

# **foodwatch-Test: Rewe-Eigenmarken enthalten gefährliche Mineralöle – foodwatch fordert Rückruf**

geschrieben von Andreas | 15. Juni 2016  
Pressemitteilung

Berlin, 9. Juni 2016. Lebensmittel der Rewe-Eigenmarken sind stark mit gesundheitsgefährdenden Mineralölen belastet. Das ist das Ergebnis eines neuen Labortests der Verbraucherorganisation foodwatch. Demnach sind drei von sechs getesteten Rewe-Produkten betroffen: „Rewe Bio Vollkornsemmelbrösel“ enthalten aromatische Mineralöle (MOAH), die krebserregend und erbgutverändernd sein können. In den Produkten „ja! Langkorn-Spitzenreis“ und „Rewe Bio Dinkelflakes“ konnte die Verbraucherorganisation stark erhöhte Werte gesättigter Mineralöle (MOSH) nachweisen. MOSH können sich im menschlichen Körper anreichern und die Organe schädigen. Öko-Test hatte kürzlich in einem Veggie-Schnitzel der Rewe-Gruppe erhöhte MOSH-Werte gemessen, woraufhin Rewe einen Verkaufsstopp veranlasste.

„Rewe muss jetzt konsequent sein: Was für Veggie-Schnitzel gilt, muss auch für Vollkornsemmelbrösel gelten! Lebensmittel mit derartigen Mineralölverunreinigungen haben im Supermarktregal nichts verloren“, sagte Johannes Heeg von foodwatch.

Das Verbrauchermagazin „Öko-Test“ hatte in seiner Juni-Ausgabe von erhöhten MOSH-Werten im „Naturgut Bio-Veggie-Schnitzel“ berichtet – einer Eigenmarke des zur Rewe-Gruppe gehörenden Discounters Penny. In einem Schreiben an Öko-Test, das foodwatch vorliegt, kündigte Rewe an, das Produkt „bis zur

eindeutigen Klärung des Sachverhalts“ aus dem Regal zu nehmen. foodwatch forderte von Rewe, auf die aktuellen Testergebnisse ebenso zu reagieren und die betroffenen Produkte aus dem Verkehr zu ziehen. Für das mit krebserregenden MOAH belastete Produkt „Bio Vollkornsemmelbrösel“ müsse Rewe zudem einen Produktrückruf veranlassen.

„Rewe kennt die Gefahren von Mineralöl in Lebensmittel nur zu gut. Es ist endlich Zeit für Lösungen: Nur eine wirksame Barrierschicht zwischen Verpackung und Lebensmittel kann den Übergang von Mineralölen aus Verpackungen sicher verhindern. Zudem muss Rewe den Produktionsprozess so sauber halten wie es technisch möglich ist“, forderte Johannes Heeg.

Aromatische Mineralöle (MOAH) sind laut der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) und dem Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) potenziell krebserregend und erbgutverändernd. Gesättigte Mineralöle (MOSH) lagern sich im menschlichen Körper vor allem in Organen wie Leber und Milz, aber auch den Lymphknoten ab. Über Jahre hinweg kann es so zu Organschäden kommen. Besonders Kinder sind gefährdet: Laut der EFSA sind diese stärker mit Mineralölen belastet als Erwachsene. Mineralöle können über unterschiedliche Wege in Lebensmittel übergehen. Eine wesentliche Quelle sind Druckfarben aus Altpapier-Verpackungen und Pappkartons, die zur Lagerung und zum Transport verwendet werden – aber auch durch in der Produktion verwendete Maschinenöle oder Abgase aus Industrie und Verkehr.

In den vergangenen Monaten waren in einer ganzen Reihe von Tests Mineralöl-Verunreinigungen in Lebensmitteln öffentlich geworden – foodwatch fand sie etwa in Schoko-Osterhasen und in Bio-Haferflocken von Alnatura, Öko-Test in sogenannten Superfoods und Dr. Oetker-Produkten und Stiftung Warentest in Olivenölen.

foodwatch fordert eine Null-Toleranz für die besonders kritischen aromatischen Mineralöle (MOAH) und strikte

Höchstwerte für gesättigte Mineralöle (MOSH). Dazu müssten Hersteller gesetzlich verpflichtet werden, „funktionelle Barrieren“ einzusetzen: Mit einem geeigneten Innenbeutel oder einer Beschichtung der Verpackung ließen sich Produkt und Verpackung voneinander trennen, sodass weder Mineralöle noch hunderte weitere, zum Teil gesundheitsgefährdende Chemikalien auf die Produkte übergehen können, so foodwatch. Solange es keine europäische Regelung gibt, sei die Bundesregierung in der Pflicht ein nationales Gesetz zu beschließen.

**Link:**

– E-Mail-Aktion gegen Mineralöle in Lebensmitteln:  
[www.mineraloel-aktion.foodwatch.de](http://www.mineraloel-aktion.foodwatch.de)

**Quellen und weiterführende Informationen:**

- foodwatch-Testergebnisse im Überblick: [tinyurl.com/h3utuly](http://tinyurl.com/h3utuly)
- Kellogg's „Special K Classic“ mit Mineralölen belastet  
[tinyurl.com/hep8khu](http://tinyurl.com/hep8khu)
- Test: Gefährliche Mineralöle in Alnatura-Haferflocken:  
[tinyurl.com/hqhxd15](http://tinyurl.com/hqhxd15)
- foodwatch-Test zu Mineralölen in Reis, Nudeln & Co:  
[tinyurl.com/pmwtgr2](http://tinyurl.com/pmwtgr2)
- Test: Krebsverdächtige Mineralöle in Schoko-Osterhasen:  
[tinyurl.com/hw6yp5n](http://tinyurl.com/hw6yp5n)
- Hintergrundinformationen zu Mineralölen in Lebensmitteln:  
[tinyurl.com/h573v5v](http://tinyurl.com/h573v5v)

**Pressekontakt:**

Andreas Winkler

E-Mail: [presse@foodwatch.de](mailto:presse@foodwatch.de)

Tel.: +49 (0)30 / 24 04 76 – 2 90

---

# Wirtschaftsinitiative warnt: TTIP-Verlierer sind die regionalen Handwerksunternehmen

geschrieben von Andreas | 15. Juni 2016  
Pressemitteilung

Wirtschaftsinitiative „KMU gegen TTIP“ veröffentlicht neues Faktenblatt der Informationsreihe „TTIP in der Diskussion“ / TTIP hat negative Folgen für Handwerksunternehmen / Meistervorbehalt und Qualitätsstandards in Gefahr

Berlin, 08.06.2016: Würde das Freihandelsabkommen TTIP zwischen Europa und den USA zustande kommen, so hätte das gravierende Auswirkungen auf deutsche Handwerksunternehmen. Darauf macht die Wirtschaftsinitiative KMU gegen TTIP in einem Positionspapier aufmerksam. TTIP würde nicht nur den unfairen Wettbewerb mit globalen Unternehmen verschärfen, etwa im Markt um das öffentliche Beschaffungswesen. Auch der Meistervorbehalt und geschützte Herkunftsbezeichnungen würden durch TTIP betroffen. Sogar die Arbeitssicherheit könnte unter TTIP leiden.

