



Ministerium für Ernährung, Ländlichen Raum und  
Verbraucherschutz Baden-Württemberg

📅 07.02.2024

VERBRAUCHERSCHUTZ

# Lebensmittelüberwachung nimmt wichtige Produkte zur Faschingszeit unter die Lupe



ASSY / Pixabay

**Minister Peter Hauk MdL: „Unsere Sonderkontrollen bei Berlinern, Faschingskostümen und Faschingschminke ermöglichen ein unbeschwertes Feiern der fünften Jahreszeit“**

**Lebensmittelüberwachung nimmt wichtige Produkte zur Faschingszeit unter die Lupe**

„Ob in den traditionellen Narrenhochburgen oder beim Kinderfasching: Niemand möchte böse Überraschungen bei den beliebten Leckereien und Getränken zur Faschingszeit erleben oder bedenklichen Stoffen im Kostüm oder Fasnetshäs ausgesetzt sein. Unsere jährlichen Kontrollen zur Faschingszeit zeigen Wirkung. Auch wenn die diesjährigen Untersuchungen teilweise noch nicht abgeschlossen sind, können wir schon jetzt ein positives Fazit ziehen“, sagte der Minister für Ernährung,

Ländlichen Raum und Verbraucherschutz, Peter Hauk MdL, am Mittwoch (7. Februar) mit Blick auf die anstehende Faschingszeit.

## Erfreuliche Entwicklungen und Ergebnisse beim Frittierfett für Berliner und weitere Fettgebäcke

Im Schwäbischen ist er als Berliner bekannt, in anderen Gegenden kommt er als Krapfen, Fasnachtsküchle, Kräppel oder auch Pannekuchen daher. Vor allem aber ist er aus der Faschingszeit nicht mehr wegzudenken. Zur Herstellung wird das Hefengebäck schwimmend im Fett ausgebacken bzw. frittiert. Ob dabei auch auf die Qualität des Frittierfettes geachtet wird, wenn jeden Tag mehrfach für Nachschub gesorgt und das Frittierfett regelmäßig ausgetauscht werden muss, untersuchte das Chemische und Veterinäruntersuchungsamt (CVUA) Stuttgart.

Dabei wurden dieses und letztes Jahr gezielt Frittierfette aus Bäckereien während der Faschingszeit untersucht. Bei vier von den insgesamt 27 untersuchten Frittierfetten waren bereits gravierende nachteilige oxidative und thermische Veränderungen des Fettes festzustellen. Darin zubereitete Berliner mussten genauso wie die Frittierfette als verdorben beurteilt werden, da eine bedeutsame Menge Frittierfett an den verzehrsfertigen Berlinern anhaftet. „Die Kontrollen zeigen, dass die allermeisten Produzenten Frittierfette regelkonform nutzen. Für die wenigen Ausnahmen gilt: Wir haben die verantwortlichen Lebensmittelunternehmer über die richtige Handhabung von Frittierfetten aufgeklärt, sodass die Berliner künftig immer die gewünschte Qualität aufweisen sollten“, führte Minister Hauk aus.

Bei allen 93 in den Jahren 2023 und 2024 durch die CVUAs Stuttgart, Freiburg und Karlsruhe untersuchten Fettgebäcken lagen die ermittelten Gehalte an Trans-Fettsäuren unter dem gesetzlichen Höchstwert von zwei Prozent, bezogen auf den Fettanteil. Über ein Drittel der früher untersuchten Proben lagen weit über dem Grenzwert von zwei Prozent; Gehalte bis zu 40 Prozent waren früher keine Seltenheit. „Wir können uns alle auf die leckeren Gebäcke während der Faschingszeit freuen“, freute sich Minister Hauk.

## Schminkfarben lassen nicht nur Kinderaugen strahlen - Untersuchungen zeigen Wirkung

Mit Schminkfarben verwandeln sich Kinder und Erwachsene während der Faschingszeit in fantasievolle Gestalten. Das CVUA Karlsruhe hat in diesem Jahr deshalb wieder 26 Packungen Schminkstifte und Schminksets genau unter die Lupe genommen. Die Bilanz dieser Untersuchungen ist sehr erfreulich: Nur ein Produkt war bisher auffällig. In einem Lipgloss aus einem Einhorn-Schminkset wurde der Konservierungsstoff Phenoxyethanol gefunden. Dieser Stoff darf in kosmetischen Mitteln verwendet werden, muss dann aber in der Liste der Bestandteile angegeben sein. Bei der untersuchten Probe fehlte diese Kennzeichnung. Im vergangenen Jahr wurden noch bei drei Schminksets verbotene oder nicht zugelassene Substanzen nachgewiesen. „Es ist besonders erfreulich, dass die regelmäßigen Untersuchungen Wirkung zeigen“, so Minister Hauk weiter.

