

Mineralölrückstände in Lebensmitteln: Ernährungsminister Schmidt wirft EU Untätigkeit vor – Bundesregierung fordert Gesetz zum Schutz der Verbraucher (und bleibt selbst untätig...)

geschrieben von Andreas | 24. November 2015

Pressemitteilung – Thema: Mineralöl

- Die Bundesregierung bestätigt das Problem gefährlicher Mineralölrückstände
- Das Bundesverbraucherministerium fordert die EU „nachdrücklich“ zum Handeln auf
- Ein mögliches nationales Gesetz zum Schutz der Verbraucher verweigert es jedoch

Berlin, 19. November 2015. Die Bundesregierung hat das Problem gesundheitsgefährdender Mineralölrückstände in Lebensmitteln bestätigt und die Europäische Union zum Handeln aufgefordert. Das geht aus einem Brief der Parlamentarischen Staatssekretärin Maria Flachsbarth hervor, in dem diese im Namen von Bundesernährungsminister Christian Schmidt eine Anfrage der Verbraucherorganisation foodwatch beantwortete.

Aus Recyclingkartons, aber auch aus anderen Quellen können gefährliche Mineralöle in die Lebensmittel übergehen. Besonders sogenannte „aromatische Mineralöle“ werden von der Europäischen Lebensmittelbehörde EFSA als potenziell

krebserregend und erbgutschädigend beschrieben – weshalb solche Rückstände auch nicht in kleinen Mengen in Lebensmitteln enthalten sein sollten. foodwatch hatte in einem umfangreichen Test aromatische Mineralöle in Produkten wie Reis, Cornflakes und Grieß nachgewiesen. Das Ernährungsministerium sei sich dieses Problems „bewusst“, schrieb Frau Flachsbarth in ihrem Brief an foodwatch. Sie „unterstütze (...) nachdrücklich“ die von foodwatch erhobene „Forderung nach einer Regelung auf europäischer Ebene“ – und kritisierte deutlich, dass die EU nicht tätig werde: „Das BMEL [Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft; Anmerkung foodwatch] hat dieses Anliegen bereits mehrfach an die Europäische Kommission herangetragen. Derzeit ist uns jedoch nicht bekannt, ob und wann auf EU-Ebene entsprechende Arbeiten aufgenommen werden.“

„Das Problem ist seit Jahren bekannt. Die Menschen müssen endlich vor diesen Gesundheitsgefahren geschützt werden – das geht am besten auf EU-Ebene“, erklärte Luise Molling von foodwatch. „Die Bundesregierung verschweigt aber, dass sie dieselben Regelungen auf nationaler Ebene treffen kann, solange die EU nicht tätig wird. Minister Christian Schmidt hat einen echten Erklärungsnotstand, wenn er das Problem bestätigt, aber die Lösung verweigert.“

foodwatch erneuerte die Forderung nach zwei Maßnahmen:

- Für Lebensmittelverpackungen aus Papier müssen sogenannte funktionelle Barrierschichten verbindlich vorgeschrieben werden – dadurch wird verhindert, dass Mineralöle aus Druckfarben sowie andere problematische Substanzen aus Verpackungen und Umverpackungen aus Altpapier in die Lebensmittel migrieren können.
- Erstmals müssen gesetzliche Grenzwerte für Mineralölrückstände in den Lebensmitteln festgelegt werden. Dadurch werden auch Mineralöle aus anderen Quellen (wie Schmiermittel von Produktionsmaschinen) erfasst. Die

potenziell krebserregenden und erbgutveränderten aromatischen Mineralöle (MOAH) dürfen in den Produkten überhaupt nicht nachweisbar sein.

Im Oktober hatte foodwatch die Ergebnisse einer umfangreichen Laboranalyse veröffentlicht, bei der insgesamt 120 Produkte aus Deutschland, Frankreich und den Niederlanden auf Mineralölrückstände getestet wurden. 43 Prozent davon enthielten aromatische Mineralöle, in Deutschland war jedes fünfte getestete Lebensmittel (9 von 42 Produkten) belastet – darunter die Cornflakes von Kellogg's, der Spitzen-Langkornreis von reis-fit und der Bio-Weichweizengrieß von Rewe.

In Reaktion auf den Test hatte der nordrhein-westfälische Cerealienproduzent Hahne als erster Hersteller öffentlich angekündigt, in Zukunft eine Barriere bei seinen Verpackungen einzusetzen – foodwatch hatte in den Haferflocken des Unternehmens aus Löhne aromatische Mineralöle nachgewiesen. Um die Verbraucherinnen und Verbraucher bei allen Produkten zu schützen, müssten alle Hersteller entsprechende Schritte einleiten – dieses Ziel ist nach Auffassung der Verbraucherorganisation nur mit einer gesetzlichen Vorgabe zu erreichen.

Link:

- Testergebnisse foodwatch: www.mineraloel-test.foodwatch.de
- E-Mail-Aktion: www.mineraloel-aktion.foodwatch.de

Quellen und weiterführende Informationen:

- Schreiben des Bundesernährungsministeriums an foodwatch: tinyurl.com/pp77zat
- foodwatch-Anfrage an das Bundesernährungsministerium: tinyurl.com/nehfatd
- foodwatch-Hintergrundpapier Mineral-Öl:

www.mineraloel-hintergrund.foodwatch.de

- Ankündigung der Firma Hahne auf heute.de:tinyurl.com/oow9j85
- Forschungsprojekt des BMELV 2012: download.ble.de/09HS012.pdf
- EFSA Scientific Opinion: tinyurl.com/p9kauf
- Bundesinstitut für Risikobewertung zu aromatischen Mineralölen: tinyurl.com/ovgvtkz

Redaktionelle Hinweise:

- Bildmaterial und 0-Töne zum Download: tinyurl.com/q5ba8a3
- Footage-Material zum Labortest: tinyurl.com/pwgyc7c

Pressekontakt:

foodwatch e.V.

