



PRESSEINFORMATION

Lebensmittel im Blickpunkt: Wildpilze reichern viele Schwermetalle an Radioaktive Belastung in Deutschland regional noch möglich

Wildpilze wie Steinpilze, Pfifferlinge, Morcheln oder Schwammerln filtern natürlicherweise vermehrt Schwermetalle, insbesondere Quecksilber, aus dem Erdboden heraus, auf dem sie wachsen. Die Belastung mit Schwermetallen ist daher bei ihnen im Vergleich zu anderen Lebensmitteln hoch, wie das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) mitteilte.

Bei verschiedenen bundesweit koordinierten Überwachungsprogrammen haben die Lebensmittelüberwachungsämter der Bundesländer gezielt Wildpilze auf ihren Gehalt an Blei, Cadmium, Quecksilber, Aluminium, Arsen und Nickel untersucht. So wurden im Jahr 2013 in allen 164 Proben von frischen und tiefgefrorenen Wildblätter- und Wildröhrenpilzen sowie von Wildpilzkonserven erhöhte Quecksilberkonzentrationen ermittelt. In etwa 60 Prozent der Proben lagen die Gehalte über dem gesetzlich festgelegten Höchstgehalt von 0,01 mg/kg. Die Mittelwerte bei den Untersuchungen lagen zwischen 0,103 mg/kg bei Röhrenpilzen und 2,42 mg/kg bei getrockneten Wildpilzen, während bei anderen Lebensmitteln gewöhnlich Mittelwerte von 0,002 oder 0,003 mg/kg Quecksilber gefunden wurden.

In getrockneten Pilzerzeugnissen konzentriert sich das Quecksilber durch den Trocknungsprozess. Die Quecksilberbefunde der 40 getrockneten und pulverisierten Pilzerzeugnisse lagen daher erwartungsgemäß deutlich höher als bei frischen Pilzen oder Pilzkonserven. Der höchste gemessene Quecksilbergehalt wurde mit 4,71 mg/kg in einem getrockneten, pulverisierten Steinpilzerzeugnis ermittelt. Bei frischen Pilzen wurden die höchsten Quecksilberbefunde ebenfalls bei Steinpilzen gemacht.

Die Ergebnisse bestätigen eine frühere Untersuchung von Wildpilzen aus dem Jahr 2011. Dort wurde auch die Belastung mit anderen Schwermetallen untersucht. Die untersuchten Wildpilze wiesen auch hinsichtlich der Konzentrationen an Blei, Cadmium und Aluminium

eine vergleichsweise höhere Belastung auf. Die Befunde für Arsen und Nickel wurden dagegen als gering eingestuft.

Radioaktive Belastung

Aufgrund des Reaktorunfalls von Tschernobyl 1986 bestehen für Lebensmittel aus bestimmten Drittstaaten, die von der radioaktiven Belastung besonders betroffen waren, Einfuhrbestimmungen in die EU. Diese gelten auch für Wildpilze, da ihre Kontamination mit radioaktivem Cäsium noch kaum zurückgegangen ist. Pilze, die in Süddeutschland wachsen, können, so das zuständige Bundesamt für Strahlenschutz, je nach Region und Bodenart noch radioaktiv belastet sein.

Das Bundesministerium für Umwelt, Naturschutz, Bau und Reaktorsicherheit (BMUB) rät vor dem Hintergrund der erhöhten Schwermetallgehalte und der möglichen radioaktiven Belastung Verbrauchern, bei regelmäßigem Verzehr pro Woche nicht mehr als 200 bis 250 Gramm Wildpilze zu essen. Kinder sollten entsprechend ihres Körpergewichts weniger essen. Gegen den gelegentlichen Verzehr auch größerer Mengen beständen dagegen keine Bedenken.

Hintergrundinformationen

Das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) ist eine eigenständige Bundesoberbehörde im Geschäftsbereich des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft. Das BVL ist für die Zulassung von Pflanzenschutzmitteln, Tierarzneimitteln und gentechnisch veränderten Organismen in Deutschland zuständig. Im Bereich der Lebensmittel- und Futtermittelsicherheit übernimmt es umfassende Managementaufgaben und koordiniert auf verschiedenen Ebenen die Zusammenarbeit zwischen dem Bund, den Bundesländern und der Europäischen Union. In der Rubrik „Lebensmittel im Blickpunkt“ stellt das BVL regelmäßig Informationen zu bestimmten Lebensmitteln zusammen.

Weiterführende Links

Jahresberichte zu importierten Lebensmitteln aus Ländern, die vom Tschernobyl-Unglück betroffen waren: www.bvl.bund.de/radioaktivitaet

Berichte zum Monitoring: www.bvl.bund.de/monitoring

Infoblatt des Bundesamtes für Strahlenschutz „Wildpilze – Bedenkenloser Genuss?“:
<http://www.bfs.de/SharedDocs/Downloads/BfS/DE/broschueren/ion/info-wildpilze.pdf>

Verbrauchertipp des Bundesumweltministeriums: Wildpilze nur gelegentlich verzehren:
<http://www.bmub.bund.de/themen/gesundheit-chemikalien/gesundheit-und-umwelt/lebensmittelsicherheit/verbrauchertipps/#c11250>