

27. August 2026

Wahrnehmung von Mykotoxinen (Schimmelpilzgiften) in Lebensmitteln

Bevölkerungsbefragung zu Mykotoxinen

Das BfR hat im Frühjahr 2026 eine Bevölkerungsbefragung durchgeführt, um die öffentliche Wahrnehmung gegenüber Mykotoxinen (Schimmelpilzgiften) in Lebensmitteln zu untersuchen. Ziel war es, neben der Risikowahrnehmung, Wissenslücken, das Verhalten sowie die zugrunde liegenden emotionalen und rationalen Faktoren zu untersuchen, um die Risikokommunikation zu verbessern.

- Der Verzehr von potenziell betroffenen Lebensmitteln wie frischem Obst, Gemüse und Backwaren sowie getrockneten Gewürzen gehört für die Mehrheit der Bevölkerung zum Alltag. Nachdem sichtbarer Schimmel erkannt wird, variiert das Risikovermeidungsverhalten stark je nach Lebensmittelart.
- Während das Bewusstsein für die Unsichtbarkeit und Ausbreitung von Schimmelpilzgiften in Brot sehr hoch ist, bestehen erhebliche Defizite beim Wissen über die Hitzeresistenz von Mykotoxinen sowie über das Vorkommen in getrockneten Gewürzen.
- Nur ein kleiner Teil der Bevölkerung zeigt sich wegen Schimmelpilzgiften besorgt oder denkt im Alltag aktiv darüber nach. Dies korreliert mit einer als sehr niedrig wahrgenommenen Berichterstattung in den Medien.
- Im direkten Vergleich mit anderen potenziellen Risikothemen wie Mikroplastik oder Schwermetallrückständen werden Schimmelpilzgifte von den Verbraucherinnen und Verbrauchern sowohl hinsichtlich der Eintrittswahrscheinlichkeit als auch der Schwere gesundheitlicher Auswirkungen als am wenigsten bedrohlich eingestuft.

Präsentation Mykotoxine – Studie zur Risikowahrnehmung von Schimmelpilzvergiftungen:

https://bfr.bund.de/assets/01_Veröffentlichungen/Wissenschaftsberichte_deutsch/Ergebnis_präsentation_Mykotoxine_Studie_zur_Risikowahrnehmung_von_Schimmelpilzgiften.pdf

1 Risikowahrnehmung und -verhalten

Präventive Maßnahmen und Risikowahrnehmung

Die Bevölkerung in Deutschland weist ein hohes Gesundheitsbewusstsein auf: Rund drei Viertel der Befragten geben an, regelmäßig ihren Gesundheitszustand zu beobachten (75,4 %) und im Tagesverlauf auf ihr körperliches Befinden zu achten (75,9 %).

So zeigt auch das Gesundheitsverhalten im Haushalt eine hohe Konformität mit vom BfR empfohlenen Standardmaßnahmen zur Vermeidung von Schimmelpilzgiften: 95,6 % der Befragten geben an, Lebensmittel sauber, trocken und kühl zu lagern. Zudem erklären 94,8 %, verschimmelte Lebensmittel sofort zu entsorgen und nicht offen liegenzulassen. Spezifischere Schutzmaßnahmen, wie das regelmäßige Durchschütteln von gelagertem Getreide und Mehl, fallen in der praktischen Umsetzung jedoch stark ab (16,9 %).

Dabei gehen diese präventiven Maßnahmen eher nicht mit einer hohen Beunruhigung über die gesundheitlichen Risiken von Schimmelpilzgiften einher. 46,5 % der Befragten geben an gar nicht oder eher nicht beunruhigt zu sein, während nur 28,7 % beunruhigt oder sehr beunruhigt sind. Auch im Alltag spielen Mykotoxine keine Rolle: 79,3 % der Befragten geben an, nie oder selten über die gesundheitlichen Risiken nachzudenken, während nur 3,1 % im Alltag oft oder sehr oft über diese Risiken nachdenken.