Martin Rücker

E-Mail: presse@foodwatch.de

Tel.: +49 (0)30 / 24 04 76 – 2 90

**Erster Hersteller reagiert
auf Labortest: Hahne will
Mineralölrückstände in
Haferflocken künftig mit**

Barriereschicht vermeiden – foodwatch warnt vor Verzehr von Kellogg's Cornflakes

geschrieben von Andreas | 24. November 2015

Pressemitteilung – Thema: Mineralöle in Lebensmitteln

- Reis, Nudeln, Grieß: Zahlreiche Produkte mit krebserregenden Substanzen belastet
- Häufig gehen Mineralöle aus Recyclingkartons auf Lebensmittel über

Berlin, 9. November 2015. Lebensmittel wie Cornflakes, Grieß oder Reis sind häufig mit riskanten Mineralölrückständen belastet – das hatte Ende Oktober eine von der Verbraucherorganisation foodwatch veröffentlichte Laboranalyse belegt. Jetzt hat ein erster Hersteller auf den Test reagiert: Der Cerealienproduzent Hahne kündigte gegenüber Medien an, durch eine neue Verpackung Mineralölrückstände künftig zu verhindern. foodwatch hatte in den Haferflocken des Unternehmens aus Löhne in Nordrhein-Westfalen aromatische Mineralöle gefunden, die von der Europäischen Lebensmittelbehörde EFSA als potenziell krebserregend und erbgutverändernd beschrieben werden. Solche Rückstände stammen häufig aus den in Verpackungen oder Umverpackungen aus Altpapier enthaltenen Druckfarben. Um den Übergang auf die Lebensmittel zu verhindern, „will der Hersteller künftig eine Mineralölbarriere einsetzen“, heißt es auf der ZDF-Seite heute.de unter Berufung auf Hahne. Das Unternehmen war für foodwatch bislang für eine Bestätigung nicht zu erreichen.

In einer umfangreichen Laboranalyse hatte foodwatch insgesamt 120 Produkte aus Deutschland, Frankreich und den Niederlanden testen lassen. 43 Prozent davon enthielten aromatische Mineralöle, in Deutschland war jedes fünfte getestete

Lebensmittel (9 von 42 Produkten) belastet – darunter die Cornflakes von Kellogg's, der Spitzen-Langkornreis von reis-fit und der Bio-Weichweizengrieß von Rewe.

Nach foodwatch-Informationen haben einige Unternehmen in Reaktion auf die Veröffentlichung eigene Labortests in Auftrag gegeben. Wirksame Maßnahmen zum Schutz der Gesundheit ihrer Kundinnen und Kunden hat bislang jedoch lediglich Hahne angekündigt. Die Firma Kellogg's verwies nach Angaben von heute.de darauf, „dass für all ihre Produkte die Vorschriften eingehalten und auch zukünftige mögliche Richtlinien erfüllen würden“.

foodwatch warnte vor dem Verzehr der Kellogg's Cornflakes. „Kellogg's mutet Kindern und Erwachsenen erhebliche Gesundheitsgefahren durch krebserregende und erbgutverändernde Mineralölbestandteile zu. Statt konsequent solche Substanzen aus den Produkten herauszuhalten, verschanzt sich das Unternehmen hinter fehlenden gesetzlichen Vorgaben“, kritisierte Luise Molling von foodwatch. „Wenn selbst ein führender Markenhersteller nicht aus eigenem Antrieb dem Gesundheitsschutz die höchste Priorität einräumt, zeigt dies: Wir brauchen dringend gesetzliche Vorgaben, um das Problem der Mineralölrückstände endlich zu lösen.“

foodwatch hat die Europäische Kommission aufgefordert, sogenannte „funktionelle Barrieren“ für alle Lebensmittelverpackungen aus Papier vorzuschreiben sowie erstmals Grenzwerte für Mineralöle in Lebensmitteln zu erlassen. Wissenschaftler sind sich einig, dass ohne wirksame Barrierschicht sowohl Mineralöle als auch bis zu 250 weitere potenziell riskante, aber größtenteils noch unerforschte Substanzen aus Recyclingverpackungen oder Umverpackungen in die Produkte übergehen. Gleichzeitig sind Lebensmittel immer wieder auch mit Mineralölen aus anderen Quellen – zum Beispiel durch die bei Produktion und Ernte eingesetzten Schmierstoffe oder Hydrauliköle – belastet. Beide Problematiken könnten durch die gleichzeitige Vorgabe von verpflichtenden

Barriereschichten in den Verpackungen sowie strikten Grenzwerten in den Produkten gelöst werden.

Mit einer E-Mail-Aktion unter www.mineraloel-aktion.foodwatch.de können Verbraucherinnen und Verbraucher EU-Gesundheitskommissar Vytenis Andriukaitis auffordern, tätig zu werden. Bis eine EU-weite Regelung verabschiedet ist, forderte foodwatch die Bundesregierung auf, unverzüglich entsprechende nationale Gesetze zu erlassen.

Links:

- Testergebnisse foodwatch: www.mineraloel-test.foodwatch.de
- E-Mail-Aktion: www.mineraloel-aktion.foodwatch.de

Quelle:

- Berichterstattung von heute.de mit den zitierten Unternehmensreaktionen: tinyurl.com/oow9j85

Redaktionelle Hinweise:

- Hintergrundpapier Mineral-Öl: www.mineraloel-hintergrund.foodwatch.de
- Bildmaterial und 0-Töne zum Download: tinyurl.com/q5ba8a3
- Footage-Material zum Labortest: tinyurl.com/pwgyc7c
- Forschungsprojekt des BMELV 2012: download.ble.de/09HS012.pdf
- EFSA Scientific Opinion: tinyurl.com/p9kausf
- Bundesinstitut für Risikobewertung zu aromatischen Mineralölen: tinyurl.com/ovgvtkz

Pressekontakt:

Martin Rücker

E-Mail: presse@foodwatch.de

Tel.: +49 (0)30 / 24 04 76 – 2 90

Erster Hersteller reagiert auf Labortest: Hahne will Mineralölrückstände in Haferflocken künftig mit Barrierschicht vermeiden – foodwatch warnt vor Verzehr von Kellogg's Cornflakes

geschrieben von Andreas | 24. November 2015

Pressemitteilung – Thema: Mineralöle in Lebensmitteln

- Reis, Nudeln, Grieß: Zahlreiche Produkte mit krebserregenden Substanzen belastet
- Häufig gehen Mineralöle aus Recyclingkartons auf Lebensmittel über

Berlin, 9. November 2015. Lebensmittel wie Cornflakes, Grieß oder Reis sind häufig mit riskanten Mineralölrückständen belastet – das hatte Ende Oktober eine von der Verbraucherorganisation foodwatch veröffentlichte Laboranalyse belegt. Jetzt hat ein erster Hersteller auf den Test reagiert: Der Cerealienproduzent Hahne kündigte gegenüber Medien an, durch eine neue Verpackung Mineralölrückstände künftig zu verhindern. foodwatch hatte in den Haferflocken des Unternehmens aus Löhne in Nordrhein-Westfalen aromatische Mineralöle gefunden, die von der Europäischen Lebensmittelbehörde EFSA als potenziell krebserregend und erbgutverändernd beschrieben werden. Solche Rückstände stammen häufig aus den in Verpackungen oder Umverpackungen aus Altpapier enthaltenen Druckfarben. Um den Übergang auf die Lebensmittel zu verhindern, „will der Hersteller künftig eine Mineralölbarriere einsetzen“, heißt es auf der ZDF-Seite

heute.de unter Berufung auf Hahne. Das Unternehmen war für foodwatch bislang für eine Bestätigung nicht zu erreichen.

