

TEE WKF

DEUTSCHER TEEVERBAND E. V. WIRTSCHAFTSVEREINIGUNG

KRÄUTER- UND FRÜCHTETEE E.V.

Sonninstraße 28 • 20097 Hamburg City Süd

Tel.: ++49/40/23 60 16-0 • Fax: ++49/40/23 60 16-10/-11/-40 • E-Mail: tee@wga-hh.de / wkf@wga-hh.de

Pressemitteilung

BfR weist mit neuer Methode Pyrrolizidinalkaloide in Tees nach: Normaler Konsum von Kräutertees und Tees weiterhin bedenkenlos möglich

Hamburg, den 15.7.2013

In einer nicht repräsentativen Anzahl von Kräutertees und Tees hat das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) im Rahmen eines Forschungsprojektes mit einem neuen Untersuchungsverfahren erstmals und unerwartet Spuren von Pyrrolizidinalkaloiden (PA) nachgewiesen. Die Ergebnisse dazu hat das BfR am 15. Juli 2013 im Internet veröffentlicht.

Der Verzehr von Kräutertee und Tee in üblichen Mengen ist weiterhin als bedenkenlos anzusehen. Auch das BfR befürwortet weiterhin den Verzehr von Kräutertees und Tees, wobei der allgemeine Grundsatz zu einem abwechslungsreichen Trinken berücksichtigt werden sollte. Die Teewirtschaft hat aufgrund der neuen Erkenntnisse unmittelbar damit begonnen, Maßnahmen zur Minimierung der Stoffe in handelsüblichen Produkten einzuleiten. Die Erkenntnisse über die Ursachen für das Vorkommen von PA sind allerdings derzeit noch unzureichend.

Im Rahmen eines Forschungsprojektes hat das BfR eine neue Analysenmethode zur Bestimmung von Pyrrolizidinalkaloiden in Kräutertees und Tees entwickelt. Bisher war der Nachweis dieser Stoffe in Tees so nicht möglich. Untersucht wurde eine nicht repräsentative Stichprobe von Kräutertees und Tees aus dem Handel. In Einzelfällen wurden hohe Gehalte an PAs gefunden. Die reinen Gehalte haben jedoch wenig Aussagekraft und Risiken für den Menschen sind wissenschaftlich nicht belegt.

Die Ergebnisse der untersuchten Kräutertees und Tees aus konventioneller Erzeugung unterschieden sich nicht von denen aus biologischem Anbau.

Das BfR betont in seiner Stellungnahme, dass trotz des Nachweises von PA in handelsüblichen Produkten keine akute Gefahr für Erwachsene und Kinder vom Teekonsum ausgeht. Das gilt auch für die hohen Gehalte, die nur in Einzelfällen nachgewiesen wurden. Wie bei allen anderen Lebensmitteln gilt auch bei Kräutertee und Tee der Grundsatz, dass eine abwechslungsreiche Ernährung ratsam ist. Die Vielzahl der angebotenen Kräutertees und Tees bietet diese Möglichkeit problemlos. So rät auch das BfR zu abwechslungsreichem Trinken. Dadurch lässt sich auch für besonders empfindliche Verbrauchergruppen wie Kinder, Schwangere und Stillende eine mögliche einseitige Belastung mit unerwünschten Stoffen vorbeugen.

PA sind natürliche Pflanzeninhaltsstoffe, die in etwa 500 unterschiedlichen Formen in ungefähr 6000 Pflanzenarten weltweit vorkommen. PA werden in diesen Pflanzen als „Schutz vor Fraß“ gebildet. Die Pflanzen zählen hierzulande gemeinhin zu Unkräutern, wie z.B. Jakobskreuzkraut. Für die Teeherstellung werden diese Pflanzen nicht genutzt. Wie PA von den üblicherweise für Kräutertees und Tees nicht genutzten Pflanzen in die handelsüblichen Produkte gelangen, kann derzeit noch nicht beantwortet werden.

Die Teewirtschaft hat unter Federführung ihrer Fachverbände unverzüglich mit der Auswertung der vorgestellten Erkenntnisse begonnen, damit zügig eine Minimierung der PA in den Produkten erzielt werden kann. Die Unternehmen etablieren schnellstmöglich das vom BfR aktuell zur Verfügung gestellte, völlig neue Untersuchungsverfahren in ihrer Qualitätssicherung. So können die zahlreichen Rohwaren aus aller Welt auf PA kontrolliert werden. Die Ursachen des Vorkommens von PA werden gleichzeitig erforscht, um Einträge von PA zu minimieren.

Auch vor dem Hintergrund der neuen Erkenntnisse kommt das BfR zu dem Schluss, dass Kräutertees und Tees, die nachgewiesenermaßen zahlreiche positive Eigenschaften besitzen, abwechselnd mit anderen Getränken weiter konsumiert werden sollten. Kräutertee und Tee sind nach wie vor ein wichtiger Baustein in der täglichen Flüssigkeitsversorgung.

Bei Rückfragen wenden Sie sich bitte an:

Wirtschaftsvereinigung Kräuter- und Fruchtee e.V.

und Deutscher Teeverband e.V.