

## PRESSEMITTEILUNG

Neustädtische Kirchstraße 7A  
10117 Berlin

www.vgms.de | info@vgms.de  
T 030 212 33 69-0 | F 030 212 33 69-99

Präsidium:  
Gustav Deiters, Dr. Stefan Geiser,  
Michael Gutting, Karl-Rainer Rubin

Geschäftsführung:  
Dr. Peter Haarbeck

AG Charlottenburg VR 35572 B  
Steuernummer: 27/620/59290

Commerzbank, BIC: COBADEFFXXX  
IBAN: DE68 1004 0000 0302 4411 00

Berlin, 10. Februar 2021

### **Ökotest-Bewertung von Frühstückscerealien unwissenschaftlich, willkürlich – ein Vergleich von Äpfel mit Birnen**

*Ökotest arbeitet mit eigenwilligen Bewertungssystemen und kreiert so willkürlich Test-Gewinner und Test-Verlierer, das ist nichts Neues. Test-Verlierer sind jetzt die Frühstückscerealien – und wieder einmal die Verbraucher\*innen. Mit seinen eigenwilligen Standards bewertet Ökotest diesmal Acrylamid. Der Stoff entsteht bei der Herstellung von Lebensmitteln wie auch bei der Zubereitung von Speisen zu Hause. Verschiedene Getreidearten, unterschiedliche Herstellungsverfahren: Für Flakes gelten aus gutem Grund unterschiedliche Orientierungswerte. Werden falsche Werte zum Maßstab genommen, kommt es zu falschen Beurteilungen. Im Ergebnis werden so gerade ernährungsphysiologisch wertvolle Vollkornprodukte zu Test-Verlierern. Es bleibt dabei: Die willkürliche Abwertung von Lebensmitteln ist unseriös. Eine solche Bewertungspraxis sorgt nicht für die Stärkung der Ernährungskompetenz von Verbraucher\*innen. Schade!*

### **Für Vollkornprodukte gelten wissenschaftlich begründet andere Acrylamid-Orientierungswert als sie Ökotest heranzieht**

Acrylamid kann bei der Zubereitung – beim Backen, Braten, Rösten oder Frittieren – von kohlenhydratreichen Lebensmitteln entstehen. Es werden verschiedene Reaktionswege beschrieben, die zur Bildung von Acrylamid führen können. Die größte Bedeutung hat dabei die „Maillard-Reaktion“, bei der die freie Aminosäure Asparagin mit „reduzierenden Zuckern“, wie Maltose, Glukose oder Fruktose, reagiert. Die komplexen chemischen Prozesse, die auch bei der Zubereitung von Speisen zu Hause ablaufen, beeinflussen Geschmack, Textur und Geruch der Lebensmittel und sind durchaus gewünscht.

Produktfeuchte, Rösttemperaturen und -zeiten haben wesentlichen Einfluss auf die Bildung von Acrylamid. Dabei bieten die unterschiedlichen Verfahren zur Herstellung von Flakes unterschiedliche prozesstechnische Möglichkeiten, um die unerwünschte Bildung von Acrylamid zu steuern. Die Herstellungsverfahren für die unterschiedlichen Cerealien-Produkte lassen sich nicht einfach austauschen und auch nicht miteinander vergleichen. Weiter ist zu berücksichtigen, dass die unterschiedlichen Getreidearten von Natur aus unterschiedlich hohe Gehalte an freiem Asparagin aufweisen. So enthält

Reis bis zu 20 mg, Mais bis zu 95 mg, Weizen bis zu 490 mg und Gerste bis zu 820 mg Asparagin pro kg.

Gerade Vollkornerzeugnisse weisen hohe Asparagingehalte auf, weil sich die Aminosäure Asparagin vor allem in den Randschichten des Kornes befindet. Dieser Umstand spiegelt sich auch in den von der EU festgelegten Richtwerten für Acrylamid wider. Für Frühstückscerealien auf Maisbasis gilt ein Richtwert von 150 µg/kg, für Getreideerzeugnisse auf Vollkornbasis ein Richtwert von 300 µg/kg. Der höhere Richtwert für Vollkornprodukte findet bei der Bewertung von Ökotest keine Berücksichtigung, obwohl dieser wissenschaftlich begründet ist.

Damit schneiden etwa ein Drittel der Vollkornprodukte im Ökotest ausreichend oder sogar noch schlechter ab. Dabei erfüllen alle untersuchten Produkte die hohen Anforderungen die an die Lebensmittelsicherheit gestellt werden, sie sind gesund und sicher – nur Ökotest braucht Verlierer. Am Ende verlieren aber die Verbraucher\*innen, die solchen Tests verunsichert Glauben schenken. Dabei ist gerade der Verzehr von Vollkornprodukten wegen ihres hohen Ballaststoffgehalts besonders erwünscht.