In einer umfangreichen Laboranalyse hatte foodwatch insgesamt 120 Produkte aus Deutschland, Frankreich und den Niederlanden testen lassen. 43 Prozent davon enthielten aromatische Mineralöle, in Deutschland war jedes fünfte getestete Lebensmittel (9 von 42 Produkten) belastet – darunter die Cornflakes von Kellogg's, der Spitzen-Longkornreis von reis-fit und der Bio-Weichweizengrieß von Rewe.

Nach foodwatch-Informationen haben einige Unternehmen in Reaktion auf die Veröffentlichung eigene Labortests in Auftrag gegeben. Wirksame Maßnahmen zum Schutz der Gesundheit ihrer Kundinnen und Kunden hat bislang jedoch lediglich Hahne angekündigt. Die Firma Kellogg's verwies nach Angaben von heute.de darauf, „dass für all ihre Produkte die Vorschriften eingehalten und auch zukünftige mögliche Richtlinien erfüllen würden“.

foodwatch warnte vor dem Verzehr der Kellogg's Cornflakes. „Kellogg's mutet Kindern und Erwachsenen erhebliche Gesundheitsgefahren durch krebserregende und erbgutverändernde Mineralölbestandteile zu. Statt konsequent solche Substanzen aus den Produkten herauszuhalten, verschanzt sich das Unternehmen hinter fehlenden gesetzlichen Vorgaben“, kritisierte Luise Molling von foodwatch. „Wenn selbst ein führender Markenhersteller nicht aus eigenem Antrieb dem Gesundheitsschutz die höchste Priorität einräumt, zeigt dies: Wir brauchen dringend gesetzliche Vorgaben, um das Problem der Mineralölrückstände endlich zu lösen.“

foodwatch hat die Europäische Kommission aufgefordert, sogenannte „funktionelle Barrieren“ für alle Lebensmittelverpackungen aus Papier vorzuschreiben sowie erstmals Grenzwerte für Mineralöle in Lebensmitteln zu erlassen. Wissenschaftler sind sich einig, dass ohne wirksame Barrierschicht sowohl Mineralöle als auch bis zu 250 weitere

potenziell riskante, aber größtenteils noch unerforschte Substanzen aus Recyclingverpackungen oder Umverpackungen in die Produkte übergehen. Gleichzeitig sind Lebensmittel immer wieder auch mit Mineralölen aus anderen Quellen – zum Beispiel durch die bei Produktion und Ernte eingesetzten Schmierstoffe oder Hydrauliköle – belastet. Beide Problematiken könnten durch die gleichzeitige Vorgabe von verpflichtenden Barrierschichten in den Verpackungen sowie strikten Grenzwerten in den Produkten gelöst werden.

Mit einer E-Mail-Aktion unter www.mineraloel-aktion.foodwatch.de können Verbraucherinnen und Verbraucher EU-Gesundheitskommissar Vytenis Andriukaitis auffordern, tätig zu werden. Bis eine EU-weite Regelung verabschiedet ist, forderte foodwatch die Bundesregierung auf, unverzüglich entsprechende nationale Gesetze zu erlassen.

Links:

- Testergebnisse foodwatch: www.mineraloel-test.foodwatch.de
- E-Mail-Aktion: www.mineraloel-aktion.foodwatch.de

Quelle:

- Berichterstattung von heute.de mit den zitierten Unternehmensreaktionen: tinyurl.com/oow9j85

Redaktionelle Hinweise:

- Hintergrundpapier Mineral-Öl: www.mineraloel-hintergrund.foodwatch.de
- Bildmaterial und 0-Töne zum Download: tinyurl.com/q5ba8a3
- Footage-Material zum Labortest: tinyurl.com/pwgyc7c
- Forschungsprojekt des BMELV 2012: download.ble.de/09HS012.pdf
- EFSA Scientific Opinion: tinyurl.com/p9kauf
- Bundesinstitut für Risikobewertung zu aromatischen Mineralölen: tinyurl.com/ovgvtkz

Pressekontakt:

Martin Rücker

E-Mail: presse@foodwatch.de

Tel.: +49 (0)30 / 24 04 76 – 2 90

Pressemitteilung – Thema: Mineralöle in Lebensmitteln

geschrieben von Andreas | 24. November 2015

Pressemitteilung – Thema: Mineralöle in Lebensmitteln

foodwatch-Test: Gefährliche Mineralöl-Rückstände in Reis, Nudeln, Cornflakes & Co. gefunden – Viele Altpapierverpackungen sind Gesundheitsrisiko für Verbraucher

+++ Achtung, TV-Redaktionen: Footage-Material zum Labortest: tinyurl.com/o6l7fbl +++

Berlin, 27. Oktober 2015. Nudeln, Reis, Cornflakes und andere Lebensmittel sind oft mit gesundheitsgefährdenden Mineralölrückständen belastet. Das ist das Ergebnis einer umfangreichen Laboranalyse der Verbraucherorganisation foodwatch. Von den insgesamt 120 Produkten aus Deutschland, Frankreich und den Niederlanden enthielten demnach 43 Prozent sogenannte aromatische Mineralöle – diese stehen in Verdacht, krebserregend und erbgutschädigend zu sein. In Deutschland war jedes fünfte getestete Lebensmittel (9 von 42 Produkten) mit aromatischen Mineralölen belastet – darunter die Cornflakes von Kellogg's, der Spitzen-Langkornreis von reis-fit und der Bio-Weichweizengriß von Rewe. Eine wesentliche Quelle für die Verunreinigungen sind Verpackungen aus Altpapier: Darin enthaltene Mineralöle aus Druckfarben sowie etliche andere gefährliche Substanzen wie Weichmacher und Lösungsmittel können auf Lebensmittel übergehen.

foodwatch forderte die Europäische Kommission auf, sogenannte „funktionelle Barrieren“ für alle Lebensmittelverpackungen aus Papier vorzuschreiben sowie erstmals Grenzwerte für Mineralöle in Lebensmitteln zu erlassen. Mit einer heute unter www.mineraloel-aktion.foodwatch.de gestarteten E-Mail-Aktion können Verbraucherinnen und Verbraucher EU-Gesundheitskommissar Vytenis Andriukaitis auffordern, tätig zu werden.

