

PRESSEMITTEILUNG



LM

Schwerin, 18.12.2025
Nummer 318/2025

Vorweihnachtliche Lebensmittelkontrollen – Backhaus: „Genuss ja, aber mit Aufmerksamkeit“

In der Vorweihnachtszeit hat das Landesamt für Landwirtschaft, Lebensmittelsicherheit und Fischerei (LALLF) in Rostock typische Saisonprodukte besonders intensiv geprüft. Nüsse, Trockenfrüchte, Nougat, Schokolade, Kaffee und Weihnachtsgebäck standen in diesem Jahr im Fokus der Untersuchungen. Viele der getesteten Lebensmittel gelten als empfindlich gegenüber Schimmelpilzgiften oder können aufgrund ihrer Herstellung erhöhte Rückstände aufweisen. Die gute Nachricht: Die überwiegende Mehrheit der Proben war unauffällig.

Um mögliche Belastungen durch natürliche Schimmelpilzgifte auszuschließen, wurden Pistazien, Erdnüsse, Nougat und Nusschokolade auf Aflatoxine untersucht, insgesamt 24 Proben. Zusätzlich wurden Rosinen und getrocknete Feigen auf Ochratoxin A geprüft. Alle untersuchten Proben waren frei von diesen Stoffen, und die empfindlichen Methoden der Lebensmittelüberwachung ermöglichen Messungen bis in den Spurenbereich von einem Millionstel Gramm je Kilogramm Produkt.

Da sich Pflanzenschutzmittelrückstände in getrockneten Trauben konzentrieren können, wurden zehn Proben Rosinen auf rund 450 verschiedene Wirkstoffe untersucht. Teils wurden bis zu 18 unterschiedliche Rückstände festgestellt – jedoch blieben alle Proben deutlich unterhalb der geltenden Höchstgehalte und waren somit rechtlich unbedenklich.

Auch Kaffee wurde kontrolliert: In sechs Proben suchten die Labore nach Hinweisen auf eine unerlaubte Beimischung von Robusta-Bohnen sowie nach Qualitätsmängeln durch übermäßige Erhitzung. Alle Proben lagen im normalen Bereich, es ergaben sich keine Hinweise auf Täuschung oder Qualitätsverluste. (Erläuterung: Die Verwendung von Robusta-Bohnen ist zulässig. Wenn Kaffee jedoch mit der Angabe "100% Arabica" ausgelobt ist, dann darf auch kein Robusta enthalten sein.)



Ministerium für
Klimaschutz, Landwirtschaft, ländliche
Räume und Umwelt
Mecklenburg-Vorpommern
Paulshöher Weg 1 | 19061 Schwerin

V.i.S.d.P. Eva Klaußner-Ziebarth
e.klaussner-ziebarth@lm.mv-regierung.de
www.lm.mv-regierung.de

Bei klassischem Weihnachtsgebäck wie Lebkuchen und Spekulatius wurden acht Proben auf Acrylamid untersucht. Die Werte lagen zwischen 19,8 und 277,2 µg/kg – weit unter dem Orientierungswert von 800 µg/kg. Auch beliebte Backzutaten wie Mandeln oder Haselnüsse wurden geprüft. Spuren anderer Nüsse wurden gefunden, jedoch waren diese durch freiwillige Spurenhinweise korrekt deklariert.

Etwas anders fiel das Ergebnis bei Studentenfutter aus: Drei von sieben Proben waren sensorisch auffällig. Vor allem Paranüsse zeigten deutliche Verderbsmerkmale. Diese Proben wurden als nicht verkehrsfähig eingestuft. Die Behörden empfehlen daher, Nüsse, die alt, muffig oder ranzig schmecken, keinesfalls zu verzehren, da Verderb auch mit Schimmelpilzbelastungen einhergehen kann.

Auch getrocknete Apfelchips erfreuen sich großer Beliebtheit. Sechs Proben wurden auf Schwefeldioxid untersucht – nur eine enthielt den Stoff, und dies war korrekt deklariert. Bei 33 Proben Lachserzeugnissen wurden zwei Proben aufgrund erhöhter Keimzahlen beanstandet.

Ganzjährig wurden 163 Proben Fisch, frisch und tiefgefroren sowie 199 Fischerzeugnisse, darunter 119 Räucherfischprodukte untersucht. 38 Produkte waren auffällig, davon 7 Proben aufgrund einer abweichenden mikrobiologischen und sensorischen Beschaffenheit. Weitere Mängel betrafen die Kennzeichnung der Produkte.

Auch 86 Proben frisches Geflügelfleisch- Pute, Hähnchen und Ente standen auf dem Prüfstand. Nur eine Probe wies erhöhte Keimgehalte auf.

Minister Dr. Till Backhaus zeigt sich zufrieden mit den Ergebnissen, mahnt jedoch zur Umsicht: „Unsere Lebensmittelüberwachung arbeitet gerade in der Vorweihnachtszeit mit höchster Sensibilität. Die Kontrollergebnisse zeigen: Verbraucherinnen und Verbraucher können viele weihnachtliche Leckereien mit gutem Gefühl genießen. Gleichzeitig gilt: Wer Produkte mit ungewöhnlichem Geruch oder Geschmack findet, sollte vorsichtig sein und sie lieber nicht verzehren. Genuss und Verantwortung gehören in dieser Jahreszeit zusammen.“