Das deutsche Handwerk verfügt über eine hervorragende Ausbildung und der Meisterbrief ist eine Qualitätsgarantie für den Verbraucher. „Sollte der Meisterzwang von Seiten der USA als diskriminierende Qualifizierungsanforderung angesehen werden, dann würde das über kurz oder lang das Ende des Meisterbriefes bedeuten“, erklärt Schreinermeister Rainer

Söntgerath, Co-Autor der Untersuchung und Geschäftsführer der WOHN-ROOM Innenausbau GmbH. Denn dann dürften US-Amerikanische Handwerker und Unternehmen auch ohne Meisterbrief ihre Leistungen in Deutschland anbieten – der Wettbewerb wäre ungleich und die Transparenz für den Kunden verloren. Derzeit muss man in 41 Handwerksberufen einen Meisterbrief vorweisen, um sich selbstständig zu machen. Dazu gehören Augenoptiker, Elektrotechniker und Tischler.

Handwerksbetriebe fürchten durch TTIP vor allem neuen und unfairen Wettbewerb. So wollen die Verhandlungsführer, dass Unternehmen beiderseits des Atlantiks einen leichteren Zugang zum jeweiligen öffentlichen Beschaffungswesen des Partnerlandes bekommen. „Buy-local“-Regelungen sollen abgebaut werden. „Handwerksunternehmen haben selten die Kapazitäten, sich an internationalen Ausschreibungen zu beteiligen“, erklärt Söntgerath. „Im Gegenzug würden aber international operierende Unternehmen in unseren Markt drängen, die nicht unsere handwerklichen Qualitätsstandards erfüllen.“

Eine aktuelle Umfrage von Handwerk International Baden-Württemberg zeigt, dass 79% der Handwerksbetriebe TTIP kritisch sehen.

„Als Brauer sehe ich die Gefahr, dass mit TTIP die Kennzeichnungspflicht von gentechnisch produzierten Lebensmitteln oder geschützte Herkunftsbezeichnungen wegfallen“, so Gottfried Härle, Geschäftsführer der Brauerei Härle und Co-Autor der Untersuchung. Für Handwerksbetriebe in der Lebensmittelproduktion, etwa Brauereien oder Käsereien, hätte das gravierende Folgen. Die möglichen Auswirkungen von TTIP sind vielfältig und reichen bis in den Arbeitsschutz: Da amerikanische und europäische Kennzeichnungsstandards nicht kompatibel sind, könnte die Sicherheit am Arbeitsplatz leiden. „Das Risiko ist groß, dass bei TTIP unter politischem Druck Lösungen durchgeboxt werden, die fachlich nicht sinnvoll sind. Zum Nachteil europäischer Handwerksbetriebe“, so Härle.

Die Wirtschaftsinitiative KMU gegen TTIP fordert daher den Abbruch der Verhandlungen.

**Hintergrund:** Die Wirtschaftsinitiative „KMU gegen TTIP“ – „Kleine und mittlere Unternehmen gegen das Transatlantische Handelsabkommen“ – wurde Anfang September 2015 von fünf Unternehmerinnen und Unternehmern aus unterschiedlichen Bundesländern gegründet. Die Arbeitsgemeinschaft möchte zu einer differenzierten Diskussion um TTIP beitragen und kritischen Stimmen aus den Reihen der Unternehmer\*innen Gehör verschaffen. Aktuell haben über 2.400 Unternehmer\*innen den Aufruf unterschrieben.

**In der Reihe „TTIP in der Diskussion“ ist bereits erschienen:**

Maschinenbau und Elektronikindustrie (Link: [www.kmu-gegen-ttip.de/content/download/1616/40948/file/160204\\_Pressemitteilung\\_KMU\\_gegen\\_TTIP\\_Factsheet%20Maschinenbau.pdf](http://www.kmu-gegen-ttip.de/content/download/1616/40948/file/160204_Pressemitteilung_KMU_gegen_TTIP_Factsheet%20Maschinenbau.pdf))  
Weitere Informationen finden Sie im Internet unter [www.kmu-gegen-ttip.de](http://www.kmu-gegen-ttip.de)

Das Faktenblatt Handwerk finden Sie im Internet als Download unter:

[www.kmu-gegen-ttip.de/content/download/1629/40989/file/160608\\_Faktenblatt\\_TTIP\\_in\\_der\\_Diskussion\\_Handwerk.pdf](http://www.kmu-gegen-ttip.de/content/download/1629/40989/file/160608_Faktenblatt_TTIP_in_der_Diskussion_Handwerk.pdf)

**Kontakt:**

Arbeitsgemeinschaft „KMU gegen TTIP DE“ // [info@kmu-gegen-ttip.de](mailto:info@kmu-gegen-ttip.de)

[facebook.com/KMUgegenTTIP](https://facebook.com/KMUgegenTTIP) // [twitter.com/KMUgegenTTIP\\_DE](https://twitter.com/KMUgegenTTIP_DE)

**Pressekontakt:**

Kai Weller, Agentur Ahnen&Enkel

Mail: [weller@ahnenenkel.com](mailto:weller@ahnenenkel.com)

Mobil: 0176 24569084

---

# Rote Karte für den DFB: foodwatch fordert Ende der Kooperation mit Coca-Cola

geschrieben von Andreas | 15. Juni 2016

Pressemitteilung:

Berlin, 6. Juni 2016. Die Fußball-Europameisterschaft steht vor der Tür – besonders junge Fans sind heiß auf die Spiele der Nationalelf. Der Deutsche Fußballbund (DFB) und der Getränkekonzern Coca-Cola nutzen die Vorfreude und locken Kinder mit einer groß angelegten Werbekampagne. Die Gesichter der deutschen Nationalspieler prangen auf Coca-Cola-Dosen nach dem Motto: „Hol Dir das Team auf 24 Sammeldosen“. Die Verbraucherorganisation foodwatch kritisierte die Kampagne als verantwortungsloses Kindermarketing für ungesunde Lebensmittel.

„Der Deutsche Fußballbund macht sich zum Diabetes Förderer Bund: Er verkauft die Gesichter der Kinder-Idole Schweini, Müller & Co an Coca-Cola – den Weltmarktführer für Zuckergetränke. Der DFB torpediert damit die Bemühungen zahlreicher Eltern und Lehrer, Kinder für eine gesunde Ernährung zu begeistern. Das ist ganz schlechte Nachwuchsförderung“, erklärte Oliver Huizinga, foodwatch-Experte für Lebensmittelmarketing.