Konsumverhalten und Umgang mit Schimmelbefall

Die regelmäßig (täglich oder mehrmals pro Woche) konsumierten Produktgruppen bergen theoretisch alle ein Risiko für Schimmelpilzbelastungen: Frisches Gemüse und Obst (86,6 %), frische Backwaren (82,4 %) sowie getrocknete Gewürze (81,6 %) werden am häufigsten konsumiert. Auch Käse gehört für 73,3 % der Befragten täglich oder mehrmals pro Woche auf den Speiseplan. Die Verzehrshäufigkeit von schimmelgereiftem Käse ist hingegen vergleichsweise gering: Lediglich 18,3 % (Basis: Befragte, die Käse konsumieren, n = 951) konsumieren schimmelgereifte Käsesorten täglich oder mehrmals pro Woche.

Vegane Milchalternativen werden nur von einer Minderheit (15,8 %) regelmäßig konsumiert. Befragte Haushalte mit Kindern unter 14 Jahren geben jedoch zu 17,8 % an, dass diese Pflanzendrinks täglich oder mehrmals pro Woche konsumieren.

Wird ein konkreter Schimmelbefall im Alltag festgestellt, hängt die Reaktion entscheidend vom Produkt ab:

Verschimmelter Joghurt (95,5 %) und verschimmeltes Fleisch (95,4 %) werden fast ausnahmslos vollständig weggeworfen. Bei frischem Gemüse oder Obst neigen dagegen 30,6 % der Befragten dazu, lediglich den verschimmelten Teil wegzuschneiden und den Rest zu verzehren. Ähnliche Tendenzen zur Teilentfernung zeigen sich bei Käse (22,3 %) und luftgetrockneter Salami (19,9 %).

Bemerkenswert ist, dass Verbraucherinnen und Verbraucher frisches Gemüse und Obst (24,6 %) sowie Käse (19,1 %) am ehesten so einschätzen, dass sie bereits zum Zeitpunkt des Kaufs gesundheitlich bedenkliche Mengen an Schimmelpilzgiften enthalten könnten. Deutlich weniger Befragte halten es hingegen für wahrscheinlich, dass vegane Milchalternativen (11,3 %), Fruchtzubereitungen (11,6 %), getrocknete Gewürze (11,6 %) zum Zeitpunkt des Kaufs Schimmelpilzgifte in gesundheitlich bedenklicher Menge enthalten. Möglicherweise stützen sich Verbraucherinnen und Verbraucher bei dieser Einschätzung auf

persönliche Erfahrungen mit sichtbarem Schimmelbefall an frischer Ware und unterschätzen dementsprechend das Risiko von Schimmelpilzgiften, die ohne sichtbaren Schimmelbefall im Lebensmittel vorhanden sein können.

2 Wissen und Risikovergleich

Informiertheit und Fehlannahmen

Für die Bevölkerung ist das Thema Schimmelpilzgifte eher nicht präsent. So geben 40,1 % der Befragten an, sich zu den gesundheitlichen Risiken von Schimmelpilzgiften eher oder sogar sehr schlecht informiert zu fühlen. Auch in ihrer Wahrnehmung der medialen Berichterstattung geht das Thema eher unter; 66,5 % finden, dass nie oder selten über Schimmelpilzgifte in den Medien berichtet wird.

Dennoch existiert in der Bevölkerung ein solides Basiswissen bezüglich der unsichtbaren Ausbreitung von Schimmel: 92,2 % wissen, dass in einer Packung Brot auch die gutaussiehenden Scheiben kontaminiert sein können, 85,2 % ist bewusst, dass Schimmelpilzgifte im Lebensmittel unsichtbar sind und 73,3 % wissen, dass ein Lebensmittel Schimmelpilzgifte enthalten kann, auch wenn es noch gut riecht.

