



Ministerium für Ernährung, Ländlichen Raum und  
Verbraucherschutz Baden-Württemberg

📅 17.12.2020

VERBRAUCHERSCHUTZ

# Apfel, Nuss und Mandelkern – (Vor-)Weihnachtliches im Fokus der Lebensmittelüberwachung



📷 PantherMedia / Zvonimir Athletic

## **Schwerpunktkontrollen der Lebensmittelüberwachung vor Weihnachten: Apfel, Nuss und Mandelkern – (Vor-)Weihnachtliches im Fokus der Lebensmittelüberwachung**

Damit im vorweihnachtlichen Lebensmittel-Einkauf keine Gesundheitsgefahren lauern und auch keine falschen Versprechen durch irreführende Angaben gemacht werden, kontrolliert die Lebensmittelüberwachung in Baden-Württemberg derzeit wieder besonders Produkte, die in der Weihnachtszeit hoch im Kurs stehen. Zur Weihnachtszeit stellte das Verbraucherministerium am

Donnerstag (17. Dezember) Untersuchungsschwerpunkte der vier Chemischen und Veterinäruntersuchungsämter in Freiburg, Karlsruhe, Sigmaringen und Stuttgart vor.

An Heiligabend haben Würstchen mit Kartoffelsalat bei vielen Familien Tradition. Vielleicht dieses Mal auch vom Gastronomen oder Caterer, den man in diesen schwierigen Zeiten unterstützen möchte. Doch wie ist es beim **Kartoffelsalat** aus der Gastronomie um die mikrobiologische Qualität bestellt? Die Antwort fällt kurz aus: Im Prinzip sehr gut. In den vergangenen sechs Jahren wurden 146 Proben von schwäbischen Kartoffelsalaten aus Gastronomiebetrieben auf ihren Hygienestatus überprüft. 96,6 Prozent der untersuchten Kartoffelsalate befanden sich in einem mikrobiologisch unbedenklichen Zustand. Dies lässt auf eine gute Produktions- und Personalhygiene in den betroffenen Betrieben schließen.

**Weihnachtsgebäck und seine Zutaten** sind ebenfalls wieder auf dem Prüfstand: Bei **Nüssen und Trockenfrüchten** kann ungeeignete Lagerung und Trocknung zur Entstehung von Schimmel und damit einhergehender Schimmelpilzgifte, auch Mykotoxine genannt, führen. Besonders auf die stark toxischen Schimmelpilzgifte Aflatoxine sowie Ochratoxin A wurde intensiv geprüft. Mehr als 200 Proben von Nüssen und Trockenfrüchten wurden in den vergangenen beiden Jahren untersucht, dabei wurden vereinzelt (1 x Mandeln, 3 x Feigen) Mykotoxin-Höchstmengeüberschreitungen festgestellt. Die Proben enthielten zumeist keine oder nur geringe Mengen der gefährlichen Schimmelpilzgifte.

Sogenannte **Vanillepasten** werden auch in der Weihnachtsbäckerei immer beliebter. Beworben mit Angaben wie „1 Teelöffel statt 1 Vanilleschote“ suggerieren sie nennenswerte Anteile der Vanilleschote, einem der teuersten Gewürze der Welt. Tatsächlich ermittelt wurde bei ersten Untersuchungen dieser Mischungen aus einem alkoholischen Vanilleextrakt und Zuckersirup, dass ein Teelöffel lediglich zwischen einem Zehntel und einem Zwanzigstel einer Vanilleschote enthält und die Werbeversprechen bei weitem nicht zutreffen. Die Produkte wurden als irreführend beurteilt.

Auch die einst typische Weihnachtssüßigkeit „**gebrannte Mandeln**“ stand im Fokus der Untersuchungen. Grund ist, dass bei der Mandelernte bisweilen unabsichtlich Bittermandeln mitgeerntet werden. Diese enthalten hohe Mengen an Blausäure, die beim Verzehr zu gesundheitlichen Beeinträchtigungen wie Kopfschmerzen führen können, wenn man sie nicht wegen des bitteren Geschmacks gleich ausspuckt. Bei Untersuchungen von bisher neun Proben gebrannter Mandeln und der dazugehörigen Rohware wurden vereinzelt Blausäuregehalte festgestellt, die vermutlich auf Bittermandelanteile zurückzuführen sind. Das zuständige Untersuchungsamt in Sigmaringen wird seine Untersuchungen fortsetzen mit dem Ziel, einen repräsentativen Überblick über die Situation zu erhalten. Diese Erkenntnisse sollen zur Festlegung einer gesetzlichen Höchstmenge von Blausäure in Mandeln und Mandelerzeugnissen beitragen.

Gesundheitlich problematische Inhaltsstoffe sind auch bei **Weihnachtsgebäck** im Blickpunkt: So kann neben leckeren Aromen beim Backen auch Acrylamid als herstellungsbedingte Kontaminante entstehen. Erfreulicherweise wurde dieser unerwünschte Stoff nur bei zwei von 38 Proben im Bereich des derzeitigen EU-Richtwertes gefunden, in allen anderen Proben waren die Gehalte unauffällig. Die aktuellen Ergebnisse sprechen dafür, dass die europaweit vorgegebenen Minimierungsmaßnahmen für diesen problematischen Stoff greifen.

Auch Cumarin in Zimtsternen gehört zum jährlichen Untersuchungsprogramm bei Weihnachtsgebäck. Die EU-weit geltende Höchstmenge von 50 mg/kg wurde bei keiner der bisher untersuchten sieben Proben überschritten.

Auf nicht deklarierte Allergene, vor allem Nussarten, wird zum Schutz der besonders empfindlichen Verbrauchergruppe der Allergiker geprüft. Zwei von 16 Proben enthielten Allergene ohne entsprechende Kennzeichnung.

Bei den ausgelobten Zutaten wie Vanille oder Butter gab es bislang nur wenig Grund zur Beanstandung, anders jedoch bei der Pflichtkennzeichnung wie Zutatenverzeichnis oder Nährwertangaben. Letztere gilt häufig auch bei vorverpackten Backwaren aus der handwerklichen Herstellung. Drei von vier Proben wiesen falsche oder unvollständige Kennzeichnungselemente auf. Hier setzt die Lebensmittelüberwachung weiterhin auf Aufklärungsarbeit, um Verbesserungen bei den Bäckereibetrieben zu erreichen.

## Hintergrundinformationen

Die ausführlichen Fachbeiträge der Chemischen und Veterinäruntersuchungsämter sind hier zu finden:

- [Der Klassiker im Visier: Schwäbischer Kartoffelsalat \(Untersuchungsämter BW vom 23.10.2020\)](#)
- [Vanille - eines der wertvollsten Gewürze der Welt \(Untersuchungsämter BW vom 01.12.2020\)](#)
- [Alle Jahre wieder Weihnachtsgebäck: Aus den Backstuben in die Labore der Untersuchungsämter BW vom 15. 12.2020](#)
- [Können \(gebrannte\) Mandeln gefährlich sein \(Untersuchungsämter BW vom 2.10.2020\)](#)