In einem Schreiben an foodwatch rechtfertigt der DFB die Partnerschaft mit Coca-Cola: Für die Zunahme des Übergewichts bei Kindern sei „nicht die Bevorzugung von süßen oder salzigen Lebensmitteln und Getränken“ verantwortlich. Obwohl zahlreiche einschlägige Studien belegen, dass Zuckergetränke Übergewicht, Fettleibigkeit und Diabetes Typ II fördern. Experten sprechen

von einer „Adipositas-Epidemie“ – gerade auch wegen des übermäßigen Zucker-Konsums von jungen Menschen. Kinder und Jugendliche zwischen drei und 17 Jahren trinken durchschnittlich mehr als zwei Gläser zuckerhaltige Getränke pro Tag. Unter den 14- bis 17-Jährigen sind es sogar drei bis vier Gläser. Den alarmierenden Fakten zum Trotz lässt der DFB seit rund einem Monat die Gesichter der 24 Nationalspieler auf Cola-Dosen drucken, eine begleitende Plakatkampagne startet in dieser Woche. In 24 Dosen stecken insgesamt 280 Zuckerwürfel (oder 840 Gramm Zucker).

Der DFB verstößt mit der Kampagne laut foodwatch gegen seine eigene Satzung. Darin verpflichtet sich der Verband der „Förderung gesunder Ernährung (...) als gesundheitliche Prävention“. „Als neuer DFB-Präsident muss Reinhard Grindel auch für einen Neuanfang des DFB in Sachen gesellschaftlicher Verantwortung sorgen: Die Kooperation mit Junkfood-Konzernen muss er beenden“, sagte Oliver Huizinga.

Coca-Cola ist Hauptsponsor der EM 2016 und Premium-Partner des DFB. Die Kooperation mit dem DFB besteht seit 1981 und wurde vergangenes Jahr um weitere drei Jahre bis zum 31. Dezember 2017 verlängert. Weitere DFB-Kooperationspartner während des Turniers sind unter anderem Ferrero und McDonalds. foodwatch startete heute eine E-Mail-Aktion unter DFB-aktion.foodwatch.de. Darin forderte foodwatch den DFB auf, die Werbepartnerschaften mit Ferrero, McDonalds und Coca-Cola zu beenden. Die WHO empfiehlt schon seit Jahren, dass an Kinder gerichtetes Marketing nur für gesunde Produkte betrieben werden soll.

Mit Blick auf die rassistischen Kommentare von Pegida gegen Kinderfotos der Nationalspieler Ilkay Gündogan und Jerome Boateng auf der Kinder-Schokolade habe DFB-Chef Grindel klar Stellung bezogen, lobte foodwatch-Experte Oliver Huizinga. „Grindel muss jetzt konsequent sein: Nicht nur beim Thema Integration muss er deutliche Worte finden, sondern sich auch für die Kindergesundheit stark machen: Deutsche

Nationalspieler dürfen nicht für Zuckerbomben werben – egal welche Herkunft sie haben!“

**Link:**

– E-Mail-Aktion „Kein Kindermarketing für Ungesundes mit Neuer, Schweini & Co“: [DFB-aktion.foodwatch.de](mailto:DFB-aktion.foodwatch.de)

**Redaktionelle Hinweise:**

- Fotostrecke „Rote Karte für den DFB“: Download
- Korrespondenz zwischen foodwatch und dem DFB: [tinyurl.com/gualbzp](http://tinyurl.com/gualbzp)
- Infos zur Coca-Cola EM-Kampagne 2016: [tinyurl.com/zee58tb](http://tinyurl.com/zee58tb)

**Pressekontakt:**

foodwatch e.V.

Dario Sarmadi

E-Mail: [presse@foodwatch.de](mailto:presse@foodwatch.de)

Tel.: +49 (0)30 / 24 04 76 – 2 90

---

**Bundesumweltministerin  
Hendricks und  
Naturkundemuseum Berlin  
präsentieren neue App zur  
Erkundung der Berliner**

# Stadtnatur

geschrieben von Andreas | 15. Juni 2016

Aktueller Terminhinweis

Bundesumweltministerin Barbara Hendricks und der Generaldirektor des Museums für Naturkunde Berlin, Prof. Johannes Vogel, laden zur „Naturerfahrung digital“ ins Schöneberger Südgelände. Mit dem Release der Betaversion von „Naturblick“ bringt das Museum für Naturkunde Berlin eine App zur Erkundung der Berliner Natur heraus. Das Projekt wird vom Bundesumweltministerium gefördert. Nach kurzen Erläuterungen zum Projekt wird die neue App vor Ort gemeinsam erprobt. Die App kann im Vorfeld heruntergeladen werden: [www.naturblick.naturkundemuseum.berlin](http://www.naturblick.naturkundemuseum.berlin)

**Termin:** Donnerstag, 9.Juni 2016, 17:15 Uhr bis 18:15 Uhr

**Mit:** Bundesumweltministerin Barbara Hendricks  
Prof. Johannes Vogel, Generaldirektor des Museums für Naturkunde Berlin

**Ort:** Natur-Park Schöneberger Südgelände,  
Eingang zum Park am S-Bahnhof Priesterweg

Bitte melden Sie sich für diesen Termin an unter [presse@bmub.bund.de](mailto:presse@bmub.bund.de)

Fragen zum Projekt beantwortet Martin Tscholl vom Museum für Naturkunde:

+49 (0) 30 2093 70385

Email: [Martin.Tscholl@mfn-Berlin.de](mailto:Martin.Tscholl@mfn-Berlin.de)

---

# Eurythmie mit Feuerwehrleuten Notfallpädagogischer Einsatz in Ecuador

geschrieben von Andreas | 15. Juni 2016



Karlsruhe, 03. Juni 2016

**Die Erde bebt in Ecuador – immer wieder seit dem 16.04.2016 wird das Land aufs Neue erschüttert. Die Menschen sind sichtbar gezeichnet, die vielen Nachbeben versetzen sie abermals in Angst und Schrecken. Das notfallpädagogische Interventionsteam der Freunde der Erziehungskunst Rudolf Steiners e.V. half vor allem den Kindern und Jugendlichen neuen Halt, Orientierung und Sicherheit zu finden. In Zusammenarbeit mit den Stadtverwaltungen, der deutschen Honorarkonsulin und mehrerer Schulen wurden in Seminaren zudem lokale Hilfskräfte und Pädagogen geschult, um den Betroffenen auch nach der Abreise des Teams helfen zu können.**

Zu den wichtigsten Aufgaben notfallpädagogischer Krisenintervention gehört es, neben der direkten Akutversorgung von Kindern, auch Pädagogen und Helfer über die Entstehung, den Verlauf und die möglichen Folgen einer Psychotraumatisierung zu informieren und notfallpädagogische Methoden für den Umgang mit traumatischem Verhalten bei Kindern und Jugendlichen aufzuzeigen.

