

Mitteilung 028/2026

26. Mai 2026

Schimmelpilzgifte im Fokus **47. Mykotoxin-Workshop findet am BfR statt**

Die meisten Menschen nehmen sie nur wahr, wenn sie sich in Form eines pelzigen Belags auf Joghurt oder Brot zeigen: Schimmelpilze. Tatsächlich sind diese Mikroorganismen in der Umwelt allgegenwärtig. Ihre Erforschung ist für die Lebensmittelsicherheit von großer Bedeutung, da einige Arten Gifte, sogenannte Mykotoxine, produzieren, die der Gesundheit des Menschen schaden können. Welche Analysemethoden können dabei helfen, Schimmelpilzgifte in Lebensmitteln besser zu untersuchen und wie kann die künstliche Intelligenz künftig bei der Mykotoxin-Forschung helfen? Diese und weitere Fragen werden vom 1. bis 3. Juni 2026 beim 47. Mykotoxin-Workshop erörtert. Gemeinsam mit der Gesellschaft für Mykotoxinforschung e. V. organisiert das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) den 47. Mykotoxin-Workshop in Berlin-Marienfelde.

Schimmelpilze sind überall in der Natur zu finden, auch in Lebens- und Futtermitteln lässt sich ihr Vorkommen nicht völlig vermeiden. Einige Arten von Schimmelpilzen produzieren Giftstoffe, so genannte Mykotoxine, die schon in geringen Mengen gesundheitsschädlich sein können. Am häufigsten treten Mykotoxine in ölhaltigen Samen, Nüssen, Getreide, Obst und Gemüse auf und können aus kontaminierten Futtermitteln auch in Lebensmittel tierischen Ursprung wie Milchprodukte übergehen. Die Erforschung von Mykotoxinen spielt also eine wichtige Rolle für die Sicherheit unserer Lebensmittel. Das BfR bewertet die gesundheitlichen Risiken von Mykotoxinen in Lebens- und Futtermitteln.

An drei Veranstaltungstagen werden internationale Expertinnen und Experten ihre aktuellen Arbeiten und Ergebnisse vorstellen. Am ersten Tag liegt ein Fokus auf den Analysemethoden sowie dem Vorkommen von und dem Umgang mit Mykotoxinen in Lebensmitteln. Es werden unter anderem Erfahrungen aus Äthiopien und der Schweiz geteilt. Auch der Einfluss des Klimawandels auf das Vorkommen von Mykotoxinen wird eine Rolle spielen. Am zweiten Tag stehen neben der Toxikologie die Bereiche Datenanalyse und der Nutzen künstlicher Intelligenz in der Mykotoxin-Forschung im Vordergrund. An beiden Tagen gibt es Vortragsblöcke zu den Themen Biologie, Ökologie und Genetik. Am letzten Tag der Konferenz stellen die Teilnehmenden unter anderem Forschungsarbeiten zur Beseitigung

und Reduzierung von Mykotoxinen vor. Auch Nachwuchswissenschaftlerinnen und -wissenschaftler erhalten auf der Konferenz eine Plattform, um ihre Arbeit vorzustellen.

Die gemeinnützige Gesellschaft für Mykotoxinforschung e. V. wurde 1997 gegründet. Ihr Ziel ist es, die Forschung auf allen wissenschaftlichen Gebieten der Mykotoxin-Forschung zu fördern. Dazu zählen beispielsweise die Erforschung des Einflusses von Mykotoxinen auf die Gesundheit von Mensch und Tier sowie die Auswirkungen auf die Lebens- und Futtermittelsicherheit. Die Gesellschaft für Mykotoxinforschung e. V. veranstaltet den Mykotoxin-Workshop jährlich an wechselnden Standorten in Europa. Derzeit zählt die Gesellschaft Mitglieder aus insgesamt 20 Ländern.

Journalistinnen und Journalisten sind zur Teilnahme herzlich eingeladen. Um vorherige Anmeldung per E-Mail an pressestelle@bfr.bund.de wird gebeten.

Weitere Informationen auf der BfR-Website zu Mykotoxinen

FAQ zu Schimmelpilzen in Lebensmitteln

<https://www.bfr.bund.de/fragen-und-antworten/thema/schimmelpilze-in-lebensmitteln-gesundheitliche-risiken-und-wie-sie-sich-vermeiden-lassen/>

Stellungnahme „Mykotoxine in Soja-, Mandel- oder Haferdrinks“

<https://www.bfr.bund.de/stellungnahme/mykotoxine-in-soja-mandel-oder-haferdrinks-bfr-aktualisiert-die-bewertung-gesundheitlicher-risiken-von-pflanzendrinks-anhand-neu-erhobener-daten/>

BfR-Podcast: Mykotoxine: Über Schimmelpilze und Schimmelpilzgifte

<https://podcast.bfr.bund.de/12-mykotoxine-uber-schimmelpilze-und-schimmelpilzgifte>

Gesundheitliche Bewertung von Mykotoxinen und Pflanzentoxinen in Lebensmitteln

<https://www.bfr.bund.de/lebensmittelsicherheit/bewertung-der-stofflichen-risiken-von-lebensmitteln/bewertung-von-kontaminanten-in-lebensmitteln/gesundheitliche-bewertung-von-mykotoxinen-und-pflanzentoxinen-in-lebensmitteln/>

Über das BfR

Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) ist eine wissenschaftlich unabhängige Einrichtung im Geschäftsbereich des Bundesministeriums für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat (BMLEH). Es schützt die Gesundheit der Menschen präventiv in den Tätigkeitsbereichen Public Health und Veterinary Public Health. Das BfR berät die Bundesregierung und die Bundesländer zu Fragen der Lebens- und Futtermittel-, Chemikalien- und Produktsicherheit. Das BfR betreibt eigene Forschung zu Themen, die in engem Zusammenhang mit seinen Bewertungsaufgaben stehen.

Impressum

Herausgeber:

Bundesinstitut für Risikobewertung

Max-Dohrn-Straße 8-10

10589 Berlin

T +49 30 18412-0

F +49 30 18412-99099

bfr@bfr.bund.de

bfr.bund.de

Anstalt des öffentlichen Rechts

Vertreten durch den Präsidenten Professor Dr. Dr. Dr. h. c. Andreas Hensel

Aufsichtsbehörde: Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat

USt-IdNr: DE 165 893 448

V.i.S.d.P: Dr. Suzan Fiack



gültig für Texte, die vom BfR erstellt wurden

Bilder/Fotos/Grafiken sind ausgenommen, wenn nicht anders gekennzeichnet

BfR | Risiken erkennen –
Gesundheit schützen