

Sicherheit bei der kreativen Zubereitung von Lebensmitteln

Nicht jedes Material eignet sich zum Kochen und Backen

In Kochshows und in sozialen Medien wimmelt es von Tricks, wie das Kochen und Backen in der eigenen Küche kreativer gestaltet werden kann. Doch nicht jeder Tipp - selbst wenn er vom Profi kommt - ist nachahmenswert. Zum Beispiel dann, wenn Materialien zum Einsatz kommen, die für das Zubereiten von Lebensmitteln ungeeignet sind. Vielfalt und Abwechslung bei der Speisenzubereitung sollten nicht auf Kosten der Gesundheit gehen. Wer auf einige Dinge achtet, geht auf Nummer sicher.

Ob Kaffeetasse, Lunchbox oder Auflaufform – Lebensmittel kommen immer mit Materialien und Gegenständen in Berührung, wenn sie hergestellt, zubereitet oder zum Verzehr angeboten werden. Diese Materialien und Gegenstände werden als Lebensmittelkontaktmaterialien bezeichnet.

Für solche Materialien gelten europaweit strenge Anforderungen zum Schutz der Verbraucher. Lebensmittelkontaktmaterialien dürfen keine Bestandteile auf Lebensmittel in Mengen abgeben, die geeignet sind, die Gesundheit der Verbraucher zu gefährden. Hersteller von Lebensmittelkontaktmaterialien unterliegen deshalb einer großen Sorgfaltspflicht. Sie müssen bereits bei der Auswahl der Rohstoffe berücksichtigen, dass das Endprodukt mit Lebensmitteln in Kontakt kommen soll.

Oft sind Materialien und Gegenstände für den Kontakt mit Lebensmitteln an ihrer Beschaffenheit zu erkennen (z. B. Messer, Kaffeetasse) oder sind bereits mit dem Lebensmittel in Kontakt (z. B. Verpackung). Andere Materialien und Gegenstände, die für den Kontakt geeignet sind, können Verbraucher an einer besonderen Kennzeichnung erkennen: Das Glas-Gabel-Symbol oder der Hinweis „Für Lebensmittelkontakt“ weisen dann auf dem Produkt oder dessen Verpackung darauf hin, dass bei der Herstellung, zum Beispiel einer Schale, die gesetzlichen Vorgaben berücksichtigt wurden.

In einschlägigen Internetforen, aber auch in Service-Rubriken anderer Medien werden rund ums Jahr Vorschläge zur kreativen Zubereitung von Lebensmitteln veröffentlicht: Schokolade für essbare Dessertschalen wird auf Luftballons in Form gebracht, Brote dekorativ in Blumentöpfen gebacken, Tartar mittels billigem, zurechtgeschnittenem Abflussrohr aus dem Baumarkt angerichtet und Hähnchen auf Bierdosen gegrillt. In diesen, wie auch anderen Beispielen, sind die verwendeten Materialien keineswegs dazu geeignet, um mit Lebensmitteln in Kontakt zu kommen. Im Gegenteil: Es ist zu erwarten, dass während der Zubereitung auch unerwünschte und sogar gesundheitsschädliche Stoffe in die Lebensmittel übergehen können. Ein Beispiel sind Farbbestandteile vom Äußeren der Dose, welche nicht für den Kontakt mit Lebensmitteln bestimmt sind.

Jeder kann sich vor der Aufnahme solch unerwünschter und gesundheitsschädlicher Substanzen schützen, wenn er nur ein paar Dinge beachtet:

- Gesundheit geht vor Kreativität: Verwenden Sie für die Zubereitung Ihrer Lebensmittel ausschließlich Materialien und Gegenstände, die dafür vorgesehen sind!
- Achten Sie bei der Auswahl der Materialien und Gegenstände auf die Kennzeichnung! Andere

Produkte erfüllen nicht automatisch die strengen Anforderungen an Lebensmittelkontaktmaterialien, nur weil man sie als solche verwenden könnte.

- Im Zweifel: Hände weg von Herstellungspraktiken, bei der ungewöhnliche Materialien und Gegenstände verwendet werden, die sonst nicht in der Küche zu finden sind! Suchen Sie nach alternativen Zubereitungsformen oder greifen Sie lieber zum Originalprodukt, das für den Kontakt mit Lebensmitteln bestimmt ist.

Weiterführende Informationen

- Wissenswertes zu Lebensmittelkontaktmaterialien: www.bvl.bund.de/LMKontaktmaterialien
- Rechtsgrundlage „Verordnung (EG) Nr. 1935/2004“:
<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/?uri=celex%3A32004R1935>