

1. Was bisher Geschah**Autor: Michael Houben**

Sie haben es wahrscheinlich schon gehört, in der Zeitung gelesen - oder gar vor einem halben Jahr schon in Dschungel gesehen. Pommes und andere frittierte oder hoch erhitzte Produkte enthalten ein bislang ein krebsauslösendes Gift - und diese Entdeckung wird mittlerweile fast weltweit als ernsteste gesundheitliche Bedrohung gesehen, die der Mehrheit der Bevölkerung aus Lebensmitteln droht. Was bis zur damaligen Dschungel-Sendung keiner glauben wollte, gilt mittlerweile als Fakt: Gerade Kinder, die täglich Pommes, Chips und ähnliche Produkte essen, laufen ernsthaft Gefahr im späteren Leben an Krebs zu erkranken. Mittlerweile gibt es zu diesem Thema neues zu berichten. Doch zunächst faßt Michael Houben für Sie zusammen, was bisher geschah:

Die Meldung kam Mitte April, vom schwedischen Institut für Lebensmittelsicherheit - und auf den ersten Blick war klar, daß die Erkenntnisse offensichtlich ernst zu nehmen waren. Nachdem die Schweden erst einmal begonnen hatten, bewußt nach Acrylamid zu suchen, fanden sie in vielen frittierten Kartoffelprodukten und Backwaren dramatisch hohe Konzentrationen des krebserregenden Stoffes, an den vorher niemand gedacht hatte.

Dr Leif Busk, Leiter der schwedischen Behörde, sah Grund genug schnell und laut Alarm zu schlagen: „Wenn man die Mengen vergleicht, die in Tierversuchen Krebs auslösen und die wir in manchen Nahrungsmitteln aufnehmen, dann ist der Unterschied sehr klein. Ich nenne das lieber Warnsignal als Risiko - aber dies Warnsignal ist sehr viel größer als bei irgend einem anderen Stoff, mit dem wir es in den letzten dreißig Jahren zu tun hatten.“

Erste Erkenntnisse

Die Untersuchungen zeigten, sich Kartoffelchips mit am stärksten belastet waren.

Sie entstehen, ähnlich wie Pommes, durch Frittieren von Kartoffeln. Und es wurde schnell klar, daß die Belastung um so höher ist, je heißer ein Lebensmittel zubereitet wird.

Allerdings ist die Gefahr nicht auf Kartoffeln beschränkt. Auch Knäckebrot wird länger und heißer gebacken als normales Brot, Auch Cerealien entstehen bei sehr hohen Temperaturen. Sie erwiesen sich ebenfalls als hoch belastet.

Die Schweden veröffentlichten im April entsprechend deutliche Warnhinweise, veröffentlichten sogar die Meßergebnisse einzelner Markenprodukte. Doch während die uns genauestens Rede und Antwort standen, wurde in Deutschland unverändert weiter frittiert. Die Behörden sahen keinen Handlungsbedarf.

Auch Deutsche Behörden warnen

Erst als Dschungel Hinweise aus Schweden präsentierte, daß es sogar einen statistischen Zusammenhang zwischen Verzehr von frittierten Produkten und Krebsfällen gibt, bestätigte auch das zuständige Bundesamt für Verbraucherschutz und Veterinärmedizin (**BGVV**) die Brisanz des Acrylamid-fundes - und auch die Einschätzung der Schweden, daß der Sicherheitsabstand zwischen krebsauslösenden Dosen bei Tierversuchen und durchschnittlicher Belastung der Bevölkerung besorgniserregend gering sei. Der Leiter der Behörde, Dr. Dieter Arnold sah zu diesem Zeitpunkt auch echten Handlungsbedarf: „Wenn man das Problem überhaupt nicht in den Griff kriegt, dann wird man nicht Fritten oder Chips verbieten, aber dann müssen die Risikomanager, die Politiker, die Entscheidungsträger müssen sich dann wirklich überlegen, ob man nicht Warnhinweise anbringen soll, oder die Bevölkerung aufklären soll, was sie für ein Risiko eingeht.“

Am Tag der damaligen Sendung hat das BGVV seine Internet-Publikation zu diesem Thema gründlich überarbeitet und erstmals öffentlich deutlich vor dem übermäßigen Verzehr der belasteten Produktgruppen gewarnt. Kurz danach berichteten dann auch ARD-Plusminus, der Stern und viele andere..... Daß Acrylamid ernst genommen werden muss, ist nun seit einem halben Jahr bekannt. Doch wie man in jedem Supermarkt sehen kann - hat man sich bis heute nicht zu einem Warnhinweis durchringen können.....

