



PRESSEINFORMATION

Wien, 20. Oktober 2021

Weizen-, Dinkel- und Buchweizen-Mehl im Test: mehrheitlich „gut“

Auch die Werte für Schimmelpilzgift waren unterhalb des zulässigen Höchstwertes

Im Rahmen eines aktuellen Tests hat der Verein für Konsumenteninformation (VKI) in Kooperation mit der Arbeiterkammer Steiermark 28 Mehle auf Schimmelpilzgifte und Keimbelastung untersuchen lassen. Der Einkauf fand in Reformhäusern, Mühlen, bei Ab-Hof-Automaten und in Supermärkten in der Steiermark statt. Die getestete Auswahl umfasst 11 Weizenmehle, 13 Dinkelmehle und – als glutenfreie Alternative – 4 Buchweizenmehle, davon 23 Bio-Produkte und 5 aus konventionellem Anbau. Bis auf ein Produkt schnitten alle Mehle mit „sehr gut“ bzw. „gut“ ab. Nur ein Vollkorn-Weizenmehl wurde mit „durchschnittlich“ bewertet, da dieses im Vergleich zu den anderen Testprodukten eine erhöhte Konzentration eines Schimmelpilzgiftes aufwies. Alle Details zur Untersuchung gibt es ab sofort auf www.konsument.at sowie ab 21. Oktober im Testmagazin KONSUMENT.

Schimmelpilzgifte sind bei Mehl ein wiederkehrendes Problem. Der Befall kann bereits auf dem Feld erfolgen oder in späterer Folge durch unsachgemäße Lagerung. „Schimmelpilzgifte sind insofern problematisch, da sie bei Mensch und Tier bereits in relativ kleinen Mengen akute Vergiftungserscheinungen auslösen können“, informiert VKI-Projektleiterin Nina Eichberger. „Bei langfristiger Aufnahme drohen chronische Gesundheitsschäden.“

In allen 24 Dinkel- und Weizenmehlen wurde zwar das Schimmelpilzgift Deoxynivalenol (DON) gefunden. Die gemessene Schadstoffkonzentration lag jedoch stets unter den gesetzlich festgelegten Höchstgehalten – meist in einem niedrigen Bereich. Lediglich das Weizen-Vollkornmehl von Fini's Feinstes wies deutlich höhere Werte auf und erhielt dadurch nur eine „durchschnittliche“ Bewertung. Ein akutes Gesundheitsrisiko ist auch hier nicht gegeben.

„Insgesamt zeigte sich im Rahmen des Tests, dass die Schadstoffaufnahme aus Mehl gering ist“, fasst Nina Eichberger die Untersuchungsergebnisse zusammen. „Da eine Belastung durch Schimmelpilzgifte bei Mehl nie ganz ausgeschlossen werden kann, raten wir, gelegentlich die Mehl-Marke bzw. Mehl-Sorte zu wechseln. Generell ist es im Sinne einer ausgewogenen Ernährung empfehlenswert, unterschiedliche Getreidesorten in den Speiseplan einzubauen“, so Eichberger abschließend.

SERVICE: Die ausführlichen Testergebnisse gibt es ab sofort auf www.konsument.at und ab 21. Oktober in der Zeitschrift KONSUMENT.

RÜCKFRAGEHINWEIS: VKI-Pressestelle, Tel.: 01/588 77-256, E-Mail: presse@vki.at