Insgesamt nahmen ca. 500 Lehrer, Pädagogen und Hilfskräfte an den Seminaren in Bahía de Caraquez, Guayaquil, San Vicente und

Pedernales teil.

Besonders bei diesem Einsatz war, dass das notfallpädagogische erstmalig hauptsächlich aus lokalen Mitarbeitern bestand. Acht der zwölf Teammitglieder leben und arbeiten in Brasilien, Argentinien, Kolumbien und Chile. Hier zeigt sich, wie wichtig und hilfreich ein funktionierendes Netzwerk vor Ort ist. Der Einsatz funktionierte nicht zuletzt aufgrund der Professionalität und Verlässlichkeit der südamerikanischen Kollegen so reibungslos und gut.

In der ersten Woche ist das Team in Bahía de Caraquez tätig. Ein Großteil der Gebäude hier ist zerstört, die so wichtige Tourismusbranche liegt völlig brach, zum Teil gleicht die Stadt einer Geisterstadt. Bereits in ersten Gesprächen mit den Lehrern wird deutlich, was die Menschen dort erleben mussten. Direkt vor ihren Augen wurden Familienmitglieder verschüttet, Freunde wurden aus den Trümmern gezogen. Fast alle hier und auch in Guayaquil zeigen typische Traumasymptome wie Schlafstörungen, Bauch- und Kopfschmerzen bis hin zu Dissoziationen und Flashbacks.

Viele fühlen sich ohnmächtig oder sogar schuldig angesichts der Ereignisse. In Vorträgen und Workshops zeigen ihnen die Notfallpädagogen Wege, mit dem Erlebten umzugehen und so Traumafolgestörungen zu vermeiden. Ein tieferes Verständnis für die posttraumatischen Reaktionen kann den Menschen einen neuen Zugang zu ihrem Innenleben zeigen. Psychoedukation und Methodentraining bieten ihnen zudem die Möglichkeit, sich selbst zu stabilisieren und diese Ruhe anschließend auf die Betroffenen zu übertragen.

Besonders die Feuerwehrleute zeigen sich zunächst skeptisch, sind jedoch nach kurzer Zeit begeistert dabei. In Guayaquil beispielsweise bietet sich das eindruckliche Bild von 30-40 Feuerwehrleuten, die Eurythmie machen, kneten und sich mit viel Freude ganz auf die ungewohnten Methoden einlassen.

Je weiter man nach Norden kommt, umso verheerender sind die Folgen des Erdbebens. Pedernales, wo das Team in der zweiten

Woche tätig ist, gleicht einem Trümmerfeld. Da die Gebäude völlig unbewohnbar sind, wurde eine provisorische Zeltstätte als Schule errichtet. Hier nehmen die Notfallpädagogen ihre Arbeit mit insgesamt rund 500 Kindern und Jugendlichen zwischen 5 und 17 Jahren auf. Es zeigen sich deutliche Schock- und Traumasymptome. Kleinkinder, die nicht aufhören zu schreien und über Schmerzen klagen; Erwachsene, die entweder völlig erstarrt sind oder eine übermäßige und zwanghafte Beschäftigung zeigen.

Auch sogenannte sekundäre Traumatisierungen sind häufig zu beobachten. Wie bei Stefania, deren Mutter von Schlafstörungen und dem seltsamen Verhalten ihrer Tochter berichtet. In Gesprächen stellt sich heraus, dass das Kind sich gar nicht direkt in der Erdbebenregion befand. Nicht das Erdbeben selbst löste den traumatischen Schock aus, sondern vielmehr die panische Angst der Mutter und die anschließenden Medienberichte, die sie verfolgte.

Das Trauma äußert sich als schockartige Erstarrung. So lange sich diese Schockstarre nicht löst, kann die seelische Wunde nicht heilen. Besonders Bewegungsspiele wirken der lähmenden Bewegungsunlust entgegen. Beim Malen und Plastizieren kann bildhaft zum Ausdruck gebracht werden, was sprachlich nicht ausgedrückt werden kann. Die auf der Waldorfpädagogik beruhenden Stabilisierungsmethoden sind auch in der akuten Schockphase des Traumaprozesses effektiv und wirksam.

**Um ihren Einsatz finanzieren zu können, sind die Freunde der Erziehungskunst auf die Unterstützung durch Spenderinnen und Spender angewiesen.**

#### **Spendenkonto:**

GLS Gemeinschaftsbank eG

IBAN DE06 4306 0967 0800 8007 00

BIC GENODEM1GLS

Stichwort „Notfallpädagogik Ecuador“

#### **Kontakt Presse:**

Reta Lüscher-Rieger

Presse- und Öffentlichkeitsarbeit für Notfallpädagogik

Tel.: 0721-354806 183

Fax: 0721-354806 180

E-Mail: [r.luescher-rieger@freunde-waldorf.de](mailto:r.luescher-rieger@freunde-waldorf.de)

Webseite: [www.freunde-waldorf.de](http://www.freunde-waldorf.de)

Christoph Herrmann

Presse- und Öffentlichkeitsarbeit für Notfallpädagogik

Tel.: 0721-354806 140

Fax: 0721-354806 180

E-Mail: [c.herrmann@freunde-waldorf.de](mailto:c.herrmann@freunde-waldorf.de)

Webseite: [www.freunde-waldorf.de](http://www.freunde-waldorf.de)

Die **Freunde der Erziehungskunst Rudolf Steiners e.V.** fördern weltweit Initiativen eines freien Bildungswesens. Seit 1971 setzen sie sich für die Waldorfpädagogik und für Freiheit im Bildungswesen ein. Seit 1993 organisiert und betreut das Büro in Karlsruhe internationale Freiwilligendienste in aller Welt und ermöglichte bislang über 7.000 Menschen einen sozialen Dienst in über 350 Projekten in mehr als 60 Ländern. Zurzeit nehmen jährlich rund 600 junge Menschen an den Programmen teil. Seit Sommer 2011 können Interessierte über den Verein auch einen 12-monatigen Freiwilligendienst in anthroposophischen Einrichtungen in Deutschland leisten.

Seit 2006 sind die Freunde der Erziehungskunst im Bereich „Notfallpädagogik“ tätig. In Folge von kriegerischen Auseinandersetzungen und Naturkatastrophen arbeiteten sie bislang mit psychotraumatisierten Kindern und Jugendlichen im Libanon (2006), China (2008 und 2013), Gaza (2009 – 2014), Indonesien (2009), Haiti (2010), Kirgisistan (2010), Japan (2011) und Kenia (2012 – 2013), Philippinen (2013-2015), Bosnien und Herzegowina (2014), Nepal (2015), Griechenland (2015), Slowenien (2015), Kurdistan-Irak (2013-2016), Deutschland (2014-2016) und Ecuador (2016).