Mehr Details zur Vorgeschichte finden sich im Text zur damaligen Sendung > [Link](#)

Wir aber wollten nun wissen: „Hat sich denn nach einem halben Jahr etwas zum besseren verändert ?“

Acrylamid - Sechs Monate danach

2. Wodurch werden Pommes giftig? Und was kann man dagegen tun ?

Autor: Michael Houben

Bis vor etwas mehr als einem halben Jahr wußte wirklich niemand, daß vor allem Frittierte Kartoffelprodukte aber auch sehr heiß gebackenes Getreide den Giftstoff Acrylamid enthält. Doch immerhin weiß man inzwischen schon recht genau wodurch er entsteht.

Seit Jahrhunderten werden bei uns Kartoffeln angebaut, geerntet und gegessen. Eigentlich ist diese alte Feldfrucht bestens erforscht - und so war es für Wissenschaftler leicht, den Stoff zu finden, aus dem beim Frittieren das Gift entsteht: Man wußte sehr schnell, daß Stärke eine Rolle spielt, daß höchstwahrscheinlich Fruchtzucker eine Rolle spielt - aber mittlerweile kennt man den einen Stoff, der offensichtlich die entscheidende Basis für Acrylamid darstellt: Asparagin. (Link: Extra Infobox)

Hoffnung: neue Kartoffelsorten

Doch Kartoffel ist nicht gleich Kartoffel: Je nach Sorte enthalten sie mehr oder weniger Asparagin und bilden beim Frittieren dann auch mehr oder weniger Acrylamid. Und: Je länger die Kartoffeln lagern, desto mehr des Acrylamid-Vorläufers Asparagin entsteht. Dabei hilft es auch nichts, wenn die Lagerung unter optimalen Bedingungen erfolgt.

Seit dies bekannt ist, hofft die Kartoffelindustrie vor allem auf Züchtung neuer Sorten - Die sollen gar kein Asparagin mehr enthalten. Doch manch einem Wissenschaftler dauert das schlicht zu lange:

Asparagin ist eine sogenannte semiessentieller Aminosäuren und tritt in der Natur immer gemeinsam mit der Asparaginsäure auf. Beide sind beteiligt am Aufbau des Immunsystems und an der Bildung von RNA/DNA (Träger der Erbinformation). Weiterhin wirkt sie mit bei der Umwandlung von Kohlehydraten in Glucose und Glycogen.

Bei der Zubereitung von Speisen ereignen sich aber nun viele chemische Reaktionen zwischen den organischen Molekülen in der Nahrung. Beim Erhitzen können Eiweiße, Kohlenhydrate und Fette in kleinere Bruchstücke zerfallen. Gleichzeitig können Zuckermoleküle und Aminosäuren miteinander reagieren. Das ist die sogenannte Maillard-Reaktionen.. benannt nach dem Mann, der sie vor rund 90 Jahren zuerst untersuchte. Einige ihrer Folgeprodukte sorgen für die Bräunung beim Erhitzen, für Duft und Geschmack.

Neben diesen erwünschten Geruchs- und Geschmacksstoffen entstehen bei der «Maillard- Reaktion» aber gelegentlich auch schädliche. Forscher von den Universitäten in Reading und Leeds vom Nestlé-Forschungszentrum in Lausanne fanden nun heraus, daß diese Reaktion es auch ist, die für den wesentlichen Teil der Acrylamidbelastung verantwortlich ist.

Im Amt für Lebensmittelüberwachung der Stadt Hagen erforscht man, was in der Kartoffel beim Frittieren eigentlich geschieht. Zu diesem Zweck werden einzelne Fritten mit einer Meßsonde präpariert. Dr. Christian Gertz mißt zunächst die Temperatur in den Kartoffeln. Selbst in fast doppelt so heißem Öl steigt sie kaum über einhundert Grad. Den Grund dafür hat Dr. Gertz schnell gefunden: Auch eine Pommes besteht zum größten Teil aus Wasser, das verdampft bei 100 Grad. Nur am Rand, wo kein Wasser mehr ist, kann es heißer werden. Dort entsteht Acrylamid. Weil dies Gift wasserlöslich ist, wird es mit dem entweichenden Wasserdampf zum Teil sogar aus der Pommes gewaschen.

