vom Kleinstfilter bis zum speziell entwickelten, biologischen Trinkwasserfilter (ausrüstbar mit magnetischer Komponente, Ergebnis: Wasser rechtsdrehend) können wir den für Sie richtigen Filter liefern. Die JRA, seit Jahren **EXPERTE** für die Trinkwasseraufbereitung, hilft Ihnen bei der Auswahl Ihres Filters!



Fordern Sie weitere Unterlagen an:
JRA-MASCHINEN GmbH
 Abt. Trinkwassertechnologie
 Postfach 11 69 · 7313 Reichenbach
 Tel. 071 53 / 5 17 62 · Fax 071 53 / 5 86 68
 Unsere Abt. Umwelttechnologie
 berät Sie gerne bei Luft-Problemen

NEU! Kosten sparen durch Farbband-Recycling!

- Der *inker Universal* erneuert Ihr verbrauchtes Farbband bis zu 20mal.
- Alle Gewebe-Farbband-Kassetten-Typen können erneuert werden.
- 5 auswechselbare Antriebsstifte werden mitgeliefert, die Motordrehrichtung ist veränderbar.



Der *inker Universal* kostet mit Zubehör 395,- DM

Infos auch per sofort Telefax-Abruf (Polling) erhältlich:

JemInformatic GmbH
 Waldstr. 28 · 6300 Usinger
 TEL: 06081/46001
 Telex-Nr.: 774 6081918 JcmD
 FAX: 06081/46004, 06081/46001

übrig. In der Praxis können die Fachleute also nur eine Stichprobe aus dem Sack oder Container mit Nüssen ziehen. Das Problem: Wie groß soll diese Stichprobe sein?

Leider ist die Untersuchung großer Nußmengen sehr aufwendig: 20 Kilo Nüsse beispielsweise müssen für die Analyse erst einmal kleingehackt werden. Da gehen die Labors mit einem »Riesen-Fleisch-Cutter dran«, wie ihn sonst Metzger verwenden, berichtet ein Experte. Damit die Nüsse sich gut kleinhacken lassen und ihr Fett nicht alles verschmiert, werden sie vorher mit flüssigem Stickstoff tiefgefroren.

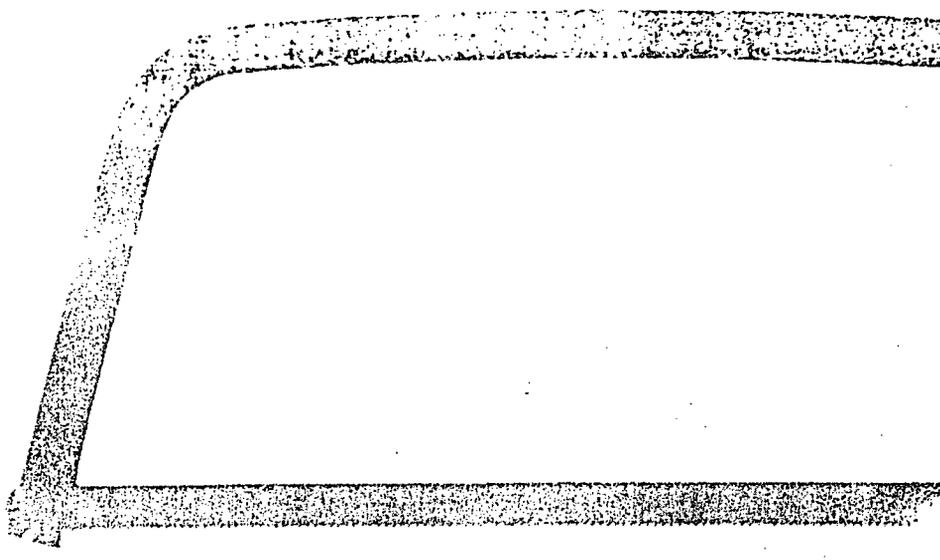
Risikospiegel

Je nachdem, wieviel kleingehackt und untersucht wird und je nachdem, ab welchem Aflatoxin-Wert die Nußladung abgelehnt wird, verteilt sich das Risiko auf Verbraucher und Hersteller: In den Grafiken der Wissenschaftler gibt es eine Fläche, deren Größe das »Risiko der Hersteller« darstellt, nämlich die Wahrscheinlichkeit, daß eine Nußladung abgelehnt wird, obwohl ihr Aflatoxin-Gehalt in Wirklichkeit unter dem Grenzwert liegt. Und es gibt eine Fläche »Risiko der Verbraucher«. Sie gibt die Wahrscheinlichkeit wieder, daß eine Nußladung zum Verkauf akzeptiert wird, obwohl ihr Aflatoxin-Gehalt in Wirklichkeit über dem Grenzwert liegt. In der reinen Welt der Mathematik läßt sich mit solchen Grafiken beliebig spielen. Die Wissenschaftler müssen nur vorgeben, wer welches Risiko tragen soll, dann läßt sich errechnen, wie groß die Stichproben sein müssen und ab welchen Aflatoxin-Mengen darin die Nüsse nicht in die Läden dürfen.

