

Newsletter Ausgabe 04/2010

Samstag, 27.03.2010

Ostereierfarben können die Gesundheit gefährden

Ohne gefärbte Eier fehlt etwas beim Osterfrühstück. Doch Verbraucherschützer warnen vor gesundheitsschädlichen Farbstoffen, die in Verdacht stehen, Hyperaktivität bei Kindern auszulösen. Die Organisation Foodwatch fordert gar ein Verbot der bedenklichen Chemikalien.



Vorsicht: Gefärbte Ostereier können bedenkliche Chemikalien enthalten © Karl-Josef Hildenbrand/DPA

Die Verbraucherorganisation Foodwatch fordert wegen möglicher Gefahren ein Verbot bedenklicher Farbstoffe auf gefärbten Ostereiern. Bei manchen chemischen Eierfarben sollten Käufer vorsichtig sein. Sogenannte Azo-Farbstoffe könnten zu allergischen Reaktionen führen und würden als Auslöser von Hyperaktivität bei Kindern gelten, sagte der Vize-Geschäftsführer von Foodwatch, Matthias Wolfschmidt. "Es sollten grundsätzlich keine Farben eingesetzt werden dürfen, die bedenklich sind. Wir fordern zumindest Hinweise, wenn die Eier mit Azo-Farbstoffen gefärbt sind", so Wolfschmidt.

Verbraucherschützer sieht Risiken beim Verzehr größerer Mengen. Wenn man nur ein Ei zu sich nehme, sei das eher unbedenklich, in größeren Mengen könne es aber insbesondere für Kinder problematisch sein. Das müsse nicht sein, weil es Alternativen gebe.

Die Stiftung Warentest hatte beim Test von zehn Eierfarben und -stiften festgestellt, dass kein Produkt gesundheitsschädlich ist, obwohl zum Teil Azo-Farben enthalten waren. Sie sind nur für die nicht essbare Schale der Eier gedacht und gelangten, wenn überhaupt, in sehr geringen Mengen ins Innere. Die Azo-Farben sind jedoch umstritten. Von 2010 an müssen sie gekennzeichnet sein.

Azo-Farben stellen die größte Gruppe der Farbstoffe. Einige sind zum Färben von Lebensmitteln, Kosmetika und Textilien zugelassen. Viele Azo-Farbstoffe stehen unter Verdacht, Allergien und Pseudoallergien auszulösen sowie am "Zappelphilipp-Syndrom" beteiligt zu sein.

Foodwatch kritisierte zudem unzureichende Informationen für Verbraucher auf farbigen Eiern. "Bei gefärbten Eiern muss die Haltungsform nicht gekennzeichnet werden, weil sie als verarbeitet gelten", sagte Wolfschmidt. "Damit sind Herkunft und Alter unklar. Verbraucher

erfahren also nicht, um was für ein Ei es sich handelt." Käfig-Eier seien grundsätzlich aber nicht unhygienischer.

Quelle DPA
Foodwatch

Wir wünschen Ihnen Allen
sonnige und warme Ostertage



Ihr

IFEGO-Team
Mühlenweg 69
37120 Bovenden
Fon: 0 551 - 4 53 30
Fax: 0 551 - 4 28 44
E-Mail: info@ifego.com
Homepage: <http://www.ifego.com>

TIPP: <http://www.Food-Rechner.de>

Der Kalorienrechner (FoodRechner.de) hilft Ihnen bei der Auswahl gesunder Lebensmittel, z. B. wenn Sie gezielt abnehmen möchten oder sich einfach gesünder ernähren wollen. **Zusätzlich können Sie Ihren Kalorienverbrauch aus mehr als 250 Aktivitäten berechnen.**