

Gefährliche Weichmacher in Lebensmitteln gefunden

24.09.2012, 09:11 Uhr | ag



Auch Butter kann gefährliche Weichmacher enthalten. (Quelle: Thinkstock by Getty-Images)

Eingeschweißter Käse, abgepackte Butter und Schlagsahne könnten gesundheitsschädlich sein. Das hat eine Stichprobe für die NDR-Sendung "Der große Küchen-Check" ergeben. Von 19 untersuchten Lebensmitteln enthielten sieben den Weichmacher Diethylhexyl-Phthalat, kurz DEHP. Die Substanz steht im Verdacht, Diabetes, Asthma und Atemwegserkrankungen zu fördern.

Mehr zum Thema

- [Studie: Weichmacher führen zu Fettleibigkeit](#)
- [Lebensmittelkennzeichnung: Das sind die neuen Regeln](#)
- [Angebrochene Lebensmittel - ist das noch essbar?](#)
- [Firmen müssen mehr Produktinfos preisgeben](#)

Weichmacher können zu Unfruchtbarkeit führen

Bei Männern können Weichmacher (Phthalate) außerdem zu Unfruchtbarkeit führen. Eine neuere Studie im Auftrag des Umweltbundesamtes kommt zu der Erkenntnis: Die Hälfte aller jungen Männer zwischen 18 und 23 Jahren in Deutschland ist nur noch eingeschränkt fruchtbar. Ein wichtiger Faktor dabei sei die verbreitete Aufnahme von Weichmachern. Die Gifte können aus der Verpackung in die Lebensmittel und später beim Essen in unseren Körper gelangen.

Weichkäse wie Gérardont und Saint Albray sind betroffen

Seit 2006 ist DEHP in Kunststoffen, die in Kontakt mit Lebensmittel kommen, verboten. Trotzdem gibt es immer wieder Funde, wie die Stichprobe des NDR bestätigt. Belastet sind unter anderem Gérardont Weichkäse mit 80 Mikrogramm pro Kilogramm, Bertolli Pesto mit 240 Mikrogramm pro kg und Kerrygold Butter mit 520 Mikrogramm pro Kilogramm. Am meisten DEHP enthält Saint Albray Käse mit 910 Mikrogramm pro kg.

Grenzwerte sind nur bedingt aussagekräftig

Jedes der Ergebnisse liegt zwar unter den vorgeschriebenen Grenzwerten. Für Dr. Marike Kolossa vom Umweltbundesamt ist das trotzdem kein Grund zur Beruhigung, denn Grenzwerte gingen immer davon aus, dass man nur eine bestimmte Menge von diesen Lebensmitteln isst. In der Praxis könne dies ganz anders aussehen. Außerdem warnt die Toxikologin: "Wir finden diese Stoffe in allen Menschen in Deutschland, und einige sind so

hoch belastet, dass wir Entwicklungsschäden und gesundheitliche Schäden befürchten müssen."

Reaktionen der betroffenen Unternehmen

Die betroffenen Unternehmen reagieren abwägend bis besorgt. Beispielsweise will der Hersteller von Bertolli Pesto alle Optionen prüfen, um die Ursache auszumachen. Der Produzent der Kerrygold Butter schreibt, er werde die NDR Untersuchungen zum Anlass nehmen, um seinen kompletten Prozess noch einmal zu durchleuchten. Der Hersteller von Géramont und Saint Albray teilt mit, er erfülle die Normen des Lebensmittelrechts.

Infos auch unter :

http://lifestyle.t-online.de/studie-weichmacher-in-lebensmitteln-gefunden/id_59783330/index