Spezialisten des Bundesgesundheitsamts (BGA) haben das Ganze einmal für Erdnüsse durchkalkuliert. Sie rechnen kühl vor, daß es überhaupt nichts bringt, beispielsweise 100 Gramm zu untersuchen. Wenn sie aus einem Container stammen, in dem die Nüsse im Schnitt mit 50 µg/kg Aflatoxin — dem Zehnfachen des alten Grenzwerts — belastet sind, kommt mit einer Wahrscheinlichkeit von 78 Prozent ein harmloses Ergebnis heraus. Erst bei einer Stichproben-Menge von 20 Kilo können die Untersucher bedenkliche Nußladungen mit einer Treffsicherheit von über 90 Prozent aufspüren. Allerdings müssen sie dazu rigoros die ganze Ladung schon dann zurückweisen, wenn in der Stichprobe nur Bruchteile des gesetzlich Erlaubten gefunden werden. Diese Verfahren hätte unangenehme Folgen für die Nußimporteure: Sie würden massenweise auch einigermaßen gute Ware zurück-schicken. Selbst Nußlieferungen mit lediglich 1 µg/kg Aflatoxin würden in 61 Prozent der Fälle zurückgehen. Langer Rechnung kurzer Sinn: Die BGA-Spezialisten schlagen 100 Kilo als angemessene Menge für eine Stichprobe bei Erdnüssen vor.

Wieviel es bei Pistazien sein müssen, kann niemand sagen. Das Dumme ist nämlich, daß bisher keiner weiß, wieviel Prozent der Pistazien überhaupt mit Aflatoxinen infiziert sind, geschweige denn mit welchen Mengen. Ohne diese Angaben läßt sich die nötige Stichproben-Größe nicht berechnen. Die Industrie-Labors halten sich ans Machbare und untersuchen günstigstenfalls 20 Kilo oder 40, wenn's hochkommt. Welches Risiko damit den Verbraucherinnen und Verbrauchern zugemutet wird, weiß keiner. Erst recht kann die Industrie so nicht garantieren, daß die

ÖKO-TEST/Magazin 1/91



Nüsse im Überblick

			Preis pro 100 g	Aflatoxin B ₁ (µg/kg)	Radium (Becquerel/kg)
Erdnüsse					
Bahlsen Perl-Erdnüsse (ohne Schalen)	Bahlsen	3000 Hannover	1,00	nein	n.u.
Beste Pikant-würzige Erdnüsse (ohne Schalen)	Beste Vertriebs GmbH	3000 Hannover	0,66	nein	n.u.
Eldorado Erdnüsse mit Salz (ohne Schalen)	Großhandels GmbH	5840 Schwerte	0,50	nein	n.u.
Fancy Erdnüsse (in Schalen)	Frupa	8620 Lichtenfels	0,60	nein	n.u.
Ibu Erdnuss-Kerne (in Schalen)	IBU GmbH	6078 Neu-Isenburg	0,50	nein	n.u.
Knups USA-Fancy Erdnüsse (in Schalen)	Internut	2000 Hamburg	0,37	nein	n.u.
Ultje Erdnüsse mild gesalzen (ohne Schalen)	Ultje	4800 Bielefeld	1,00	nein	n.u.
Paranüsse					
Goldfrucht Brasil Paranüsse (Frupa GmbH)	Toom-Markt (Rewe)	5060 Berg. Gladbach	0,75	nein	36
Happy Tree Brasil Paranüsse (in Schalen)	Kaufhof	5000 Köln	0,75	nein	31
Paranüsse lose (in Schalen)	Wertkauf	7500 Karlsruhe	0,59	nein	11
Paranüsse lose (in Schalen)	Toom-Markt (Rewe)	6380 Bad Homburg	0,80	92	31
Pistazien					
Andy's Pistazien (in Schalen)	Neuenfeldt & Deters	2000 Hamburg	1,03	nein	n.u.
Basket Pistazien (in Schalen)	Basket	2105 Seewetal	1,00	nein	n.u.
Elite Pistazien (in Schalen)	Kaufhof	5000 Köln	1,80	nein	n.u.
Knups Pistazien (in Schalen)	Internut	2000 Hamburg	1,00	29	n.u.
Pistazien lose abgefüllt (in Schalen)	Karl Müller & Co.	6000 Frankfurt	1,50	nein	n.u.
Seeberger Pistazien (in Schalen)	Seeberger	7900 Ulm	2,50	nein	n.u.

n.u.: nicht untersucht
 Testinstitut: Öko-lab, Heuss; Elternverein Restriktio Köln
 Testmethode: Aflatoxine: Aus je 5 Kilo Nüssen wurde ein Kilo geschält und gemahlen. Davon wurden 2 g mit ELISA untersucht. Positive Ergebnisse wurden über eine HPLC-Untersuchung (mit 50 g) abgesichert.
 Hochweigränze: 1 µg/kg. Radioaktivität: Messung mit Germanium-Lithium-Gammaspektrometer

neuen Aflatoxin-Grenzwerte (2 µg/kg für das Aflatoxin B₁, 5 µg/kg für alle insgesamt) eingehalten werden. Folglich stehen ihre Manager immer mit einem Bein im Gefängnis.

