

„Extrem hohe“ Mineralölgehalte in Pfeffer-Spezialität: Lafer-Produkt nach Stiftung-Warentest-Kritik vom Markt genommen – Mehr als 55.000 Verbraucher fordern Regulierung

geschrieben von Andreas | 27. Januar 2016
Pressemitteilung

Berlin, 25. Januar 2016. Nach einem vernichtenden Testergebnis ist der Verkauf einer Pfeffer-Spezialität der Marke „Lafer. Lecker. Leben.“ von Johann Lafer gestoppt worden. Das erklärte das Büro des Sternekochs gegenüber der Verbraucherorganisation foodwatch. In ihrer Januar-Ausgabe hatte die Stiftung Warentest den „Malabar-Pfeffer schwarz“ als „mangelhaft“ beurteilt. Grund dafür waren hohe Schadstoffbelastungen. Unter anderem hieß es in dem Test, bei dem Lafer-Produkt seien „extrem hohe Gehalte“ an Mineralölverunreinigungen nachgewiesen worden. „Der in diesem Fall eingesetzte Rohstoff entspricht nicht unserem eigenen Qualitätsanspruch, weshalb die Ware unmittelbar nach Bekanntgabe der Stiftung-Warentest-Ergebnisse vorsorglich aus dem Markt genommen wurde“, heißt es in einem Brief der Herstellerfirma Raps GmbH, den das Büro Lafer an foodwatch übermittelte.

„Bei dem Lafer-Produkt hat der Hersteller schnell und konsequent auf den Mineralöl-Nachweis reagiert – andere Unternehmen wie Rewe oder Kellogg’s dagegen verkaufen verunreinigte Marken einfach weiter und muten ihren Kunden Gesundheitsrisiken zu“, erklärte Luise Molling von foodwatch.

In den vergangenen Monaten waren in einer ganzen Reihe von Lebensmitteln unterschiedlich zusammengesetzte Mineralölverunreinigungen nachgewiesen worden – Öko-Test fand sie in Dr. Oetker-Produkten, das Bayerische Landesgesundheitsamt in Adventskalendern. Vor allem die sogenannten aromatischen Mineralöle (MOAH) gelten als potenziell krebserregend und erbgutschädigend, weshalb es für sie auch keine unbedenklichen Schwellenwerte gibt. Bei einem umfangreichen, im Oktober 2015 vorgestellten Labortest von foodwatch war jedes fünfte getestete Lebensmittel (9 von 42 Produkten) mit MOAH belastet. Die beteiligten Unternehmen reagierten äußerst unterschiedlich auf die Nachweise: Während etwa Real und Kaufland bzw. der italienische Hersteller Curti den Rückruf zweier Reisprodukte veranlassten, beließen Kellogg's (Cornflakes) oder Rewe (Bio-Weichweizengrieß) ihre ebenfalls mit MOAH belasteten Marken weiter im Handel.

„Die unterschiedlichen Reaktionen zeigen: Der Gesundheitsschutz darf nicht den Unternehmen überlassen werden“, sagte Luise Molling von foodwatch. „Es ist die Pflicht der Bundesregierung, den Herstellern endlich wirkungsvolle Vorgaben zu machen, um die seit langem bekannte Problematik von Mineralölverunreinigungen endlich zu lösen. Wir brauchen sichere Grenzwerte für Mineralöle in den Lebensmitteln – für aromatische Mineralöle heißt das: Null-Toleranz. Und beim Einsatz von Papierverpackungen muss eine wirksame Barrierschicht vorgeschrieben werden, weil nur so der Übergang von Mineralöl vor allem aus Altpapierkartons in die Lebensmittel verhindert werden kann.“ Diese Forderung unterstützen bereits mehr als 55.000 Verbraucherinnen und Verbraucher in einer E-Mail-Aktion von foodwatch unter www.mineraloel-aktion.foodwatch.de.

Links:

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

Quellen und weiterführende Links:

– Korrespondenz zw. foodwatch und dem Büro Lafer:

www.tinyurl.com/fw-lafer

- Testergebnisse foodwatch: www.mineraloel-test.foodwatch.de
- Produktfotos und weiteres Bildmaterial:
www.mineraloel-material.foodwatch.de
- Footage-Material zum Labortest: tinyurl.com/pwgyc7c

Pressekontakt:

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