„Obwohl die Problematik seit Jahren bekannt ist, enthalten noch immer zahlreiche Lebensmittel gefährliche Mineralölbestandteile – der gesundheitliche Verbraucherschutz versagt hier auf der ganzen Linie“, erklärte Luise Molling von foodwatch. „Die Lebensmittelhersteller handeln offenbar nur auf Druck. Deshalb müssen Bundesregierung und EU endlich aktiv werden. Ein Fokus muss dabei auf die Verpackungen gelegt werden: So umweltfreundlich das Recycling von Altpapier auch ist, als Lebensmittelverpackung kann daraus ein echtes Gesundheitsrisiko werden.“

Konkret forderte foodwatch:

- Die EU muss „funktionelle Barrieren“ für alle Lebensmittelverpackungen aus Papier vorschreiben. Denn es gibt bereits heute geeignete Materialien z.B. für Innenbeutel oder Beschichtungen, die Altpapier und Produkt so voneinander trennen, dass sowohl Mineralöle als auch hunderte weitere, zum Teil gesundheitsgefährdende Chemikalien nicht auf die Lebensmittel übergehen können.
- Die EU muss erstmalig Grenzwerte für Mineralöle in Lebensmitteln erlassen – bei den besonders kritischen aromatischen Mineralölen (MOAH) muss Null-Toleranz gelten. Dadurch wird sichergestellt, dass auch aus anderen Quellen (Produktionsmaschinen, Transport-Umverpackungen etc.) kein Mineralöl in gesundheitsgefährdenden Mengen auf Lebensmittel übergehen kann.

Bis eine EU-weite Regelung verabschiedet ist, forderte foodwatch die Bundesregierung auf, unverzüglich entsprechende nationale Gesetze zu erlassen.

Mineralöle sind die größte Verunreinigung im menschlichen Körper. Sowohl die Europäische Lebensmittelsicherheitsbehörde (EFSA) als auch das zuständige deutsche Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) verweisen auf das krebserregende Potenzial aromatischer Mineralöle. „Deshalb sollte kein nachweisbarer Übergang von MOAH auf Lebensmittel stattfinden“, folgerte das BfR bereits 2012. In dem von foodwatch beauftragten Labortest fanden sich neben aromatischen Mineralölen (MOAH) in vier von fünf Produkten auch sogenannte gesättigte Mineralöle (MOSH), meist jedoch in geringer Konzentration. Gesättigte Mineralöle reichern sich im Körper an und können Organe schädigen. Für die Laboranalyse hat foodwatch 120 trockene und lang haltbare Lebensmittel ausgewählt – Produkte, die für die Migration von Mineralölen bekanntermaßen anfällig sind. In den Test waren Markenprodukte ebenso wie Handelsmarken integriert, konventionelle ebenso wie Bio-Produkte. Das vollständige Testergebnis ist unter www.mineraloel-test.foodwatch.de im Internet abrufbar.

In Deutschland war die Mineralölbelastung von Lebensmitteln durch einen Test von Adventskalendern durch die Stiftung Warentest im Dezember 2012 in den öffentlichen Fokus gerückt. Bereits vorher hatte ein mehrjähriges Forschungsprojekt im Auftrag der Bundesregierung gezeigt, dass bestimmte Lebensmittelgruppen die bedenklichen Substanzen aus der Altpapierverpackung aufnehmen, und war bereits damals zum Schluss gekommen, dass Barrieren für Altpapierverpackungen erforderlich seien. Auf entsprechende, ihre Gesundheit konsequent schützende gesetzliche Vorschriften warten Verbraucher bislang vergeblich.

Links:

- Testergebnisse foodwatch: www.mineraloel-test.foodwatch.de

- E-Mail-Aktion: www.mineraloel-aktion.foodwatch.de
- Bildmaterial und 0-Töne zum Download: tinyurl.com/q5ba8a3
- Footage-Material zum Labortest: tinyurl.com/o6l7fbl

Redaktionelle Hinweise:

- Hintergrundpapier Mineral-Öl: www.mineraloel-hintergrund.foodwatch.de
- Forschungsprojekt des BMELV 2012: download.ble.de/09HS012.pdf
- EFSA Scientific Opinion: tinyurl.com/p9kausf
- Bundesinstitut für Risikobewertung zu aromatischen Mineralölen: tinyurl.com/ovgvtkz

Pressekontakt:

foodwatch e.V.
Martin Rücker
E-Mail: presse@foodwatch.de
Tel.: +49 (0)30 / 24 04 76 – 2 90

Neue Rezepte für vegane Speisen aus dem Mixer entdecken

geschrieben von mixer-mahlzeit | 24. November 2015
(München, 28.10.2015) Hochleistungsmixer sind teure Küchengeräte, die mehr als nur grüne Smoothies zubereiten können. Das Foodblog „Mixer-Mahlzeit“ stellt vegane Rezepte vor, die mit dem Mixer umgesetzt werden und mehr Abwechslung in die Küche bringen.

Die vegane Ernährungsweise verlässt die Nische. Zunehmend mehr Menschen entscheiden sich bewusst für eine Ernährung, die ohne den Verzehr tierischer Lebensmittel auskommt. Diese Entwicklung hat nicht nur etwas mit Einsicht zu tun, sondern auch mit neuen kulinarischen Möglichkeiten. Gerade im Bereich der Rezeptvielfalt hat sich eine Menge getan. Mehr und mehr Spitzenköche experimentieren mit rein veganen Zutaten und zaubern leckere Gerichte.

Nicht nur aufwendige Speisen liegen im Trend. Eines gutes Beispiel ist der grüne Smoothie, der sich mittlerweile großer Beliebtheit erfreut. Sein Reichtum an Nährstoffen hat ihm zum Durchbruch verholfen. Inzwischen gibt es zahlreiche Haushalte, in denen ein Hochleistungsmixer anzutreffen ist – fast immer wurde er für die Zubereitung grüner Smoothies angeschafft.