Schnellere Hilfe: Neue Rezepte

Weniger Hitze, und mehr Wasser - das schien die logische Konsequenz. Genau das soll ein spezieller Emulgator leisten, den Dr. Gertz in das Frittieröl mischt. Anschließend werden darin Pommes zubereitet, allerdings nur drei Minuten lang. Schon wegen der kurzen Zeit und einer vergleichsweise geringen Temperatur entsteht zwangsläufig weniger Acrylamid. Der Zusatzstoff soll laut Dr. Christian Gertz nun dafür sorgen, daß trotzdem Fritten entstehen, die auch nach Pommes schmecken.

„Die Leute haben immer Angst mit den Temperaturen runterzugehen, weil dann die Pommes weich werden, die sind nicht knusprig genug. Und dieser Emulgator, dieses Additiv, verbessert die Wärmeübertragung vom Fett auf das Lebensmittel und dann hat man schließlich bei den niedrigeren Temperaturen, das sind ungefähr zehn, fünfzehn Grad weniger, auch ansprechende Pommes die knusprig schmecken und natürlich auch weniger Acrylamid, ungefähr ein Viertel.“

Dr. Gertz und seine Mitarbeiter untersuchen aber auch die Wirkung unterschiedlicher Fette. Zunächst wird das Fett analysiert - danach der Acrylamidgehalt der damit hergestellten Speisen. Dabei zeigt sich, daß bei niedrigen Temperaturen gerade mit Sonnenblumen- und Rapsöl deutlich weniger Acrylamid entsteht als mit dem heute meist verwendeten Palmöl.

Auf diese Weise wurden in Hagen schon hunderte von Rezepturen und Kombinationen durchprobiert

und die entstandenen Produkte anschließend auf Acrylamid untersucht. Die Ergebnisse aus Hagen geben Anlaß zur Hoffnung, daß man nicht jahrelang auf speziell gezüchtete Kartoffeln warten muss. Laut Dr. Gertz gibt es zur deutlichen Senkung des Acrylamidgehaltes einfache Rezepte: Mehr Wasser, weniger Hitze und optimales Fett. „Ich schätze, daß bei den Kartoffelerzeugnisse, also bei den Pommes und bei den Chips es möglich ist eine wesentliche Reduktion, also um 50 Prozent oder 80 Prozent zu erreichen.“

Tips für Zuhause

Aus diesen Erkenntnissen kann man natürlich durchaus auch Möglichkeiten ableiten, wie man zu Hause mit relativ ruhigem Gewisse doch noch gelegentlich Pommes oder Bratkartoffeln zubereiten kann.

- Temperaturen unter 175 Grad helfen schon sehr ! Auch darunter entsteht zwar schon etwas Acrylamid. Oberhalb von 175 Grad wächst die Belastung aber doch rapide.
- Im Backofen sollten Sie das Backblech grundsätzlich voll machen. (Weil bei mehr Kartoffeln dann auch mehr Wasser verdampft ist die Luft im Backofen dann feuchter, kann Wärme besser übertragen und gleichzeitig noch Acrylamid aus den Kartoffeln aufnehmen..)
- Bratkartoffeln sollte man vorkochen nicht nur, weil sie dann kürzer und weniger heiß gebraten werden können, sondern auch weil sie dann mehr Wasser enthalten. Außerdem hilft Margarine als Bratfett, weil auch sie wiederum Wasser enthält - Auch Palmöl führt zu relativ niedrigen Werten. (Weitere Hinweise finden Sie auf unserer Mailbox.

Eine Seitenbemerkung noch zu Brot. Beim Backen entsteht in einem sehr ähnlichen Prozeß wie beim Frittieren auch Acrylamid. Allerdings sind Backwaren grundsätzlich deutlich niedriger belastet als Kartoffelprodukte. (Gerade traditionell bei niedrigeren Temperaturen gebackene Brote sind fast Acrylamid-frei. Eine Ausnahme bilden manche trocken und Heiß gebackenen Butterkekse und einige Sorten von Knäckebrot. Bei letzterem konnte man mittlerweile übrigens die Belastung durch Änderung der Rezeptur deutlich verringern.

Und was macht die Industrie?

