

21.11.2023

Weniger Chemikalien mitessen

Dosen, Folie und Co.: So werden Lebensmittel richtig aufbewahrt

Gut verpackt halten Lebensmittel länger. Und im Haushalt bleibt auch immer etwas übrig, das aufbewahrt oder eingefroren werden will.

„Wichtig ist, dass dafür Behältnisse verwendet werden, die für den Kontakt mit Lebensmitteln hergestellt wurden. Erkennbar ist das oft an einem Glas-Gabel-Symbol. Aber nicht jedes Material ist für die verschiedenen Lebensmittel und Zwecke gleich gut geeignet“, erklärt Kerstin Effers, Expertin für Umwelt und Gesundheitsschutz der Verbraucherzentrale NRW. Mit folgenden Tipps lassen sich Chemikalienübergänge vermeiden oder zumindest reduzieren:

- **Verpackungen nicht zweckentfremden**
Ob aus Umweltschutzgründen oder Sparsamkeit: Alte Eis- oder Margaredosen zur Aufbewahrung und zum Einfrieren von Lebensmitteln zu verwenden, klingt erst einmal sinnvoll. Doch Einmal-Verpackungen wie auch Kunststoff-Joghurtbecher mit Deckel sind nicht zum weiteren Gebrauch und mehrmaligem Spülen gedacht. Werden sie zum Beispiel für heiße Lebensmittel verwendet, obwohl sie dafür nicht hergestellt wurden, können sich Chemikalien aus der Kunststoffverpackung lösen und in das eingefüllte Lebensmittel übergehen.
- **Für Fetthaltiges Edelstahl, Glas oder Porzellan wählen**
Fettes löst viele Chemikalien leichter aus Plastikbehältern als Wasser. Deshalb sollten zum Beispiel Mayonnaise oder Kräuterbutter besser nicht in Plastikgefäßen zubereitet und aufbewahrt werden, sondern in Behältern aus Glas, Porzellan oder Edelstahl. Diese Materialien haben generell Vorteile: Sie sind langlebig, können sich nicht verfärben, nicht so leicht zerkratzen, geben kein Mikroplastik ab, sind geschmacksneutral und hygienisch, weil sie heiß gespült werden können.
- **Heiße Temperaturen? Möglichst kein Kunststoff!**
Die sogenannte „chemische Migration“ hängt von der Kontaktdauer und -fläche sowie der Art des Lebensmittels und der Temperatur ab. Heiße Lebensmittel lösen Substanzen schneller aus dem Kunststoff. Daher lässt sich der Übergang verringern, wenn man keine Plastikgefäße, sondern Porzellan oder Glas für die Mikrowelle verwendet und Lebensmittel nur abgekühlt in Kunststoffbehälter füllt. Gefäße und Küchengeräte aus Melaminharz, beispielsweise Pfannenwender, sollten nicht über 70 Grad Celsius erhitzt werden und Melaminschüsseln nicht in der Mikrowelle zum Einsatz kommen, da sich das Harz dann in seine

Pressestelle

Verbraucherzentrale
Nordrhein-Westfalen e.V.

Mintropstraße 27
40215 Düsseldorf

Tel. (0211) 38 09-101

Fax (0211) 38 09-216

presse@verbraucherzentrale.nrw

www.verbraucherzentrale.nrw

tipp tipp tipp tipp tipp

gesundheitsschädlichen Bausteine Melamin und Formaldehyd zerlegen kann.

- **Alufolie nicht für Saures und Salziges**

Wenn Salz oder Säure, zum Beispiel aus Zitrone oder Tomatenmark, auf Alufolie trifft, löst sich Aluminium aus der Folie. Die Folge: Kleine Bestandteile des Metalls gehen in die darin verpackten Lebensmittel über und werden mitgegessen. Außerdem sollte die Alufolie nicht in Kontakt mit anderen Metallen wie Servierplatten aus Edelstahl kommen. Zu viel Aluminium ist gesundheitsschädlich und die unbedenkliche Menge wird oft schon über Lebensmittel ausgeschöpft. Feuchte, säure- oder salzhaltige Lebensmittel sollten daher nicht längere Zeit in Kontakt mit Alufolie kommen. Alufolien und -behälter für Lebensmittel müssen deshalb einen Hinweis für die sichere und sachgemäße Verwendung tragen. Dieser darf die gesundheitlichen Risiken nicht verharmlosen.

- **Frischhaltefolie oder Bienenwachstuch?**

Um Lebensmittel einzuwickeln oder Behältnisse abzudecken, wird gerne transparente Frischhaltefolie verwendet. Doch nach kurzem Gebrauch wandert sie in die Mülltonne. Bienenwachstücher haben vor allem einen hygienischen Nachteil, weil sie nicht heiß gespült werden können. Sowohl Folie als auch Tücher sind oftmals auch gar nicht nötig: Schüsseln lassen sich beispielsweise mit einem Teller abdecken. Obst, Brote, Kuchen oder Snacks zum Mitnehmen sind in einer Mehrwegdose aus Glas oder Edelstahl bestens aufgehoben.

- **Schraubgläser als gute Alternative**

Gespülte Schraubdeckelgläser eignen sich hervorragend zur Aufbewahrung von Lebensmitteln und sogar zum Einfrieren. Dann sollten sie aber nicht bis zum Rand gefüllt werden, weil sich das Füllgut beim Einfrieren ausdehnt. Am besten sind Gläser, deren Deckel eine blaue Dichtung haben. Diese ist frei von gesundheitsschädlichen Weichmachern. Auch Bügelverschlussgläser eignen sich gut zur Aufbewahrung.

Weiterführende Infos und Links:

- Weitere Informationen zu Schadstoffen in Lebensmittelverpackungen hat die Verbraucherzentrale NRW zusammengestellt unter www.verbraucherzentrale.nrw/node/11944
- Eine kostenlose Broschüre „Kunststoffe erkennen und bewerten“ gibt es unter www.verbraucherzentrale.nrw/node/31330

Für weitere Informationen

Pressestelle Verbraucherzentrale NRW

Tel. (0211) 91380-1101

presse@verbraucherzentrale.nrw