In der Anschaffung sind Hochleistungsmixer alles andere als günstig, die guten Geräte kosten mehrere hundert Euro. Vielen Besitzern stellt sich daher die Frage, ob sie ihre Mixer noch anderweitig verwenden können. Gefragt sind ergänzende Rezepte, die das Spektrum der Nutzungsmöglichkeiten erweitern.

Mixer-Mahlzeit.de ist ein privates Foodblog, das genau solche Rezepte anbietet. Im Mittelpunkt des Blogs stehen vegane Speisen, deren Zubereitung ausschließlich oder zumindest überwiegend im Mixer erfolgt. Es wird vermittelt, welche Speisen sich jenseits der grünen Smoothies zubereiten lassen. Es wird ein breites Spektrum unterschiedlichster Speisen abgedeckt, die mehr Abwechslung sowie geschmackliche Vielfalt in die Küche bringen.

Ein weiteres Merkmal des Foodblogs sind die ausführlich bebilderten Rezepte, wodurch es leichter fällt, die einzelnen Schritte der Zubereitung nachzuvollziehen. Auch Personen, die sonst eher selten in der Küche anzutreffen sind, soll es damit leichter fallen, leckere Speisen erfolgreich im Mixer zuzubereiten.

**** PR Kontakt ****

David Schmidt PR

Kraepelinstr. 4

80804 München

EU will Grenzwerte für Quecksilber in Fisch lockern – Verbrauchern soll höhere Dosis des Nervengifts zugemutet werden – foodwatch fordert Stopp der Pläne

geschrieben von Andreas | 24. November 2015

Pressemitteilung – Thema: Quecksilberbelastung von Fisch

Berlin, 16. September 2015. Die Europäische Kommission plant eine Lockerung der Grenzwerte für Quecksilber in Fisch. Bei ohnehin schon hochbelasteten Raubfischen soll den Verbrauchern künftig eine deutlich höhere Dosis des Nervengifts zugemutet werden. Dies geht aus einem Arbeitspapier der Europäischen Kommission vom 29.05.2015 hervor, das der Verbraucherorganisation foodwatch vorliegt. Die Grenzwertentscheidung soll nach foodwatch-Informationen zuvor noch am 21. September mit einer Expertenkommission beraten werden.

Die Verbraucherorganisation forderte die Europäische Kommission auf, von einer Lockerung der Grenzwerte abzusehen. Dazu startete foodwatch heute unter

www.quecksilber-aktion.foodwatch.de eine Unterschriften-Aktion an die EU-Kommission. „Die Pläne sind das Gegenteil von gesundheitlichem Verbraucherschutz. Die Kommission verfährt nach dem Motto: Risiken und Nebenwirkungen verfehlter Industrie- und Umweltpolitik werden mit voller Wucht an Schwangere und Kleinkinder weitergereicht“, kritisierte Matthias Wolfschmidt, stellvertretender Geschäftsführer von foodwatch. „Die zulässigen Quecksilber-Höchstwerte für Raubfische sind schon heute deutlich höher als bei anderen Lebensmitteln – sie dürfen auf keinen Fall erhöht werden.“

Die Höhe der Quecksilber-Grenzwerte orientiert sich an wirtschaftspolitischen Zielen und damit an der tatsächlichen Belastung der Fische: Trotz der hohen Quecksilber-Messwerte soll ausreichend Fisch für den Markt zu gelassen werden. Dem Arbeitspapier der Kommission zufolge will soll nun einerseits der zulässige Quecksilber-Höchstwert bei Raubfischen von einem auf zwei Milligramm pro Kilogramm Fisch verdoppelt werden. Im Gegenzug plant die EU-Kommission eine Verschärfung der Grenzwerte bei anderen Fisch-Arten von derzeit 0,5 auf 0,1 Milligramm pro Kilogramm Fisch. Aus Sicht von foodwatch ist dies ein „Trick“, um die De-facto-Lockerung der Höchstgrenzen zu verschleiern. Denn kleinere, nicht-räuberische Fische sind meist so niedrig belastet, dass sie die geplanten, künftigen Höchstwerte bereits heute einhalten – eine Verschärfung der Grenzwerte würde also nicht zu einer niedrigeren Belastung der Konsumenten führen. Andererseits führte die geplante Lockerung der Grenzwerte für Raubfische dazu, dass künftig noch höher belastete Schwert- oder Haifischprodukte für den Markt zugelassen würden.

„Unter dem Strich wird die Quecksilberaufnahme der Verbraucher steigen. Die Verschärfung der Grenzwerte für kleine Fische bringt nur auf dem Papier eine Verbesserung des Verbraucherschutzes – die Lockerung der Grenzwerte für Raubfische bringt aber de facto eine höhere Belastung für die Menschen. Das ist ein perfides Ablenkungsmanöver, das allein

der Wirtschaft hilft, zum Schaden der Gesundheit von uns Verbrauchern“, so Matthias Wolfschmidt von foodwatch.

Untersuchungen der europäischen Lebensmittelbehörde EFSA zeigen, dass insbesondere große Raubfische am Ende der Nahrungskette wie Schwert- und Thunfische oft deutlich höher mit Quecksilber belastet sind, als es die derzeit geltenden Grenzwerte eigentlich erlauben. Die Folge: Heute dürfen etwa 50 Prozent des Fangs nicht verkauft werden – nach der geplanten Lockerung der Grenzwerte würden aufgrund ihrer Belastung nur noch 14,5 Prozent des Fangs als unverkäuflich eingestuft, wodurch sich die gesundheitlichen Risiken für die Verbraucher deutlich erhöhen würden.