Aber haben Sie schon davon gehört, daß auch die Hersteller von Fertigpommes, Chips und Cerealien Ihre Produktion geändert hätten. Sind die vorhandenen Erkenntnisse hier schon in die Rezepturen eingeflossen - werden Temperaturen gesenkt, wird besseres Fett benutzt oder vorgekocht? Hat gar die Politik entsprechende Verordnungen erlassen um uns Bürger zu schützen ?

➤ **Weiter**

Acrylamid - Sechs Monate danach

3. Was machen Staat und Industrie

Autor: Michael Houben

Sechs Monate nach Entdeckung des Acrylamid-Problemes hat man nun also doch schon eine Reihe von Hinweisen, wie man die Entstehung des Krebsgiftes verhindern kann. Wir wollten nun wissen, wie weit die Industrie denn nun bei der Umstellug Ihrer Produktio ist - und was der Staat unternommen hat um dies zu Forcieren.

Der Termin war seit Wochen verabredet: im Forschungslabor des Verbandes der Knabberartikel-Hersteller. Doch an der Tür empfing uns der Laborleiter mit der Kopie einer E-Mail, die noch am Vorabend an uns geschickt worden war, um mitzuteilen - da wir jedoch am morgen direkt losgefahren waren, hatte sie uns nicht mehr erreicht. Laut E-Mail fürchtete der Leider des Labors, Professor Mattisek über die juristischen Konsequenzen seiner Forschungsarbeit reden zu müssen und sagte gleich ganz ab.

Es folgte ein Anruf beim Verband der Süß- und Knabberwarenhersteller, für den Professor Mattisek eigentlich sprechen sollte. Wir fuhren nach Bonn, um doch noch eine Stellungnahme des Knabberartikel-Verbandes zu bekommen - doch die sahen sich außerstande noch rechtzeitig einen anderen Gesprächspartner zu nennen, der über diese Fragen mit uns reden könne.

Warum aber mauern die Knabberartikel-Hersteller, wenn es um veränderte Rezepte geht? Das fragen wir unseren Frittier-Experten. Christian Gertz, „Ja, der Hauptmoment ist natürlich, sie produzieren dann ein anderes Lebensmittel. Das ist nicht mehr das gleiche Produkt, daß sie vorher gemacht haben und diese veränderte Produktionsweisen verursachen natürlich auch Kosten.“

Selbst wenn die Kosten sich in Grenzen halten - das Produkt-Design muß 'stimmen': Jeder Chip hat seinen eigenen speziellen Geschmack, seinen Biß und 'seine' Form. Kein Hersteller verzichtet gern auf eine erfolgreiche Rezeptur. Aber kann nicht der Staat dafür sorgen, daß die Hersteller so schnell wie möglich auf Rezepte umsteigen, die weniger Acrylamid-verursachen?

Und was macht der Staat?

Nachdem das BgVV von Verbraucherministerium Künast aufgelöst wurde, hat eine neue Behörde diese Aufgabe übernommen. Die Bundesanstalt für Verbraucherschutz in Bonn. Doch deren Leiter, Dr. Christian Grugel sieht für den Staat keine Chance die Hersteller zur Änderung von Rezepturen zu zwingen: „Eine Rechtsgrundlage, etwa einen Grenzwert, der es gestatten würde bestimmte Produkte nicht mehr in den freien Warenverkehr zu lassen haben wir nicht - und andere Möglichkeiten ergäben sich allenfalls aus dem Paragraphen 2 der Kontaminantenverordnung, das ist Gemeinschaftsrecht - und dort müßten wir den Herstellern einen Weg aufzeigen wie sie diese 'best Practice' also niedrigere Werte erreichen können.“

Aber Moment mal, man kennt doch inzwischen eine Reihe von Maßnahmen, um niedrigere Acrylamid-Werte zu erreichen. Auch wenn man anstelle roher Kartoffeln wässrigen Teig verwendet, erhält man nachweislich geringere Acrylamid-Werte. Es gäbe also durchaus Techniken, die von der Regierung als 'Standard' festgelegt werden könnten. Selbst bei Kartoffel-Chips! Doch bisher beschränkt sich der Staat darauf, die Hersteller besonders hoch belasteter Produkte auf das Problem hinzuweisen, die Dr. Grugel erläutert „Wir haben von den Bundesländern die Meßergebnisse über Acrylamidbelastung in Lebensmitteln zusammengestellt, daraus die Werte identifiziert, die eine besonders hohe Belastung anzeigen und dann die Länder aufgefordert speziell bei den Herstellern auf technologische Minimierung zu drängen.“ Wenn die dann was verändern, dann machen die das aber freiwillig ! „Soweit hier technische Neuerungen erprobt werden müssen sicherlich.“

Eine lahme Strategie: Solange sich nur bei den höchstbelasteten Waren etwas ändern soll - und das noch freiwillig' - solange werden wir meist unverändert viel Acrylamid vorgesetzt bekommen. Dabei wären manche Möglichkeiten doch sogar simpel.