---

# **Rückblick auf die 5. Notfallpädagogische Jahrestagung der Freunde der Erziehungskunst Rudolf Steiners zum 10-jährigen Jubiläum**

geschrieben von Andreas | 15. Juni 2016  
Karlsruhe, 01. Juni 2015

Unter der Schirmherrschaft von Herrn Dr. Gerd Müller, Bundesminister für wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung, fand vom 26.-29. Mai 2016 in Karlsruhe die fünfte notfallpädagogische Jahrestagung der Freunde der Erziehungskunst Rudolf Steiners e.V. statt. Die Tagung wurde in Kooperation mit der Medizinischen Sektion am Goetheanum, der Mahle-Stiftung und der IONA-Stiftung und mit der Unterstützung von Aktion Deutschland Hilft durchgeführt. Im Rahmen der Tagung wurde zudem das 10-jährige Bestehen der Notfallpädagogik mit einem Festakt begangen.

Rund 150 TeilnehmerInnen kamen in den Räumlichkeiten des Parzival Zentrums zusammen, um sich unter dem Motto „Krieg – Flucht – Trauma: Traumata durch Krieg und Zwangsmigration und hilfreiche notfallpädagogische Interventionsansätze“ damit zu beschäftigen, wie fluchtbedingte Traumata entstehen und wie sie Einfluss auf die Entwicklung von Kindern und Jugendlichen nehmen können. Spannende Vorträge vermittelten wissenschaftliche Hintergründe und theoretische Grundlagen, in Workshops wurden praktische Methoden und Tipps für die

tägliche Arbeit weiter gegeben.

Wie auch bei notfallpädagogischen Einsätzen üblich, wurde jeder Tag mit einem Morgenkreis eröffnet und mit einem Abschlusskreis gemeinsam beendet.

### **Festakt und Tagungseröffnung:**

Den Auftakt zur Tagung bildete der Festakt am Donnerstag. Nach einer musikalischen Einleitung begrüßte Bernd Ruf, Vorstand bei den Freunden der Erziehungskunst, die Anwesenden und ließ mit einem bewegenden Bildvortrag auf die vergangenen 10 Jahre Notfallpädagogik zurückblicken. Anschließend hieß Melanie Reveriego, Schulleiterin des Parzival-Zentrums, die Gäste in der Schule willkommen und es wurden Grußworte von Dr. Martin Lenz, Bürgermeister der Stadt Karlsruhe, Claus Peter Röh, Leiter der Pädagogischen Sektion am Goetheanum und Nasreen Bawari, Landesrepräsentantin Kurdistan-Irak, an die Zuhörer gerichtet.

Mit Liedern aus Pakistan und Afghanistan, die von Jugendlichen der Parzival-Jugendhilfe vorgetragen wurden, ging es weiter. Nach einem berührenden Solo kam Stimmung auf, es wurde geklatscht und getanzt und dem Festakt ein würdiger Abschluss gegeben.

Mit seinem Vortrag „Krieg – Fluchttrauma – Notfallpädagogik“ eröffnete Bernd Ruf am Nachmittag den fachlichen Teil der Tagung. Am Abend berichteten lokale Kollegen von ihrer Arbeit und den Projekten im Nordirak und in Kenia.

### **Hintergründe und Grundlagen: Vorträge**

Der Freitag wurde durch den bereits von vielen gespannt erwarteten Vortrag von Kilian Kleinschmidt begonnen. Der internationale Networker und humanitäre Experte sprach über „Menschenwürde, Individualismus und Gemeinschaft auf der Flucht“. Am Nachmittag behandelte Prof. Dr. Harald Karutz, Leiter des Notfallpädagogischen Instituts in Essen, die wissenschaftlichen Aspekte von notfallpädagogischer Hilfe für „Kinder in Notfällen“. Der Abend stand wieder ganz im Zeichen

der Arbeit im Ausland, mit Berichten von den Philippinen und aus Ecuador.

Mit seinem Vortrag „Zwischen Chaos und Takt“ erläuterte Dr. Martin Straube am Samstagvormittag, wie wichtig der Rhythmus im menschlichen Organismus ist, was passiert, wenn dieser durch ein Trauma gestört wird und wie er bei der Bewältigung eines Traumas helfen kann. Am Abend sprach Dr. Christian Schopper in „Posttraumatic Growth“ über das Trauma als Chance für inneres Wachstum.

Nach dem Abschlussvortrag über spirituelle Aspekte der Notfallpädagogik in Bernd Rufs „Vom Roten Kreuz zum Rosenkreuz“ berichteten am Sonntag weitere internationale Kollegen von ihrer Arbeit in Kolumbien und Chile.

### **Notfallpädagogik umsetzen: Workshops & Worldcafé**

In vielseitigen Workshops hatten die TeilnehmerInnen am Freitag und Samstag die Gelegenheit, das erarbeitete Wissen in die Praxis umzusetzen und verschiedene notfallpädagogische Methoden selbst auszuprobieren und zu erlernen. Die Bandbreite der Angebote reichte von Bewegungsformen wie Erlebnispädagogik und Eurythmie über therapeutische Methoden wie Formenzeichnen und Plastizieren bis hin zu heilsamem Erzählen, Kleinkindpädagogik und tiergestützter Therapie. Auch Gesprächsgruppen zu Psychohygiene, Jugendhilfe und Traumaverständnis boten die Möglichkeit, tiefer in bereits Gehörtes einzusteigen.

Erstmals wurde in diesem Jahr ein Worldcafé am Samstagnachmittag veranstaltet. Hier hatten die Teilnehmer die Gelegenheit, ihre Projekte vorzustellen, Unterstützung und neue Ideen zu finden, Fragen zu stellen und sich auszutauschen. Hier fand sich auch die Möglichkeit, mit MitarbeiterInnen der Notfallpädagogik zu sprechen und sich konkret über die Möglichkeiten einer Einsatzteilnahme mit den Freunden der Erziehungskunst zu informieren.

Die Pausen und gemeinsamen Mahlzeiten boten eine weitere Chance, sich kennenzulernen.

## **Kontakt Presse:**

Reta Lüscher-Rieger

Presse- und Öffentlichkeitsarbeit für Notfallpädagogik

Tel.: 0721-354806 183

Fax: 0721-354806 180

E-Mail: [r.luescher-rieger@freunde-waldorf.de](mailto:r.luescher-rieger@freunde-waldorf.de)

Webseite: [www.freunde-waldorf.de](http://www.freunde-waldorf.de)

Die **Freunde der Erziehungskunst Rudolf Steiners e.V.** fördern weltweit Initiativen eines freien Bildungswesens. Seit 1971 setzen sie sich für die Waldorfpädagogik und für Freiheit im Bildungswesen ein. Seit 1993 organisiert und betreut das Büro in Karlsruhe internationale Freiwilligendienste in aller Welt und ermöglichte bislang über 7.000 Menschen einen sozialen Dienst in über 350 Projekten in mehr als 60 Ländern. Zurzeit nehmen jährlich rund 600 junge Menschen an den Programmen teil. Seit Sommer 2011 können Interessierte über den Verein auch einen 12-monatigen Freiwilligendienst in anthroposophischen Einrichtungen in Deutschland leisten.