Sie versuchen deshalb, den Schwarzen Peter weiterzuschieben, und zwar an das Bundesgesundheitsamt. Das möge doch, bitte schön! einen Plan für die Stichprobenahme aufstellen. Da würde sich die Industrie dann dran halten, und niemand könnte ihr einen Vorwurf machen, wenn es schiefeht.

Tatsächlich grübelt eine Arbeitsgruppe des BGA zur Zeit über einen solchen Plan. Dabei fiel immerhin schon eine Presseerklärung über die Risiken von Pistazien ab, aber mit dem eigentlichen Problem kommt die Gruppe nicht recht weiter. Denn wie der weise Sokrates weiß sie nur, daß sie nichts weiß — jedenfalls nichts über die Aflatoxin-Verteilung bei den Nüssen, auf die es ankäme. Außerdem soll die vorgeschriebenen Prozedur die Labors nicht überfordern, ganz im Sinne eines Industrie-Chemiker: »Es hat keinen Sinn, wenn da Mathematiker rangehen«. Soll heißen, könnte die BGA-Crew wirklich die wissenschaftlich angemessenen Probenmengen errechnen, lägen sie beschwerlich hoch für die Industrie. Am Ende wird wohl eine 20-Kilo-Probe herauskommen, weil das als Obergrenze für die Praxis gilt.

Selbst wenn dadurch die Höchstmengen der neuen Aflatoxin-Verordnung oft überschritten werden sollten, ist das Risiko gering, daß die Lebensmittel-Kontrollure in Zukunft öfter verseuchte Waren aus Lagern oder Läden holen. Sie arbeiten nämlich noch mit wesentlich kleineren Stichproben. Die Kontrollure können nicht »ständig mit Säcken an Erdnüssen rumhantieren«, so Dr. Paul Majerus vom Chemischen Landesuntersuchungsamt Trier.

Pistazien sind zudem teuer und stehen auch nicht zentnerweise im Supermarkt. Die amtlichen Untersucher haben also keine Chance, aber die nutzen sie gelegentlich. Wenn sie dabei immer wieder Aflatoxine finden, bietet sich dafür eine Erklärung an: Im Handel sind Nußladungen gelandet, die nicht etwa knapp über der erlaubten Aflatoxin-Menge lagen, sondern weit darüber.

Leider macht die Stichproben-Problematik auch vor ÖKO-TESTern nicht halt: Auch wir konnten nur jeweils ein Kilo untersuchen. Damit ließ sich beweisen, daß Aflatoxine bei Pistazien und bei Paranüssen noch ein Problem sind. Wenn wir in einem Kilo jedoch nichts gefunden haben, beweist das keineswegs die Qualität der Marke. Wir können deshalb in unserer Tabelle keine Bewertungen der einzelnen Marken vornehmen, sondern nur generell vor diesen beiden Sorten warnen.

— Joseph Paulus

Gesund im Mund!

Mynta

Zahnpflege aus Natur Rohstoffen

Ein gesunde Mundhöhle, eine intakte Mundflora, eine Vielzahl von Keimen, sorgt dafür, daß sich Krankheiten nicht ansiedeln können. Zu scharfe Mittel stören dieses natürliche Gleichgewicht. Schädliche Bakterien können angreifen. Mynta pflegt die Mundflora, wirkt als Milchsäure-Wirkstoff natürlichen Ursprungs hilft Mynta, Zähne und Zahnfleisch und den gesamten Mundraum gesund zu erhalten, ohne das biologische Gleichgewicht dort zu gefährden.



Die grüne Mynta. Wirksam und Gesund

Mynta enthält:

Natur-Kreide als Putzkörper
 Glycerin zur Feuchthaltung
 Na-Zinnmittel aus Palmöl
 pflanzliches Xanthan-Bindemittel und Wasser
 Pfefferminzöl, Krauseminzöl
 Eukalyptusöl und Menthol
 Kampfer, Nelkenöl,
 natürliches Anethol und
 Anisöl, Chlorophyllin und
 Zitronensäure, Extrakte aus
 Kamille, Myrtel,
 Bibernellwurzel und Salbei

Ohne Konservierungsstoffe!

Öko-Test 8/89 empfehlenswert

Elida Gibbs GmbH, Hamburg

ÖKO-TEST Magazin 1/91

Anzeige