Warum man was nicht tut:

Warum verbietet man nicht einfach das Frittieren bei Temperaturen über 175 Grad ? Antwort des obersten Verbraucherschützers: „Bei solchen Verboten kommt es auch darauf an, daß man sie durchsetzen kann. Entscheidend ist, wenn man sie immer durchsetzen will, daß man hier nicht nur ein Verbot schaffen würde, sondern auch mit den Geräteherstellern zu einer Lösung kommt, daß entsprechende Geräte bei entsprechender Temperatur (170 Grad-175 Grad) abgeregelt werden.“ Wie bitte? Ein Auto fährt auch bis zu 200 Stundenkilometer schnell, trotzdem gibt es Verbote, daß man in der Stadt nicht über 50 fahren darf - also selbst wenn die Fritteuse noch 200 Grad kann, kann man doch Gesetze machen, daß man eben nur bis 170 Grad frittieren darf. Doch Christian Grugel hält ein solches Verbot alleine für kaum überprüfbar und deswegen auch wirkungslos.

Aber warum soll ein Verbot in der Praxis eigentlich nichts bewirken? Wir besuchen eine Pommis-Bude und bitten darum, die Temperatur im Fett messen zu dürfen. Siehe da, daß Fett ist zu heiß. Jeder Imbiß, jeder Lebensmittelhersteller bekommt sowieso unangemeldeten Besuch vom Aufsichtsamt. Wenn dann bei 'zu heißem Frittieren' eine Strafe fällig würde, könnte das zur Einsicht beitragen.

Fahrlässige Fehlinformation

Am eigenen Herd entscheidet natürlich jeder selbst, wie heiß er Pommis zubereitet.

Die Hersteller empfehlen bisher über 200 Grad - was die höchste Acrylamidbelastung ergibt, die bisher überhaupt gemessen wurde. Da sollte man die Zubereitungshinweise ändern, daß bestätigt auch der Leiter der Bundesanstalt für Verbraucherschutz: „Nach den Aussagen, die wir aus der Wirtschaft bekommen haben, sind die Verpackungen zum Teil bereits umgestellt und bis hier ein Abverkauf erfolgt ist. Das entscheidende ist aber - und da glaube ich geht die öffentliche Wirkung viel Stärker von aus - daß man den Menschen deutlich macht, Pommis Frittes müssen nicht über 170 Grad erhitzt werden.“

Aber könnte man das nicht am deutlichsten machen, wenn man es auf die Verpackung schreibt ? Wir machen einen Test, kaufen mehr als zwanzig Packen Fertigmommis von verschiedensten Herstellern - und egal was die Industrie dem Ministerium auch gesagt hat. Obwohl seit Bekanntwerden des Acrylamid-Problemes nun wirklich schon ein halbes Jahr vergangen ist - empfehlen die alle Hersteller noch heute Temperaturen, bei denen Acrylamid-Bomben entstehen.

Keine Werte für den Bürger

Zu allem Überfluß weigern sich die Behörden einzelnen Meßwerte offenzulegen. Dazu, heißt es, fehle die gesetzliche Grundlage, was Dr. Christian Grugel durchaus zu bedauern scheint. „Ein solches Gesetz ist in der vergangenen Legislaturperiode ja beraten worden, hat dann im Bundesrat aber keine Mehrheit gefunden - und ohne eine abgesicherte rechtliche Basis kann man außerhalb der Akuten Warnung vor einer Gefahr nicht Roß und Reiter nennen.“ Die Opposition ist also schuld, daß der Staat seine Bürger nicht vor besonders hoch belasteten Produkten warnen darf ? Das mag zum Teil ja auch stimmen, die CDU/CSU hat dies Gesetz im Wahlkampf tatsächlich blockiert.

