



Baden-Württemberg.de

📅 05.04.2023

VERBRAUCHERSCHUTZ

## Verbrauchertipps zu Ostern



© picture-alliance/ dpa | Martin Schutt

**Die Lebensmittelüberwachung hat wieder Lebensmittel für das Osterfest untersucht. Im Fokus standen gefärbte Eier, Spargel und österliche Backwaren. Es gab nur wenige Auffälligkeiten.**

„Damit auch in kulinarischer Hinsicht die Freude am Osterfest ungetrübt bleibt, ist nicht nur der Osterhase, sondern auch die Lebensmittelüberwachung wieder im Einsatz, um Verbraucherinnen und Verbrauchern ein sicheres Osterfest zu ermöglichen. Die vier **Chemischen und Veterinäruntersuchungsämter (CVUAs)** Baden-Württembergs untersuchen aktuell Produkte, die besonders an Ostern gefragt sind“, sagte der Minister für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz, **Peter Hauk**.

### Bunte Eier und Eierfarben im Fokus

Gefärbte und gekochte Eier sind zwar als „Vespereier“ mittlerweile ganzjährig verfügbar, haben aber naturgemäß besonders zu Ostern Hochkonjunktur. Bunte Eier werden im Handel in der Regel ungekühlt angeboten. Die deklarierte Mindesthaltbarkeit beträgt mehrere Wochen. „Vereinzelt waren die Produkte am Ende der Mindesthaltbarkeit bereits verdorben“, so Minister Peter Hauk. Nicht zum Verzehr geeignete Eier wurden bei neun von insgesamt 138 Eierpackungen (= 6,5 Prozent) angetroffen, die im Jahr 2022 bis März 2023 untersucht worden sind. Dieses Ergebnis ist damit schlechter als im vorhergehenden Zeitraum, als noch alle Proben unauffällig waren.

Auch wurden bei 15 Prozent der Proben Kennzeichnungsmängel festgestellt. „Wer allerdings einige einfache Regeln im Umgang mit den Produkten beachtet, kann unbesorgt bunte Eier genießen. Beim Kauf der Eier sollte auf die Unversehrtheit der Eierschale geachtet werden. Auch sollten die Produkte im Haushalt gekühlt aufbewahrt und offene Ware möglichst rasch verzehrt werden“, erläuterte der Minister.

Auch Eierfarben wurden auf Zusammensetzung und Kennzeichnung untersucht. „Es sollten nur spezielle Lebensmittelfarben verwendet werden;“ so der Verbraucherschutzminister, „diese sind hierfür eigens zugelassen und erfüllen die Sicherheitsstandards“. Eine beliebte Alternative sind färbende Pflanzenextrakte. Acht von neun zuletzt untersuchten Proben solcher Farben waren komplett in Ordnung, bei einer Probe fehlte die deutschsprachige Kennzeichnung. Im Ergebnis sind Eierfarben also nicht nur eine kreative, sondern auch eine sichere Möglichkeit, Ostereier zu verzieren.

## Osterzeit ist auch schon Spargelzeit

Zu Ostern befindet sich wieder der erste einheimische Spargel im Angebot. Gern ist der Verbraucher bereit, für regionale Ware tiefer in die Tasche zu greifen. Daher findet wieder zu Beginn der Spargelsaison eine Untersuchungskampagne zur Überprüfung der Herkunftsangaben bei regional ausgelobtem Spargel statt. „Erfreulicherweise ergaben unsere Untersuchungen im Vorjahr hier keine Auffälligkeiten“, erläuterte der Verbraucherschutzminister das Ergebnis der etwa 60 Proben umfassenden letztjährigen Kampagne.