Seit 2006 sind die Freunde der Erziehungskunst im Bereich „Notfallpädagogik“ tätig. In Folge von kriegerischen Auseinandersetzungen und Naturkatastrophen arbeiteten sie bislang mit psychotraumatisierten Kindern und Jugendlichen im Libanon (2006), China (2008 und 2013), Gaza (2009 – 2014), Indonesien (2009), Haiti (2010), Kirgisistan (2010), Japan (2011) und Kenia (2012 – 2013), Philippinen (2013-2015), Bosnien und Herzegowina (2014), Nepal (2015), Griechenland (2015), Slowenien (2015), Kurdistan-Irak (2013-2016, Deutschland (2014-2016) und Ecuador (2016).

---

# **CITY eTAXI – fertig entwickeltes eLeichtfahrzeug in München vorgestellt Adaptive City Mobility (ACM) eröffnet neue Wege für wettbewerbsfähige Elektromobilität**

geschrieben von Andreas | 15. Juni 2016



+++Pressemitteilung+++

02. Juni 2016

München – ACM präsentiert am 02. Juni 2016 mit dem fertig entwickelten eFahrzeug im Maßstab 1:1 das finale Design des CITY eTAXI. Mit dem neu konzipierten Fahrzeugtypus positioniert sich das CITY eTAXI als Gegenpol zu den heutigen Entwicklungen im Bereich der Automobilwelt. Entgegen dem Trend, immer größere, schnellere und für den Innenstadtbereich überdimensionierte Fahrzeuge wie beispielsweise SUVs zu bauen, hat ACM ein einfaches Elektrofahrzeug auf vier Rädern für den urbanen Bereich entwickelt, das nicht nur als innerstädtisches eTAXI, sondern auch für viele andere gewerbliche Anwendungen wie eSHARING, eLOGISTIK und eTOURISMUS eingesetzt werden kann.

Adaptive City Mobility ist ein gemeinschaftliches Projekt des Förderprogramms IKT für Elektromobilität III und wird vom Bundesministerium für Wirtschaft und Energie gefördert. Das Projekt hat sich zum Ziel gesetzt, Elektromobilität wettbewerbsfähig, ressourcenschonend und umweltfreundlich zu gestalten und wurde im Sommer 2015 zum Leuchtturmprojekt der Bundesregierung gekürt. Ab 2017 geht ACM mit seinen drei technologischen Innovationen Fahrzeug, Akkuwechsel und IKT-Vernetzung in den Praxistest. Schauplatz des Feldtests ist die bayerische Landeshauptstadt München.

Dabei basiert ACM auf einem völlig neuen Grundgedanken, wie wir zukünftig unsere Mobilität gestalten: Unter dem Motto „Less is More“ verlässt es die etablierten Pfade der Automobilindustrie. Das CITY eTAXI spielt in der Fahrzeugklasse der Leichtgewichte (L7e) und zielt auf die weltweit neu entstehende Nische urbaner und elektromobiler Leichtbaufahrzeuge im Feld zwischen Pkw und Zweiradfahrzeugen. Dazu macht das unverwechselbare Design mit drei Sitzen, dem sogenannten „Backpack“ als Kofferraum und durchgängigen Plexi-Glastüren das Vehikel zu einem wahren Raumwunder und schafft ein neues und einzigartiges Fahrerlebnis.

Adaptive City Mobility darf dabei keinesfalls nur auf die Entwicklung eines neuen Fahrzeugkonzepts reduziert werden. Das CITY eTAXI ist viel mehr als das – es ist elementarer Baustein einer völlig neuen Systemlösung im Feld der Elektromobilität. In diesem System bilden die Fahrzeuge mit manuell bedienbarem Batteriewechselsystem, die dazugehörigen Akkuwechselstationen, Betreiber, Energieversorger und Endnutzer zusammen ein eigenständig funktionierendes elektromobiles Gesamtnetzwerk, das über moderne Informations- und Kommunikationstechnologien verknüpft ist und durch die Integration von erneuerbaren Energien emissionsfreie Mobilität ermöglicht.

Das dahinterstehende Geschäftsmodell basiert dazu auf vielen verschiedenen Einnahmenquellen wie Fahrtenvermittlung, Energieverkauf, digitaler Werbesteuerung und Batterieleasing.

Zusammen mit den technologischen Innovationen schlägt das Projekt zugleich mehrere Fliegen mit einer Klappe: Die Gesamtbetriebskosten, auch Total Cost of Ownership (TCO) genannt, können stark reduziert werden, sodass Elektromobilität nicht mehr länger teuer und exklusiv sein muss. Dabei können die Fahrzeuge maximal ausgelastet werden, da unwirtschaftliche und unkomfortable Ladezeiten entfallen. Dies freut nicht nur Flottenbetreiber, sondern auch Städte, denen der sogenannte ruhende Verkehr wertvollen Platz wegnimmt.

Als autarkes eMobility-Gesamtsystem bietet ACM schließlich Kommunen, Unternehmen und Bürgern eine einfach umsetzbare Möglichkeit, elektromobil unterwegs zu sein und dies unabhängig von Ladesäuleninfrastrukturen und öffentlichen Subventionen. So erläutert Paul Leibold, der Initiator des Projekts: „Man kann ACM auch als einen Ansatz zur Lösung des Henne-Ei-Problems bezeichnen: Derzeit heißt es immer seitens der Kommunen, wir investieren noch nicht großflächig in Infrastrukturen, da ja noch niemand Elektrofahrzeuge fährt. Auf der anderen Seite heißt es von den Anwendern, nein, wir kaufen uns noch kein Elektroauto, da a) zu teuer und vor allem b) es gibt ja noch keine Infrastruktur. Das ACM-Projekt bringt nun seine eigene Infrastruktur mit und funktioniert damit losgelöst von Diskussionen zu den hohen Investitionskosten der Elektromobilität – eben als autarkes System.“

Beteiligte Partner des Projekts sind Ametras rentconcept, das Batteriemontagezentrum BMZ, Eurodesign, Fraunhofer ESK, Green City Projekt, PEM/RWTH Aachen, Roding Automobile, Siemens, Streetscooter und Weiss Plastik. Zur Entwicklung beigetragen haben zudem namenhafte Persönlichkeiten mit führenden Positionen im Projekt wie Prof. Dipl.-Ing. Johann Tomforde, Ex-CEO von Smart, Prof. Peter Naumann, Fahrzeugdesigner von der Hochschule München, Prof. Dr.-Ing. Achim Kampker, Produktionsexperte im Bereich der Elektromobilität, Rauno Andreas Fuchs, Experte für urbane und klimafreundliche

Mobilität und Paul Leibold als Initiator und Macher des Projekts.