Quecksilber ist ein für den Menschen hochgiftiges Schwermetall. Es wird etwa von Kohlekraftwerken in die Luft oder als Bestandteil von Agrochemikalien in Böden und Gewässer freigesetzt. Im Meer wird daraus das 100-fach giftigere Methyl-Quecksilber, welches von Fischen aufgenommen wird. Die Verschmutzung der Weltmeere mit dem Nervengift birgt ein gravierendes gesundheitliches Risiko, vor dem die deutsche Bundesregierung insbesondere Schwangere und (Klein-) Kinder warnt. Das Schwermetall kann zu Entwicklungsstörungen des Fötus führen und bei Erwachsenen für eine Reihe von Nervenstörungen verantwortlich sein. Besonders hoch mit Quecksilber belastet sind Raubfische, die am Ende der Nahrungskette stehen, wie Hai-, Schwert- und Thunfische.

foodwatch forderte die EU-Kommission auf, auf die Lockerung der Grenzwerte zu verzichten und stattdessen Maßnahmen zu ergreifen, um die Belastung der Menschen zu senken. So solle der Einsatz von schwermetallhaltigen Pflanzenschutzmitteln schnellstmöglich verboten und der Quecksilberausstoß durch die Verbrennung von Kohle zur Energiegewinnung konsequent und maximal reduziert werden.

Link:

– E-Mail-Aktion: www.quecksilber-aktion.foodwatch.de

Redaktionelle Hinweise:

- Arbeitspapier Experten-Komitee der EU-Kommission über Quecksilber-Grenzwerte: Mercury and methylmercury in food (zu Verkehrsfähigkeit von belasteten Fischen siehe S. 7) tinyurl.com/onsh6a5
- foodwatch-Stellungnahme zu Quecksilber-Grenzwerten nach Anfrage an das Bundesumweltministerium tinyurl.com/q7jbjal
- Verbrauchertipp des Bundesumweltministerium zum Verzehr von mit Quecksilber belasteten Fischen tinyurl.com/q37x86v

Pressekontakt:

foodwatch e.V.

Christopher Link

E-Mail: presse@foodwatch.de

Tel.: +49 (0)30 / 24 04 76 – 2 90

**„Politikverweigerung“:
Aufklärungskampagne über
Risiken von Energy Drinks
statt Regulierung – foodwatch
kritisziert Pläne von
Bundesernährungsminister**

Christian Schmidt

geschrieben von Andreas | 24. November 2015

Pressemitteilung – Thema: Energy Drinks

Berlin, 14. September 2015. foodwatch hat die Ankündigung von Bundesernährungsminister Christian Schmidt kritisiert, anstelle von Regulierungsmaßnahmen eine Aufklärungskampagne über die Risiken von Energy Drinks zu starten. Dies ist nach Auffassung der Verbraucherorganisation verfehlt, schließlich warnen Gesundheitsexperten weltweit vor den stark koffeinhaltigen Lifestyle-Getränken. Besonders die kleineren, hochkonzentrierten Energy Shots stehen in der Kritik.

„Herr Schmidtbürdet die Kosten für riskante Produkte der Allgemeinheit auf, um bloß keine Entscheidung gegen die Interessen von Red Bull & Co. treffen zu müssen. Der Minister erkennt zwar das Risiko der Getränke – doch was dann folgt, ist eine bemerkenswerte Form von Politikverweigerung: Die Hersteller dürfen ihre Energy Shots und Energy Drinks weiterhin ungehindert an Kinder und Jugendliche verkaufen, weil Herr Schmidt mit Steuergeldern eine Kampagne finanziert und über die Risiken aufklärt“, erklärte foodwatch-Sprecher Martin Rücker.

foodwatch forderte eine Altersgrenze für Energy Drinks ab 18 Jahren sowie ein Verbot der hochkonzentrierten Shots.

Energy Drinks werden mit Herzrhythmusstörungen, Krampfanfällen, Nierenversagen und sogar Todesfällen in Verbindung gebracht. Experten der Weltgesundheitsorganisation (WHO) hatten im Oktober 2014 eine Studie zu den Gesundheitsrisiken veröffentlicht und ein Verkaufsverbot an Kinder und Jugendliche ausdrücklich empfohlen. Dennoch lehnte Bundesernährungsminister Christian Schmidt regulative Maßnahmen ab.

Einer im Mai 2015 publizierten Studie der Europäischen

Lebensmittelbehörde EFSA zufolge konsumiert fast jeder dritte Erwachsene Energydrinks. Durch den süßen Geschmack und das gezielte Marketing sind die Produkte – anders als etwa der ebenfalls stark koffeinhaltige Kaffee – gerade bei Kindern und Jugendlichen beliebt: 68 Prozent der Teenager greifen zu den Getränken. Besonders kritisch sehen Experten die kleineren, stark konzentrierten Energy Shots. Deren Koffeinkonzentration ist nur aufgrund eines rechtlichen Kniffs zulässig: Statt als Lebensmittel wurden sie als „Nahrungsergänzungsmittel“ definiert. Damit wurden die für Lebensmittel geltenden Höchstgrenzen außer Kraft gesetzt, die Gefahr einer Überdosierung ist besonders groß.

Link:

E-Mail-Aktion: Keine Energy-Drinks an Kinder!
www.foodwatch.de/aktion-energydrinks

Quellen:

- Aktuelle Koffein-Risikobewertung der EFSA (2015):
www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4102.htm
- Konsumstatistiken der EFSA zu Energy Drinks (2013):
www.efsa.europa.eu/de/supporting/doc/394e.pdf
- Studie von WHO-Experten zu Gesundheitsrisiken durch Energy Drinks (2014):
journal.frontiersin.org/article/10.3389/fpubh.2014.00134/full

Pressekontakt:

foodwatch e.V.

Martin Rücker

E-Mail: presse@foodwatch.de

Tel.: +49 (0)30 / 24 04 76 – 2 90

Alles, was in die Schultasche soll, sind Schokolade und Kekse: foodwatch fordert Stopp von Mondelez-Werbeaktion zum Schulstart

geschrieben von Andreas | 24. November 2015

Pressemitteilung – Thema: Kinderernährung und Werbung

Berlin, 10. September 2015. Die Verbraucherorganisation foodwatch hat den Milka-Hersteller Mondelez und den Lebensmittelhandel aufgefordert, eine Werbeaktion zum Schulstart zu stoppen. „Alles für den Schulstart – jetzt Schultasche packen“, heißt es zum Beispiel auf Großflächenplakaten, die derzeit häufig vor Edeka-, Rewe- und anderen Supermärkten aufgestellt sind. Womit Kinder ihre Schultaschen packen sollen, zeigt Mondelez auf den Abbildungen unter dem Schriftzug: Zu sehen sind dort ausschließlich Schokoladen- und Kekseprodukte wie „Milka“-Schokolade und „Oreos“ – das ist für den Konzern „alles für den Schulstart“. Werbeaufsteller in den Supermärkten senden die gleiche Botschaft. Verknüpft ist die Aktion zudem mit einem Online-„Schul-Kiosk“ unter www.schul-kiosk.com, der Gewinne für Codes auf Süßwarenprodukten bietet.