### **Ökotest bewertet Mykotoxingehalte nicht auf der Grundlage gesetzlicher Höchst- und Richtwerte sondern strickt an eigenen Systemen**

Ein weiteres Beispiel für die Willkür der „Ökotests“ ist die Bewertung von Mykotoxingehalten in Lebensmitteln anhand des TDI (tolerable daily intake). Dabei ist der TDI, ein Wert zur Beurteilung von Langzeitwirkungen eines Stoffes, zur Beurteilung punktueller Untersuchungsergebnisse ungeeignet. Ökotest nutzt den TDI aber gern, um Testergebnisse mit einem eigenen Bewertungssystem und der „Ausschöpfung“ des TDI-Wertes zu steuern. Mit der Festlegung von Höchstgehalten und Richtwerten für Mykotoxine wie T<sub>2</sub> HT<sub>2</sub> oder DON stellt die europäische Kontaminantenverordnung sicher, dass Lebensmittel aus Getreide sicher sind. Dabei werden die Werte jeweils so gewählt, dass die empfindlichsten Gruppen, wie zum Beispiel Kinder, gut geschützt sind. In die Berechnung von Höchstgehalten und Richtwerten fließt der TDI neben anderen Größen wie der Verzehrhäufigkeit oder die Portionsgröße mit ein. Eine seriöse Bewertung von Lebensmitteln bezieht sich auf die gesetzlich vorgegebenen Werte.

### **Mineralölbestandteile vermeiden, Verpackungsaufwand reduzieren: komplexe Anforderungen erfordern komplexe Antworten**

Zur Abwertung im Ökotest führen auch die überall in der Umwelt vorkommenden Mineralölbestandteile. Drastische Abzüge sieht das Magazin auch hier für Werte vor, die deutlich unter denen liegen, die von den Behörden in Deutschland als Maßstab für die Beherrschung des komplexen Themas angelegt werden. Der gültige Orientierungswert für MOSH liegt bei 6 mg/kg. Bei Ökotest werden Produkte mit MOSH-Werten über 4 mg/kg bereits drastisch um vier Noten abgewertet. Übrigens galten bei anderen Tests schon durchaus andere Grenzen. Die Ökotest-Kriterien sind auch hier willkürlich.

Da Mineralölbestandteile oftmals bei Transport oder Lagerung den Weg über die Umgebungsluft in die Lebensmittel finden, füllen manche Hersteller ihre Produkte in Innenbeutel, die im Karton als Barrieren fungieren. Sie können nicht nur die Migration von Mineralölbestandteilen verhindern, sondern sorgen auch dafür, dass die Cerealien nicht feucht werden. Produkte im Karton sind geschützt vor Bruch, lassen sich gut stapeln und brauchen keine

weitere Umverpackung für den Transport. Was auf den ersten Blick nach viel Aufwand aussieht, spart auf den zweiten Blick Verpackungsmaterial an anderer Stelle. Aber natürlich gibt es auch andere Verpackungskonzepte. Welches das jeweils sinnvollste ist, ist individuell und lässt sich nicht abschließend beurteilen.

Aber auch hier macht sich Ökotest die Welt wie es dem Magazin gefällt, die Verwendung von Innenbeuteln wird kritisiert, Zielkonflikte, komplexe Anforderungen, Lösungsalternativen, alles diese wird ausgeblendet. Auch hier trägt Ökotest nicht zur Aufklärung bei. Schade!

### **Verband der Getreide-, Mühlen- und Stärkewirtschaft VGMS**

Im VGMS sind 575 Unternehmen organisiert, von mittelständischen, familiengeführten Unternehmen bis hin zu großen internationalen Konzernen. In den Betrieben werden rund 14 Millionen Tonnen landwirtschaftlicher Rohstoffe verarbeitet, unter anderem Weizen, Roggen, Hafer, Hartweizen, Mais, Reis und Stärkekartoffeln. Die Unternehmen sind wichtige Partner der Landwirtschaft sowie von Lebensmittelhandwerk, Industrie und Handel. Die Produktpalette reicht von Mehl über Haferflocken, Frühstückscerealien, Nudeln und Reis bis zu nativen und modifizierten Stärken sowie Stärkeverzuckerungsprodukten. In Deutschland und darüber hinaus versorgen die Unternehmen Tag für Tag Millionen Menschen mit hochwertigen, sicheren und zugleich preiswerten Lebensmitteln. Daneben stellen sie Produkte für die chemisch-technische und pharmazeutische Industrie sowie Einzelfuttermittel für die Tierernährung her.

Mit ihren rund 12.000 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern erwirtschaften die im VGMS zusammengeschlossenen Branchen einen Umsatz von etwa sechs Milliarden Euro, mit ihren Produkten sind sie weltweit erfolgreich. Der VGMS vertritt ihre wirtschafts- und sozialpolitischen Interessen gegenüber deutschen und europäischen Institutionen.

*Ansprechpartnerin:*

Anne-Kristin Barth  
Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

T 030 2123369 34  
E [anne-kristin.barth@vgms.de](mailto:anne-kristin.barth@vgms.de)