Ein Schminkstift-Set, in dem im Jahr 2023 der verbotene pinke Farbstoff Rhodamin B gefunden wurde, lag in diesem Jahr erneut auf dem Labortisch. In der aktuellen Probe war kein Rhodamin B mehr

nachweisbar.

Neu in dieser Fastnachtssaison ist die EU-Beschränkung für Mikroplastik, die umgangssprachlich auch ‚Glitzerverbot‘ genannt wird. Für Glitzerschminke gilt allerdings noch eine Übergangsfrist.

Wertvolle **Verbrauchertipps zur Verwendung von Schminke** kommen vom CVUA Karlsruhe: Die Farben gehen nach der Party leichter ab, wenn vor dem Schminken eine fetthaltige Creme aufgetragen wurde. Warnhinweise der Hersteller wie Verwendungsbeschränkungen um die Augen sollten befolgt werden. Diese Hinweise befinden sich in der Regel auf der Rückseite der Verpackungen.

## Buntes Treiben mit dunklen Faschingskostümen?

Dass Saisonwaren wie Karnevalskostüme eher seltener hochwertige Produkte sind, liegt auf der Hand. Leider lassen sie sich in der Regel auch nicht waschen, ohne dass sie in Form und Farbe nachlassen. Beim Tragen auf ungeschützter Haut können daher Ausrüstungsstoffe und bei nicht farbechten Textilien Farbstoffe und deren Abbauprodukte auf die Haut übergehen. Bei der Untersuchung auf typische Spaltprodukte von Azofarbstoffen erwiesen sich 20 Prozent der Kostüme (3 von 15 Proben) als auffällig: Sie gaben 1,4-Phenylendiamin ab, einen potentiell allergieauslösenden Stoff. Diesen findet man ausnahmslos in schwarzen oder sehr dunklen Textilteilen. Glücklicherweise sind diese auffälligen Befunde weiter abnehmend. Wer auf Nummer sicher gehen will und Hautirritationen vermeiden möchte, sollte beim längeren ausgelassenen Feiern besser unter dem Kostüm normale Kleidung tragen, um direkten Hautkontakt zu vermeiden.

## Hintergrundinformationen:

Trans-Fettsäuren (TFS) entstehen bei der industriellen, unvollständigen Härtung von Ölen. In geringem Umfang können sie sich durch Erhitzen von Ölen bei hohen Temperaturen bilden. Die TFS-Aufnahme steht im Zusammenhang mit der Entstehung von Herz-Kreislauf-Erkrankungen. Zu diesem Schluss kommt das Bundesinstitut für Riskobewertung (BfR) in der [Stellungnahme 028/2013](#).

Bei einer TFS-Aufnahme oberhalb von zwei Prozent der Nahrungsenergie steigt das Risiko für Herz-Kreislauf-Erkrankungen an, weshalb nicht mehr als ein Prozent der Nahrungsenergie als Trans-Fettsäuren aufgenommen werden sollten. Aus diesem Grund sah das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) Handlungsbedarf, den TFS-Gehalt in betroffenen Lebensmitteln zu reduzieren. Eine zunächst mit Industrie und Handwerk erarbeitete Produkt-Leitlinie zur Minimierung von Trans-Fettsäuren in Siedeölen und -fetten führte leider nicht zum gewünschten Erfolg, sodass konkrete rechtliche Vorgaben notwendig wurden. Seit April 2021 gilt in der EU ein Höchstgehalt an Transfettsäuren von 2 g/100 g Fett in Lebensmitteln, sofern sie für den Endverbraucher oder die Abgabe an den Einzelhandel bestimmt sind. Ausgenommen sind lediglich Transfettsäuren, die auf natürliche Weise in Fett tierischen Ursprungs vorkommen (Verordnung (EG) Nr. 1925/2006). Aus langjähriger analytischer Expertenerfahrung ist bekannt, dass die Erhitzung des Fettes nur unwesentlich zur Erhöhung des TFS-Gehaltes beiträgt, vielmehr befinden sich die Transfettsäuren bereits in den Originalfetten, die zum Frittieren verwendet werden.

**Link dieser Seite:**

<https://mlr.baden-wuerttemberg.de/de/unser-service/presse-und-oeffentlichkeitsarbeit/pressemitteilungen/pressemitteilung/pid/lebensmittelueberwachung-nimmt-wichtige-produkte-zur-faschingszeit-unter-die-lupe>