

# Spitzengebäck

Das in diesem Jahr angebotene Weihnachtsgebäck weist nach Darstellung der Verbraucherorganisation Foodwatch zu Teilen nur noch geringe Mengen Acrylamid auf. Die Tests zeigten Wirkung, denn fast alle Hersteller hätten die Belastung mit der beim Backen entstehenden krebserregenden Substanz gesenkt, teilten die Verbraucherschützer am Montag in Berlin mit. Seit sechs Jahren lassen sie nach eigenen Angaben Lebkuchen und Spekulatius untersuchen und veröffentlichen die Ergebnisse. Laut Foodwatch wurden elf Lebkuchenprodukte und sechs Sorten Spekulatius auf ihren Acrylamidgehalt getestet. Am höchsten belastet sei das Bioprodukt »Elisen Lebkuchen« der Firma Allos mit 570 Mikrogramm Acrylamid pro Kilogramm, gefolgt von »Frenzel Echte Pulsnitzer Delikatess Lebkuchen« des Herstellers Pulsnitzer. Testsieger wurden demnach die »Grandessa Oblaten-Lebkuchen« von Bahlsen und »Favorina runde braune Lebkuchen mit Schokolade« des Discounters Lidl. Sie wiesen nur 28 Mikrogramm Acrylamid pro Kilogramm auf. Für Acrylamid gibt es laut Foodwatch keinen als »sicher« geltenden Grenzwert. Der behördliche »Signalwert« für Lebkuchen liege bei 1000 Mikrogramm. (ddp/jW) <https://www.jungewelt.de/artikel/116637.spitzengebäck.html>