„Die Lebensmittelwirtschaft trichtert den Kindern auf allen Kanälen tagtäglich ein, dass sie möglichst viel von denjenigen Produkten begehren sollten, die die höchsten Umsatzrenditen abwerfen – und das sind nun einmal Süßigkeiten und andere unausgewogene Snacks“, kritisierte Matthias Wolfschmidt, stellvertretender Geschäftsführer der Verbraucherorganisation foodwatch. „Angesichts eines massiven Problems mit Übergewicht und Fehlernährung bei Kindern ist es das völlig falsche Signal

damit zu werben, dass alles, was in eine Schultasche gehört, Schokolade und Kekse sein sollen.“

foodwatch forderte Mondelez auf, die „Schulstart“-Plakat-Aktion bzw. die noch bis zum 2. Oktober laufende „Schul-Kiosk“-Aktion umgehend zu stoppen. Der Handel solle diese Aktion nicht weiter unterstützen. Nach Auffassung der Verbraucherorganisation läuft sie der gesellschaftlichen Verantwortung völlig zuwider, die sich die Unternehmen selbst auf die Fahnen schreiben:

- Milka-Hersteller Mondelez hat sich im Rahmen des sogenannten EU-Pledge zu einem verantwortungsvollen Marketing gegenüber Kindern selbstverpflichtet. Demnach will der Konzern Werbung nur dann an Kinder unter 12 Jahren richten, wenn es sich um ausgewogene Produkte handelt. Außerdem rühmt sich der Konzern, mit Projekten wie „Klasse2000“ einen „gesunden Lebensstil² zu fördern und Kindern etwas über „Gesund essen & trinken“ beibringen zu wollen. Im Rahmen dieses Projekts hat Mondelez ein Unterrichtsprogramm für Grundschüler zur Frage „Was kann ich tun, damit ich gesund bleibe und mich wohlfühle?“ gefördert, das sich auch mit „gesunder Ernährung“ befasst – die Werbeaktion zum Schulstart vermittelt jedoch das Gegenteil.

- Edeka und Rewe beteiligen sich am „Bündnis für Verbraucherbildung“ der vom Verbraucherzentrale Bundesverband initiierten Deutschen Stiftung Verbraucherschutz, dessen erklärtes Ziel es unter anderem ist, Schülern etwas über „Ernährung/Gesundheit“ beizubringen.

Bildmaterial:

- Foto von der Schulstart-Werbeaktion zum Download: tinyurl.com/oze66wd

Quellen:

- Mondelez-Aktion Schulkiosk: www.schul-kiosk.com
- EU-Pledge: www.eu-pledge.eu
- Mondelez-Engagement beim Projekt „Klasse2000“:

tinyurl.com/q2457mf und tinyurl.com/n9bsbr4

– Bündnis für Verbraucherbildung: tinyurl.com/p3bwsug; Liste der Bündnispartner, u.a. Rewe und Edeka: tinyurl.com/pbs9bq3

Pressekontakt:

foodwatch e.V.

Martin Rücker

E-Mail: presse@foodwatch.de

Tel.: +49 (0)30 / 24 04 76 – 2 90

„Politikverweigerung“: Aufklärungskampagne über Risiken von Energy Drinks statt Regulierung – foodwatch kritisziert Pläne von Bundesernährungsminister Christian Schmidt

geschrieben von Andreas | 24. November 2015

Pressemitteilung – Thema: Energy Drinks

Berlin, 14. September 2015. foodwatch hat die Ankündigung von Bundesernährungsminister Christian Schmidt kritisiert, anstelle von Regulierungsmaßnahmen eine Aufklärungskampagne über die Risiken von Energy Drinks zu starten. Dies ist nach Auffassung der Verbraucherorganisation verfehlt, schließlich warnen Gesundheitsexperten weltweit vor den stark

koffeinhaltigen Lifestyle-Getränken. Besonders die kleineren, hochkonzentrierten Energy Shots stehen in der Kritik.

„Herr Schmidtbürdet die Kosten für riskante Produkte der Allgemeinheit auf, um bloß keine Entscheidung gegen die Interessen von Red Bull & Co. treffen zu müssen. Der Minister erkennt zwar das Risiko der Getränke – doch was dann folgt, ist eine bemerkenswerte Form von Politikverweigerung: Die Hersteller dürfen ihre Energy Shots und Energy Drinks weiterhin ungehindert an Kinder und Jugendliche verkaufen, weil Herr Schmidt mit Steuergeldern eine Kampagne finanziert und über die Risiken aufklärt“, erklärte foodwatch-Sprecher Martin Rücker.

foodwatch forderte eine Altersgrenze für Energy Drinks ab 18 Jahren sowie ein Verbot der hochkonzentrierten Shots.

Energy Drinks werden mit Herzrhythmusstörungen, Krampfanfällen, Nierenversagen und sogar Todesfällen in Verbindung gebracht. Experten der Weltgesundheitsorganisation (WHO) hatten im Oktober 2014 eine Studie zu den Gesundheitsrisiken veröffentlicht und ein Verkaufsverbot an Kinder und Jugendliche ausdrücklich empfohlen. Dennoch lehnte Bundesernährungsminister Christian Schmidt regulative Maßnahmen ab.

Einer im Mai 2015 publizierten Studie der Europäischen Lebensmittelbehörde EFSA zufolge konsumiert fast jeder dritte Erwachsene Energydrinks. Durch den süßen Geschmack und das gezielte Marketing sind die Produkte – anders als etwa der ebenfalls stark koffeinhaltige Kaffee – gerade bei Kindern und Jugendlichen beliebt: 68 Prozent der Teenager greifen zu den Getränken. Besonders kritisch sehen Experten die kleineren, stark konzentrierten Energy Shots. Deren Koffeinkonzentration ist nur aufgrund eines rechtlichen Kniffs zulässig: Statt als Lebensmittel wurden sie als „Nahrungsergänzungsmittel“ definiert. Damit wurden die für Lebensmittel geltenden Höchstgrenzen außer Kraft gesetzt, die Gefahr einer

Überdosierung ist besonders groß.