Am 06. und 07. Juni 2016 wandert der am 02. Juni in München erstmalig der Öffentlichkeit präsentierte Design-Prototyp nach Berlin zur Elektromobilitätskonferenz der Bundesregierung ([www.konferenz-elektromobilitaet.de](http://www.konferenz-elektromobilitaet.de)). Danach geht es wieder zurück in den Süden, wo das CITY eTAXI in München für Schaulzwecke und Besuche von Delegationsgruppen bereitstehen wird.

**Pressekontakt:**

Paul Leibold

0172-7616342

[info@adaptive-city-mobility.de](mailto:info@adaptive-city-mobility.de)

[www.adaptive-city-mobility.de](http://www.adaptive-city-mobility.de)

**Weitere Pressefotos und Informationen:**

online unter [www.adaptive-city-mobility.de/presse/](http://www.adaptive-city-mobility.de/presse/)

---

**„Wasserschutz und  
Landwirtschaft – Nachhaltige  
Strategien zum gemeinsamen  
Schutz unserer  
Lebensgrundlagen“ -Einladung  
Fachforum Woche der Umwelt**

# Berlin 7.6.2016

geschrieben von Andreas | 15. Juni 2016  
München 2.6.2016

Die Qualität des Grund- und Trinkwassers in Deutschland verschlechtert sich zusehends. Laut Umweltbundesamt sind bereits 37 Prozent der Grundwassermessstellen in Deutschland in „chemisch bedenklichem Zustand“. Hauptgrund dafür sind Nitrate und Pestizide aus der intensiven Landwirtschaft, die unsere Lebensgrundlage Wasser in zunehmenden Maße verschmutzen.

Wie genau es um unser Wasser steht, wie man es aktiv schützen kann und wie eine Landwirtschaft aussehen muss, die unsere Lebensgrundlagen erhält statt sie zu gefährden, das thematisiert das hochkarätig besetzte Fachforum der Qualitätsgemeinschaft Biomineralwasser e.V. bei der Woche der Umwelt in Berlin, zu dem wir Sie hiermit herzlich einladen:

**„Wasserschutz und Landwirtschaft – Nachhaltige Strategien zum gemeinsamen Schutz unserer Lebensgrundlagen“  
(Fachforum F2 Boden/Naturschutz)**

**am Dienstag, den 07.06.16, 13.00 – 14.00 Uhr**

**Schloss Bellevue  
Spreeweg 1  
10557 Berlin**

**Mitwirkende:**

- Felix Prinz zu Löwenstein,  
Landwirt und Vorsitzender des Bundes ökologische  
Lebensmittelwirtschaft
- Dr. Franz Ehrnsperger,  
Bio-Pionier und Vorsitzender der Qualitätsgemeinschaft Bio-  
Mineralwasser e.V.

- Dr. Paul Kruck,  
Bürgermeister der Stadt Karlstadt in Unterfranken und  
langjähriger leitender Mitarbeiter der Bayer. Wasserwirtschaft
- Sebastian Schönauer,  
Sprecher AK Wasser des Bundes für Umwelt und Naturschutz in  
Bayern

**Moderation:**

- Manfred Mödinger
- Leiter des Qualitätsausschusses der Qualitätsgemeinschaft  
Bio-Mineralwasser e.V.

**Pressekontakt**

Dr. Daniel Haussmann  
Thomas Pfaff Kommunikation  
Höchlstraße 2  
D-81675 München

Fon: +49-89-992496-54

Fax: +49-89-992496-53

haussmann@pfaff-kommunikation.de

---

**Infos für Praktiker zum Öko-  
Pflanzenbau – Naturland zeigt  
ökologischen Landbau auf den  
DLG-Feldtagen vom 14. bis 16.**

# Juni in Haßfurt

geschrieben von Andreas | 15. Juni 2016

Pressemitteilung, 02.06.2016

Gräfelting/Haßfurt – Wie ökologischer Pflanzenbau in der Praxis erfolgreich funktioniert, das zeigt Naturland als einziger Öko-Verband interessierten Fachbesuchern auf den DLG-Feldtagen auf dem Gut Mariaburghausen im unterfränkischen Haßfurt. Auf mehreren Demo-Parzellen können verschiedene ökologische Sortenversuche und neue Anbaustrategien begutachtet werden.

„Wir präsentieren altbekannte und bewährte Sorten, aber auch Sorten, die gerade aus der Öko-Wertprüfung kommen und damit in diesem Sommer neu auf den Markt kommen, wie z.B. der Winter-Weizen Adesso“, erklärt Werner Vogt-Kaute, Fachberater und Ansprechpartner für die DLG-Feldtage bei Naturland. Besucher können sich am Naturland Stand zudem über ökologische Maschinen-, Dünge- und Pflanzenschutzstrategien informieren.

## Neue Öko-Züchtungen bei Winter-Erbсен

Im Öko-Landbau sind Körnerleguminosen wie Erbsen, Ackerbohnen und Lupinen neben Klee das zentrale Element in der Fruchtfolge. Die Stickstoff bindenden Pflanzen ersetzen im Zusammenspiel mit organischem Dünger den im Öko-Landbau verbotenen mineralischen Stickstoffdünger. Sortenwahl und richtige Anbaustrategien von Leguminosen sind somit elementar für den Öko-Landwirt.

Mit dabei im Feldversuch sind die beiden neu zugelassenen Winter-Erbсен der Naturland Marktgesellschaft, Pandora und Specter. Sie sind langstrohig und weißblühend, eine Kombination, die es bislang noch nicht gab. Bisher waren alle langstrohigen Winter-Erbсен buntblühend und damit bitterstoffhaltig. Die neuen weißblühenden, bitterstoffarmen Sorten lassen sich wesentlich besser verfüttern und standen

daher schon lange auf der Wunschliste von Geflügel- und Schweinehaltern. Die Langstrohigkeit im Gemengeanbau mit Getreide bedeutet zudem eine gute Unkrautunterdrückung.

### Kompetente Beratung für Umstellungsinteressenten

Naturland ist der einzige Öko-Verband unter den Ausstellern bei den DLG-Feldtagen. „Es ist wichtig, dass wir als erfahrene Öko-Bauern auch auf stark konventionell geprägte Messen gehen, um den Öko-Landbau voran zu bringen“, erläutert Naturland Fachberater Werner Vogt-Kaute, der vor Ort als Ansprechpartner für die Fachbesucher zur Verfügung steht. „Nur so kommen wir zu der dringend notwendigen Ausweitung der Öko-Anbaufläche in Deutschland“, betont Vogt-Kaute.

Die Naturland Fachberatung erwartet Sie auf dem Außengelände an Stand VC23 und steht für alle Fragen von Umstellungsinteressenten oder bereits ökologisch wirtschaftenden Betrieben zur Verfügung. Sollten Sie sich für eine Umstellung nach Naturland Richtlinien interessieren, können Sie sich direkt am Stand ein Umstellungsinfo-Paket abholen oder unter [www.oekobauer-gesucht.de](http://www.oekobauer-gesucht.de) bestellen.