Doch der nächste Weg führt uns ins Archiv. Und natürlich, schon früher wurden konkrete Meßwerte veröffentlicht, zum Beispiel im Fall 'Glycol-Wein'. Dazu hat das Bundesverfassungsgericht sogar erst vor wenigen Wochen ein Grundsatzurteil gesprochen. In dem steht: „Zu den Aufgaben (..) der Regierung gehört es durch rechtzeitige Information die Bewältigung von Konflikten zu erleichtern. Aktuelle Krisen Im Agrar- und Lebensmittelbereich zeigen Beispielhaft, wie wichtig öffentlich zugängliche Informationen (..) sind.“

NRW und sein Informationsgesetz

Das Land Nordrhein Westfalen hat sogar schon seit gut neun Monaten ein entsprechendes Gesetz. In dem stehen ziemlich eindeutig beschrieben, daß jede den Behörden vorliegende Information auf Anfrage sogar schnellstmöglich herausgegeben werden muss. Ausnahmen sind nur zur Landesverteidigung (im weitesten Sinne) möglich. Die Daten müssen ausdrücklich sogar dann herausgegeben werden, wenn ihre Interpretation und Aussagekraft möglicherweise umstritten ist - da sollte es doch eigentlich einfach sein, die Meßwerte zu bekommen, die bezüglich einzelner Produkte zumindest in NRW vorhanden sind. Tatsächlich kam später ein Fax, doch das war jämmerlich kurz - es enthielt nicht einmal 20 Werte - und die stammen überwiegend von verschiedener Fast-Food Läden. (Und Da der Acrylamidgehalt mehr vom Zustand der Fritteuse abhängt als vom 'Markenprodukt' sind ausgerechnet diese Daten relativ wenig Aussagekräftig. Selbst der Leiter der Bundesanstalt für Verbraucherschutz konnte sich nicht vorstellen, daß in NRW erst so wenig Daten vorhanden sein sollen - immerhin sollten alle Länder bis Mitte November möglichst viele Messergebnisse nach Bonn melden, erwartet wurden schon jeweils einige hundert.

Doch selbst auf Nachfrage blieb die Information aus NRW ausgesprochen dürftig Drei Tage vor der Sendung kamen ein weiteres Fax, es enthielt 11 weitere Messergebnisse. Die betrafen aber doch eher wieder eher exotische 'Nischenprodukte' (Einige Babykekse, Knäckebröte, verhältnismäßig harmloses Weihnachtsgebäck und eine Marke Chips- aus Israel) - von einer systematischen Analyse des Marktes, keine Spur.

Wenn Nordrhein Westfalen sechs Monate nach bekanntwerden so wenig an Informationen gesammelt hat, wäre das ein Skandal für sich - wie man auf dieser Grundlage auch nur - wie versprochen - die am schlimmsten belasteten Produkte identifizieren will bleibt rätselhaft.

Die einzig mögliche Alternative wäre kaum weniger skandalös: Wenn NRW Messergebnisse zurückhält - dann würde Bärbel Höhn gegen ein gerade von ihr selbst energisch gefördertes und gerade erst in Kraft getretenes Gesetz verstoßen. Die bislang (scheinbar einzigen im Land NRW vorhandenen Messwerte zu Acrylamid haben wir hier >> ([messwerte1.jpg](#)) und hier >> ([messwerte2.jpg](#)) als link für Sie aufbereitet. Sie sehen die beiden Originaldokumente. Wir bleiben am Ball.

Links:

„<http://www.waswiressen.de>“ - **Das Verbraucherministerium** betreibt und empfiehlt zur Information die Seiten 'Was wir essen.de', dort sind Informationen über Acrylamid aber doch so gut versteckt und wenig aussagekräftig, daß man sich nur wundern kann. Im Diskussionsforum geben Experten auf Anfrage Tips und Informationen zu Acrylamid. Doch dabei verweisen sie im Detail meist auf die vom BGVV schon vor einem halben Jahr gestalteten Seiten

„<http://www.bgvv.de/cms/detail.php?id=1134>“ Das BgVV wurde aufgelöst. Die alten Dokumente finden sich nun auf der Homepage des neugegründeten Bundesamtes für Risikobewertung

Immerhin: Einige konkrete Messergebnisse zu einzelnen Produkten sind nach einem halben Jahr doch schon veröffentlicht - und zwar von der Wirtschaftsredaktion des WDR und von Ökotest.

Dazu gibt es hier folgende Links

- http://www.wdr.de/tv/plusminus/aktuell_20020605.html

- <http://www.oekotest.de/cgi/nm/nm.cgi?doc=akt-acrylamid>