Link:

E-Mail-Aktion: Keine Energy-Drinks an Kinder!
www.foodwatch.de/aktion-energydrinks

Quellen:

- Aktuelle Koffein-Risikobewertung der EFSA (2015):
www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4102.htm
- Konsumstatistiken der EFSA zu Energy Drinks (2013):
www.efsa.europa.eu/de/supporting/doc/394e.pdf
- Studie von WHO-Experten zu Gesundheitsrisiken durch Energy Drinks (2014):
journal.frontiersin.org/article/10.3389/fpubh.2014.00134/full

Pressekontakt:

foodwatch e.V.

Martin Rücker

E-Mail: presse@foodwatch.de

Tel.: +49 (0)30 / 24 04 76 – 2 90

Umstrittener Cholesterinsenker: foodwatch stellt Antrag auf Entzug der Lebensmittelzulassung für Unilevers Becel pro.activ

geschrieben von Andreas | 24. November 2015

Pressemitteilung – Thema: Becel pro.activ

Berlin, 1. September 2015. Die Verbraucherorganisation foodwatch hat bei der Europäischen Kommission den Antrag gestellt, der cholesterinsenkenden Margarine Becel pro.activ die Zulassung als Lebensmittel zu entziehen. Grund dafür sind eine Reihe wissenschaftlicher Studien. Diese bringen Produkte, die wie Becel pro.activ hochkonzentriert mit einem speziellen Wirkstoff (Phyto- bzw. Pflanzensterine) versehen sind, mit möglichen Nebenwirkungen in Verbindung.

Auf Betreiben Unilevers hatte die Europäische Kommission „gelben Streichfetten mit Phytosterinzusatz“ und damit Becel pro.activ im Jahr 2000 die Zulassung als sogenannte „neuartige Lebensmittel“ (novel food) erteilt – und dabei auch auf ihre Sicherheit überprüft. Die europäische Novel-Food-Verordnung macht zur Vorgabe: Neuartige Lebensmittel „dürfen keine Gefahr für die Verbraucher darstellen“ (EU VO 258/97, Art. 3 Abs. 1). Zum Zeitpunkt der Zulassung lagen die heute bekannten, kritischen Studien allerdings noch nicht vor. „Die daraus resultierende Risikobewertung steht im Widerspruch zur Novel-Food-Verordnung, nach der ein Risiko für die Gesundheit der Verbraucher ausgeschlossen werden muss“, heißt es in dem Antrag auf Aberkennung der Zulassung, den foodwatch am Montag an EU-Gesundheitskommissar Vytenis Andriukaitis übermittelte.

„Der Stand der Wissenschaft hat sich geändert. Es gibt ernstzunehmende Hinweise auf Nebenwirkungen, die Unilever und die anderen Hersteller nicht ausräumen können. Darauf muss die Europäische Kommission reagieren und den Produkten ihre Zulassung entziehen“, forderte Matthias Wolfschmidt, stellvertretender Geschäftsführer von foodwatch. „Die Novel-Food-Verordnung ist klar: Ein Lebensmittel darf nicht zugelassen werden, wenn es Zweifel an seiner Sicherheit gibt. Genau dies ist bei Becel pro.activ der Fall.“

In den Jahren nach der Lebensmittellzulassung wurden mehrere Studien publiziert, die nahe legen, dass hochkonzentriert zugesetzte Pflanzensterine das verursachen könnten, was sie eigentlich verhindern sollen: Ablagerungen in den Gefäßen und

damit ein erhöhtes Risiko auf Herzkrankheiten. Das deutsche Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) warnt unter Verweis auf mögliche Gesundheitsrisiken seit 2008, dass der Verzehr von Lebensmitteln mit zugesetzten Pflanzensterinen von gesunden Menschen ohne Cholesterinproblem „ausdrücklich vermieden werden sollte“ – zugleich betont das BfR, dass diese Produkte eben „zu einem großen Teil von Personen verzehrt werden, die keinen erhöhten Cholesterinspiegel haben sowie auch von Kindern“.

foodwatch wehrt sich zudem presserechtlich gegen eine – nach Auffassung der Verbraucherorganisation nachweislich falsche – Aussage Unilevers, der zufolge es „aus wissenschaftlicher Sicht ... keinen Hinweis“ auf Nebenwirkungen bei Becel pro.activ gebe. Nach einer Klage der Verbraucherorganisation wird das Hanseatische Oberlandesgericht in Hamburg am heutigen Dienstag ein Urteil in zweiter Instanz fällen (Az 7 U 7/13; Termin zur Urteilsverkündung: Dienstag, 1. September 2015, 10 Uhr im Hanseatischen Oberlandesgericht, Sievekingplatz 2, 20355 Hamburg – Sitzungssaal 210, 1. Stock). Während der mündlichen Verhandlung Ende Juli tendierte der Vorsitzende Richter jedoch dazu, das Unilever-Zitat nicht als belegbare Tatsachenbehauptung einzustufen, sondern als reine „Meinungsäußerung“. Als solche wäre sie unabhängig von ihrem Wahrheitsgehalt zulässig.

Matthias Wolfschmidt von foodwatch erklärte: „Auch wenn das Presserecht es nicht verhindern kann, dass Unilever Hinweise auf Nebenwirkungen leugnet, sind die entsprechenden Studien in der Welt. Die Europäische Kommission darf an der einmal erteilten Zulassung nicht festhalten, wenn an der Sicherheit der Produkte Zweifel bestehen.“

Link:

Informationen und E-Mail-Aktion zu Becel pro.activ:
tinyurl.com/becelproactiv

Redaktionelle Hinweise:

- foodwatch-Antrag an die EU-Kommission: tinyurl.com/becel-antrag
- Termin: Urteilsverkündung am Dienstag, 1. September 2015, 10 Uhr im Hanseatischen Oberlandesgericht, Sievekingplatz 2, 20355 Hamburg (Sitzungssaal 210, 1. Stock)
- Übersicht über die wissenschaftlichen Hinweise zu Nebenwirkungen von Becel pro.activ: tinyurl.com/studienpflanzensterine
- Fragen & Antworten zu Becel pro.activ und zum Prozess: tinyurl.com/faq-becelproactiv
- Chronologie der Auseinandersetzung zwischen foodwatch und Unilever: tinyurl.com/becel-chronologie
- Bildmaterial unter www.foodwatch.de/material-abgespeist

Pressekontakt:

Martin Rücker, E-Mail: presse@foodwatch.de, Tel.: +49 (0)30 / 24 04 76 – 2 90