

# Gift in Lebensmitteln

Die Kette der Lebensmittelskandale scheint nicht abzureißen. So machten nun kürzlich **Schimmelpilze** in Futtermais Schlagzeilen. Was ist daran so gefährlich?



**A**nfang März fanden sich pro Liter Milch eines Hofes in Niedersachsen 0,057 Mikrogramm des krebserregenden Pilzgiftes Aflatoxin M1. Damit wurde der Höchstwert leicht überschritten, er liegt europa-weit bei 0,05 Mikrogramm pro Liter ( $\mu\text{g/l}$ ), für Säuglingsmilch sogar bei 0,01  $\mu\text{g/l}$ . Ursache war verseuchter Futtermais aus Serbien, der an Bauernhöfe, hauptsächlich in Niedersachsen, ausgeliefert und dort an die Kühe verfüttert wurde. Diese wandelten das Aflatoxin B1 im Mais in Aflatoxin M1 um – ein Effekt, den man als „carry over“ bezeichnet. Die damit verseuchte Milch kam in den Handel, bei einer Probe fiel der erhöhte Wert auf.

**Gefährliche Aflatoxine** Es sind natürliche Gifte, die von Schimmelpilzen der Gattung *Aspergillus* produziert werden. Der Pilzbefall kann bereits auf dem Feld vor der Ernte oder beim Lagern danach entstehen und ist zum Beispiel von verdorbenen Nüssen oder schimmeligem Brot bekannt. Die etwa 20 bekannten Aflatoxinarten können durch Einatmen, Verschlucken und durch Hautkontakt toxisch wirken. Isst man ein kontaminiertes Produkt, schädigt es von allen Organen am stärksten die Leber. So kann der Verzehr größerer Aflatoxinmengen zu Leberversagen führen. Zudem erhöht sich schon bei regelmäßiger Einnahme geringer Mengen das Risiko für ein Leberzellkarzinom. Atmet man das Gift ein, steigt die Gefahr für ein Bronchialkarzinom. Die Schimmelpilzgifte können zudem das Erbgut schädigen und somit zur Unfruchtbarkeit führen. Auch Missbildungen bei ungeborenen Kindern und Entwicklungsstörungen bei Neugeborenen sind möglich.

© smereka / fotolia.com

## Muss der Verbraucher Angst haben?

Am gefährlichsten für den Menschen sind die Aflatoxine M1 und B1. Letzteres, das in dem verdorbenen Futtermais nachgewiesen wurde, zählt zu den am stärksten Krebs erregenden Stoffen in der Natur. Der verseuchte Mais aus Serbien enthielt bis zu 20,4 µg/kg Aflatoxin B1, also mehr als das Zehnfache des in Europa für Futtermittel geltenden Grenzwerts von 2 µg/kg. Doch das Niedersächsische Ministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz gab Anfang März vorerst Entwarnung. Untersuchungen hatten ergeben, dass das Muskelfleisch der betroffenen Tiere die geltende Höchstgrenze für Aflatoxine nicht erreichte. Auch für Milchprodukte wurde eine Gefährdung der Verbraucher ausgeschlossen, denn die Milch, die in den Handel kommt, setzt sich aus Rohmilch von vielen

Höfen zusammen. Durch diese Vermischung sinkt die Belastung stark ab und – so das Ministerium – deutlich unter den zulässigen Grenzwert. Auch das Bundesamt für Risikobewertung (BfR) schließt eine Gefährdung der Verbraucher aus. Es stützt sich dabei auf Tierexperimente, die zeigten, dass selbst eine größere Belastung mit Aflatoxin nicht zu einer Höchstwertüberschreitung bei Fleisch, Innereien und Eiern führte. Bei Milch kann der Höchstwert über-

schritten werden, wenn das Futter der Kühe mindestens 40 Prozent verseuchten Mais enthält und die „carry-over“-Rate bei mindestens 0,1 Prozent liegt. In diesem speziellen Fall wurde aber auch für Milchprodukte Entwarnung gegeben, da nur eine Probe verseucht war. Die betroffenen Kühe wurden sofort nach Bekanntwerden wieder auf unbelastetes Futtermittel umgestellt. ■

Dr. Holger Stumpf, Medizinjournalist

## VORSICHT GEBOTEN

Da Aflatoxine natürlich vorkommende Pilzgifte sind, sollte man im Haushalt bestimmte Vorsichtsmaßnahmen beherzigen:

- + Nüsse, die weich sind, verfärbt oder ranzig riechen, nicht konsumieren.
- + Brot kühl und trocken lagern. Je heller das Brot, desto kürzer ist es haltbar. Bereits geschnittenes Brot sollte man noch schneller verzehren, abgepacktes Toastbrot zum Beispiel hält sich geöffnet nur einige Tage.
- + Schimmeliges Brot auf keinen Fall mehr essen, auch nicht, wenn man die Schimmelstellen weggeschnitten hat. Der Pilz kann bereits den ganzen Brotleib befallen haben, obwohl er sich nur an einigen Stellen zeigt.
- + Getreideprodukte wie Müsli sollten luftdicht, kühl und trocken gelagert werden. Auch hier gilt: Sie sind nicht unbegrenzt haltbar.
- + Riechen Getreide- oder Nussprodukte muffig, sollte man sie sofort entsorgen
- + Verschimmelte Lebensmittel sofort gut verpackt über den großen Hausmüll entsorgen. Die Schimmelsporen verbreiten sich über die Luft, sodass man betroffene Lebensmittel auf keinen Fall länger als nötig in der Wohnung behalten sollte.

Anzeige

## Doppelt Spitze!

MEHR GELASSENHEIT  
BEI REIZBARKEIT  
UND ANSPANNUNG

MEHR ENERGIE  
BEI ERSCHÖPFUNG  
UND ÜBERARBEITUNG

= Mehr Belastbarkeit!



Rhodiolan® hilft, bevor die Anforderungen einen erschlagen

- **Mehr Gelassenheit** durch Absenkung von Stresshormonen, z. B. Cortisol
- **Mehr Energie** durch Erhöhung von ATP: Verbesserung der zellulären Energieversorgung
- **Adaptogene Wirkung** des schwedischen Originalextrakts SHR-5 aus der Rosenwurz (*Rhodiola rosea*) ist wissenschaftlich belegt

Aktuelle Studie unter [www.mehr-belastbarkeit.de/studien](http://www.mehr-belastbarkeit.de/studien)

**Dr. Loges**  
Mit Natur und Verstand



Die Nummer 1 aus Schweden –  
jetzt auch in Deutschland

Rhodiolan® 200 – Nahrungsergänzungsmittel. Zusammensetzung: 1 Kapsel enthält: 250 mg Extraktzubereitung aus *Rhodiola rosea* (200 mg Extrakt (2,5–5:1), 50 mg Maltodextrin), 3,3 mg Calciumpantothenat (entspricht 3 mg Pantothenensäure). Zutaten: Extraktzubereitung aus *Rhodiola rosea* (enthält Maltodextrin), Füllstoff: mikrokristalline Cellulose, Kapselhülle: Hydroxypropylmethylcellulose, Trennmittel: Magnesiumsalze von Speisefettsäuren, Calciumpantothenat. Für Schwangere, Stillende und Kinder unter 12 Jahren kann Rhodiolan® 200 wegen zu geringer Erfahrungen nicht empfohlen werden. Rhodiolan® 200 enthält den original *Rhodiola-rosea*-Extrakt SHR-5 (Arctic root®) vom Swedish Herbal Institute. Dr. Loges + Co. GmbH, Schützenstraße 5, 21423 Winsen (Luhe), [www.loges.de](http://www.loges.de)