## Backzutaten und Backwaren zum Osterfest

An Ostern darf sie auf keiner gedeckten Kaffeetafel fehlen: Die Ostertorte. Bereits in den Wochen vor Ostern füllen sich die Auslagen der Bäckereien, Cafés und Konditoreien mit leckeren Köstlichkeiten. Doch täuschen aufwändige Schokoladenornamente, bunte Tortengüsse oder Fondantüberzüge möglicherweise über eine bereits beginnende Unfrische hinweg? 145 Proben solcher Backwaren mit nicht durchgebackener Füllung wie zum Beispiel Sahnecremes wurden im letzten Jahr untersucht. 19 Proben waren mikrobiologisch bereits auffällig.

„Insgesamt können wir hier dennoch ein erfreuliches Fazit unserer Kontrollen ziehen, da nur vier Proben, das heißt weniger als drei Prozent aller Proben, wegen hoher Keimgehalte nicht mehr zum Verzehr geeignet waren“, führte der Minister aus. Verbrauchertipp: Bei leicht verderblichen Lebensmitteln immer auf ausreichende Kühllagerung im Haushalt achten und nicht zu lange lagern.

Auch leckeres Gebäck wie Hefezopf, Möhrenkuchen oder ein „Osterlamm“ gehören zu Ostern. Eine Probe eines „Osterlamm“ wirkte auf den ersten Blick durch punktuellen „Fellwuchs“ besonders authentisch, war aber leider bereits vor Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums verschimmelt. Insgesamt aber überzeugten Produkte aus handwerklichen Betrieben zumeist geschmacklich, allerdings ließ die Kennzeichnung etwa der Allergene, der Zutaten oder der Nährwertdeklaration häufig zu wünschen übrig.

## Mehl wurde auf verschiedene Schimmelpilzgifte untersucht

Eine der wichtigsten Backzutaten, nämlich das Mehl, wurde zudem auf verschiedene Schimmelpilzgifte (Mykotoxine) untersucht. Bei den Untersuchungen von 2022 bis März 2023 fiel hier lediglich eine Probe Dinkelmehl wegen überhöhter Gehalte an Mutterkornalkaloiden auf. „Erfreulicherweise waren in der Hälfte der insgesamt 88 Mehlproben keine Mykotoxine nachweisbar, in der anderen Hälfte lagen die Mykotoxinmengen unterhalb der gesetzlich festgelegten Höchstgehalte. Wir werden die Untersuchung von Getreidemehlen zum Schutz der Verbraucherinnen und Verbraucher auch im Rahmen des bundesweiten Monitorings in den nächsten Monaten intensiv fortsetzen“, betonte Minister Peter Hauk.

Genauso steht der als „wahrscheinlich krebserregend“ eingestufte herstellungsbedingte Kontaminant Acrylamid wieder im Fokus. Dieser Stoff kann sich bilden, wenn stärkehaltige Lebensmittel stark erhitzt werden, somit auch in Keksen und anderem Gebäck. Bei der letztjährigen Untersuchung von 13 Proben österlichen Gebäcks aus Bäckereien und Supermärkten war in keiner der Proben von Mürbteighäschen, Waffeleiern, Osterlämmern oder Osterbrot der in der Europäischen Union gültige Richtwert von 300 Mikrogramm pro Kilogramm für feine Backwaren überschritten.

Der mittlere Acrylamid-Gehalt lag mit 17 Mikrogramm pro Kilogramm weit darunter. Wer selbst gerne Mürbteighäschen oder Osterlämmer bäckt, sollte kein Hirschhornsalz als Backtriebmittel verwenden und seine süßen Ostertierchen nicht zu dunkel werden lassen. „Vergolden nicht verkohlen ist die Devise“, so der Minister.

[Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Freiburg: Spargel aus der Region zu Ostern?](#)

[Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Freiburg: Frischezustand und Haltbarkeit von Ostereiern ohne Auffälligkeiten](#)

[Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Sigmaringen: Mykotoxine in Getreide und Getreidemahlerzeugnissen – im Jahr 2021 ein Problem?](#)

#Verbraucherschutz

<https://www.baden-wuerttemberg.de/de/service/presse/pressemitteilung/pid/verbrauchertipps-zu-ostern>