

# Frohe Weihnachten mit Acrylamid

## foodwatch-Untersuchung: Lebkuchen und Spekulatius mit teilweise gesundheitsgefährdenden Belastungen

Weihnachtsgebäck ist nach neuen Tests der Verbraucherorganisation foodwatch teilweise sehr stark mit der laut Untersuchungen krebserregenden Substanz Acrylamid belastet. Acrylamid entsteht bei starker Erhitzung von kohlenhydratreichen Lebensmitteln. Verantwortlich ist eine chemische Reaktion zwischen Zucker und Aminosäuren.

Einige Produkte enthalten 60mal mehr Acrylamid als die am wenigsten belasteten Produkte. »Unsere Tests zeigen, daß Lebkuchen inzwischen fast acrylamidfrei hergestellt werden kann. Trotzdem unternimmt die Bundesregierung nichts gegen jene Hersteller, die den Verbrauchern unnötig hohe Belastungen mit Acrylamid zumuten«, kritisierte Foodwatch-Sprecherin Barbara Hohl am Montag. Das gefährde die Gesundheit der Verbraucher und benachteilige diejenigen Hersteller, die sich um möglichst niedrige Acrylamidwerte bemühten.

Insgesamt 19 Produkte hat die Organisation in diesem Jahr untersucht. Ein Drittel der Lebkuchen enthält mehr Acrylamid als im Vorjahrestest. Am schlechtesten schneiden »Echte Pulsnitzer Delikatess Lebkuchen« der Firma Frenzel mit 686 Mikrogramm Acrylamid pro Kilogramm ab. Auch Produkte der Markenhersteller Bahlsen und Lambertz liegen zum Teil weit über dem Acrylamidwert des Testsiegers. »Feinste Nürnberger Elisen-Lebkuchen« des Discounters Lidl enthält nur elf Mikrogramm Acrylamid pro Kilogramm. Bei den untersuchten Spekulatius liegt der Testverlierer bei 348 Mikrogramm Acrylamid pro Kilogramm. Der Lidl-Gewürzspekulatius ist damit elfmal so hoch belastet wie ein Butterspekulatius der Firma Borggreve mit 30 Mikrogramm.

foodwatch fordert eine Acrylamid-Kennzeichnung von Lebensmitteln. Nur dann könnten sich die Verbraucher durch den Einkauf gering belasteter Produkte schützen, so Hohl. Statt durch Transparenz Druck auf die Hersteller auszuüben, kreierte die Bundesregierung viel zu hohe unverbindliche »Signalwerte«. Diese richteten sich nach den schlechtesten Produkten statt nach den besten und seien wirkungslos, kritisierte die Diplombiologin. Für Lebkuchen gilt ein offizieller Signalwert von 1000 Mikrogramm Acrylamid pro Kilogramm, für Spekulatius einer von 560. Wird dieser Wert überschritten, soll der Hersteller versuchen, den Gehalt zu minimieren. Der Signalwert gibt die Grenze zu den zehn Prozent am stärksten belasteten Produkten einer Lebensmittelgruppe an.

Die genauen Testergebnisse im Internet unter [www.foodwatch.de](http://www.foodwatch.de) (ots/jW)

<https://www.jungewelt.de/artikel/77835.frohe-weihnachten-mit-acrylamid.html>