„Dieser Messeauftritt wird gefördert vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft.“

Markus Fadl

Pressesprecher

---

Naturland – Verband für ökologischen Landbau e.V.

Kleinhaderner Weg 1  
82166 Gräfelfing

Tel. +49 (0) 89 – 89 80 82 31

Mobil: +49 (0) 172 – 65 98 389

[www.naturland.de](http://www.naturland.de)

[www.oekobauer-gesucht.de](http://www.oekobauer-gesucht.de)

---

# **foodwatch-Test: Kellogg's „Special K Classic“ stark mit gefährlichen Mineralölen belastet**

geschrieben von Andreas | 15. Juni 2016

Pressemitteilung

- Extrem hohe Werte an gesättigten Mineralölen in Kellogg's „Special K Classic“ nachgewiesen
- Bei anderen Produkten macht Kellogg's Fortschritte
- foodwatch fordert wirksame Grenzwerte für Mineralöle in Lebensmitteln

Berlin, 02. Juni 2016. „Kellogg's Special K Classic“ sind stark mit gesättigten Mineralölen belastet. Das ist das Ergebnis eines Labortests der Verbraucherorganisation foodwatch. Demnach enthalten ein Kilogramm Frühstücksflocken ganze 19 Milligramm der gefährlichen Mineralöle.

Die nachgewiesenen gesättigten Mineralöle (MOSH) reichern sich im menschlichen Körper vor allem in Organen wie Leber oder Milz, aber auch den Lymphknoten an. Über Jahre hinweg kommt es so zu einer hohen Mineralölkonzentration im menschlichen Körper. Die Folge können Organschäden sein. Kinder sind besonders gefährdet – laut der Europäischen Behörde für

Lebensmittelsicherheit (EFSA) sind diese stärker mit Mineralölen belastet als Erwachsene.

„Kellogg's setzt die Gesundheit der Verbraucherinnen und Verbraucher aufs Spiel. Gerade für ein Produkt, das häufig von Kindern verzehrt wird, ist die Mineralöl-Belastung absolut inakzeptabel“, kritisierte Johannes Heeg von foodwatch. „Für einen effektiven Gesundheitsschutz muss Kellogg's die gefährlichen Substanzen aus ihren Produkten heraushalten und Kellogg's Special K Classic umgehend aus den Regalen nehmen!“

foodwatch testete insgesamt vier Produkte von Kellogg's. Anders als das stark belastete Produkt „Kellogg's Special K“ enthielten „Kellogg's Frosties“, „Kellogg's Smacks“ und „Kellogg's Cornflakes“ nur geringe Spuren gesättigter Mineralöle (MOSH). Die noch gefährlicheren aromatischen Mineralöle (MOAH), die laut der Europäischen Lebensmittelsicherheitsbehörde (EFSA) und dem Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) potenziell krebserregend und erbgutverändernd sind, waren in keinem Produkt nachweisbar. Noch im Oktober 2015 hatte foodwatch in einem umfassenden Labortest in „Kellogg's Cornflakes“ MOAH nachgewiesen.

„Aldi Süd hat vor acht Wochen angekündigt, keinerlei Mineralölbelastungen mehr in den Lebensmitteln seiner Eigenmarken zu dulden. Das muss auch die Messlatte für Kellogg's sein: Aromatische Mineralöle haben in Lebensmitteln nichts zu suchen, gesättigte müssen zumindest so weit wie möglich minimiert werden“, forderte Johannes Heeg.

Mineralöle können über unterschiedliche Wege in Lebensmittel gelangen. Eine wesentliche Quelle sind Druckfarben aus Altpapier-Verpackungen und Pappkartons, die zur Lagerung und zum Transport verwendet werden. Aber auch über in der Produktion verwendete Maschinenöle oder über Abgase aus Industrie und Verkehr können Mineralöle in Lebensmittel gelangen.

foodwatch forderte Kellogg`s auf, eine „funktionellen Barriere“ einzusetzen: Mit einer Beschichtung oder einem geeigneten Innenbeutel lassen sich Produkt und Kartonverpackung voneinander trennen, sodass weder Mineralöle noch hunderte weitere, zum Teil gesundheitsgefährdende Chemikalien auf die Produkte übergehen können. Zudem müsse Kellogg`s dafür sorgen, dass der Übergang von MOSH in Lebensmitteln während des gesamten Produktionsprozess so weit wie technisch möglich reduziert wird.

In den vergangenen Monaten waren in einer ganzen Reihe von Tests Mineralöl-Verunreinigungen in Lebensmitteln öffentlich geworden – foodwatch fand sie in Schoko-Osterhasen, Öko-Test in sogenannten Superfoods und Dr. Oetker-Produkten, das Bayerische Landesgesundheitsamt in Adventskalendern, Stiftung Warentest in Olivenölen. Den umfangreichsten Labortest hatte foodwatch im Oktober 2015 veröffentlicht. Demnach war jedes fünfte getestete Lebensmittel in Deutschland (9 von 42 Produkten) mit krebserregenden MOAH belastet.

foodwatch fordert strikte Höchstwerte für gesättigte Mineralöle (MOSH) in Lebensmitteln. Bei den besonders kritischen aromatischen Mineralölen (MOAH) müsse eine Null-Toleranz gelten. Solange es keine europäische Regelung gibt, sei die Bundesregierung in der Pflicht ein nationales Gesetz zu beschließen.

#### **Link:**

– E-Mail Protest-Aktion zu Mineralölen in Lebensmitteln:  
[www.mineraloel-aktion.foodwatch.de](http://www.mineraloel-aktion.foodwatch.de)

#### **Redaktionelle Hinweise:**

- Testergebnisse Kellogg`s: [tinyurl.com/j3mlozo](http://tinyurl.com/j3mlozo)
- Test: Gefährliche Mineralöle in Alnatura-Haferflocken: [tinyurl.com/hqhxd15](http://tinyurl.com/hqhxd15)
- foodwatch-Test zu Mineralölen in Reis, Nudeln & Co: [tinyurl.com/pmwtgr2](http://tinyurl.com/pmwtgr2)

- Test: Krebsverdächtige Mineralöle in Schoko-Osterhasen:  
[tinyurl.com/hw6yp5n](http://tinyurl.com/hw6yp5n)
- Hintergrundinformationen zu Mineralölen in Lebensmitteln:  
[tinyurl.com/h573v5v](http://tinyurl.com/h573v5v)
- EFSA-Opinion on Mineral Oil Hydrocarbons in Food (englisch):  
[tinyurl.com/p9kausf](http://tinyurl.com/p9kausf)

**Pressekontakt:**

foodwatch e.V.

Dario Sarmadi

E-Mail: [presse@foodwatch.de](mailto:presse@foodwatch.de)

Tel.: +49 (0)30 / 24 04 76 – 2 90