

Camping: Es gibt Alternativen zu Alu-Kochgeschirr

geschrieben von mixer-mahlzeit | 2. Februar 2021



Wissenschaftliche Untersuchungen bestätigen die gesundheitlichen Risiken, die von Aluminiumsalzen ausgehen. Erfreulicherweise hat sich dies herumgesprochen, mehr Menschen denn je achten darauf, um Aluminium einen Bogen zu machen. Andererseits ist das Leichtmetall nicht immer leicht zu entdecken.

Gesundheitliche Risiken können bestehen, wenn Aluminiumpartikel vom Körper absorbiert werden. Dies kann auf unterschiedlichem Wege geschehen, wie z.B. über die Nahrung. Mehrere natürliche Lebensmittel, insbesondere Gemüse, können Spuren von Aluminium enthalten. Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) hat einen Grenzwert von 1 Milligramm pro Kilogramm Körpergewicht festgelegt. Über die bloße Nahrungsaufnahme wird er im Normalfall nicht erreicht, doch viel Luft nach oben bleibt häufig nicht mehr.

Leider kann Aluminium in vielen anderen Dingen enthalten sein, insbesondere in Produkten aus dem Feld der Körperpflege. In diversen Cremes wurden Partikel des Leichtmetalls nachgewiesen und insbesondere in Antitranspirantien. Verbraucher sollten daher beim Kauf solcher Artikel genau hinsehen und sich für Artikel entscheiden, die ohne Aluminium auskommen.

Ein Bereich, der weniger Beachtung erfährt, ist die Verwendung von Kochgeschirr. Zugegeben, im heimischen Kochumfeld sind Aluminiumoberflächen eher selten anzutreffen. Zwar sind zahlreiche Pfannen aus dem Leichtmetall gefertigt, jedoch verfügen sie zumeist über einen PTFE-Überzug. Zwar soll dieser in erster Linie ein Anbrennen der Speise verhindern, doch vor dem Aluminium schützt er ebenfalls.

Etwas anders ist die Situation im Umfeld für Camping- und Outdoor-Zubehör. Die Deutschen haben in den vergangenen Jahren ihre Liebe zum Campingurlaub wiederentdeckt. Die Auswahl an Outdoor-Kochgeschirr groß, wobei dies zumeist aus Aluminium gefertigt ist. Die Hersteller setzen bewusst auf das Leichtmetall, weil es mit seinem niedrigen Gewicht maximalen Komfort verspricht.

Vom Geschirr kann das Aluminium gleich auf zweierlei Weise in die Nahrung übergehen. Zum einen durch die Verwendung säuerlicher Zutaten. Die Säure kann Partikel des Leichtmetalls aus dem Kochgeschirr herauslösen. Hinzu kommen Partikel, die sich durch den Einsatz von Besteck ablösen.

Erfreulicherweise existieren Alternativen, die mehr Sicherheit versprechen. Im fiskepark Online-Ratgeber rund um die Lebensmittelsicherheit von Aluminium Kochgeschirr werden die Alternativen mitsamt ihrer Eigenschaften im Detail vorgestellt:

<https://www.fiskepark.com/magazin/lebensmittelsicherheit-aluminium-kochgeschirr/>

Gelöst haben die Hersteller von Geschirr für die Outdoor-Küche das Problem in erster Linie durch das Auftragen von Beschichtungen. Durch Eloxieren ist es beispielsweise möglich, das Leichtmetall mit einer schützenden Schicht zu überziehen. Ebenso erfreuen sich PTFE-Beschichtungen großer Beliebtheit. Wer sich auf der Suche nach einer weiterhin leichten Ausrüstung befindet, wird an diesen beiden Möglichkeiten großen Gefallen finden.

Davon abgesehen erfährt auch Edelstahl wieder mehr Aufmerksamkeit. Zwar mag es mit seinem höheren Gewicht so manchen Campingfreund erst einmal abschrecken. Doch auf der anderen Seite ist Geschirr aus Edelstahl lebensmittelecht und außerdem sehr robust. Besonders diejenigen, die bei ihrer Ausrüstung nicht so sehr auf das Gewicht achten müssen (weil sie z.B. per Reisemobil unterwegs sind), treffen mit Edelstahl oft eine gute Wahl.

Letztlich gilt: Wer seine Campingausrüstung um Kochgeschirr erweitern möchte, entscheidet sich entweder komplett gegen Aluminium oder wählt Lösungen, die Schutz durch eine Beschichtung bieten. Sofern Alu-Kochgeschirr bereits vorhanden ist, könnte dies ersetzt werden. Das alte Geschirr braucht selbstverständlich nicht im Abfall landen, es lässt sich problemlos recyceln.

**** PR Kontakt ****

David Schmidt PR
Kraepelinstr. 4
80804 München