Kritische Wissenslücken zeigen sich jedoch in Bezug auf die Robustheit von Mykotoxinen gegen Hitze und industrielle Verarbeitung:

So ist nur knapp mehr als der Hälfte der Befragten (53,0 %) bewusst, dass industriell hergestellte Produkte aus Obst oder Gemüse Schimmelpilzgifte enthalten können. Weniger als die Hälfte der Befragten (46,9 %) weiß, dass Mykotoxine nicht durch starkes Erhitzen (Kochen/Backen) unschädlich gemacht werden (27,4 % halten dies für möglich, 25,7 % waren sich nicht sicher).

Dass auch getrocknete Gewürze Schimmelpilzgifte enthalten können, ist nur 49,4 % der Bevölkerung bewusst.

Risikowahrnehmung vegane Milchalternativen

Ein Informationsmangel zeigt sich beim Thema Mykotoxine in veganen Milchalternativen (z. B. Mandel- oder Haferdrinks): Nur 15,1 % der Bevölkerung haben vor der Befragung von diesem spezifischen Gesundheitsrisiko gehört.

Dementsprechend schätzen 67,3 % ihren eigenen Informationsstand zu diesem Thema als schlecht oder sehr schlecht ein. Selbst unter den wenigen Personen, die das Risiko kennen, gibt die Mehrheit an, selten darüber nachzudenken (74,3 %) und kaum mediale Berichte dazu wahrzunehmen (67,1 %).

Vergleichsweise geringe Risikoeinschätzung

Im direkten Vergleich mit anderen potenziellen Risikostoffen in Nahrungsmitteln werden Schimmelpilzgifte als am wenigsten riskant wahrgenommen:

Während 77,4 % der Befragten glauben, dass Mikroplastik im Laufe ihres Lebens ihre Gesundheit negativ beeinflussen wird, liegt dieser Wert bei Schimmelpilzgiften bei gerade einmal 49,6 %.

Auch die potenzielle Schwere der gesundheitlichen Folgen wird bei Mykotoxinen (62,6 %) deutlich seltener als schwerwiegend eingestuft als beispielsweise bei Schwermetallrückständen (79,9 %).

3 Psychologische Faktoren: Ekel und Vertrauen

Neben Wissen und Verhaltensroutinen spielen grundlegende psychologische Mechanismen eine Rolle dabei, wie Menschen mit Lebensmittels Risiken umgehen. Die Befragung untersuchte daher zusätzlich die spontane Ekelreaktion auf Lebensmittel sowie das Vertrauen in die für die Lebensmittelsicherheit zuständigen Behörden.

Ekel als affektiver Schutzmechanismus

Den Teilnehmenden wurden Bilder verschiedener Lebensmittel gezeigt; sie sollten jeweils angeben, wie eklig sie diese empfinden (Skala von 0 = überhaupt nicht eklig bis 100 = extrem eklig). Am ekligsten wurde ein von Maden befallener Mais bewertet (Mittelwert: 91,3), gefolgt von einer von Schimmel befallenen Kartoffel (Mittelwert: 88,7) sowie einer verfaulten Melone (Mittelwert: 82,8), während Schokolade mit starkem Fettreif (Mittelwert: 60,1) und rohes Hackfleisch (Mittelwert 64,1) als deutlich weniger eklig wahrgenommen wurde.

Auffällig ist, dass die Kartoffel – als einziges der gezeigten Lebensmittel sichtbar von Schimmel befallen – nach dem madenbefallenen Mais als am ekligsten empfunden wurde: Bei 79,8 % der Befragten löste der Anblick eine sehr starke Ekelreaktion aus (Wert zwischen 80 und 100). Dies passt zu den Beobachtungen aus Abschnitt 1: Sichtbarer Schimmel wird zuverlässig erkannt und löst intuitive Vermeidung aus. Die spontane Ekelreaktion greift jedoch nur dort, wo eine Kontamination mit den Sinnen wahrnehmbar ist – bei mit Schimmelpilzgiften belasteten Lebensmitteln ohne sichtbaren Befall bliebe dieser Mechanismus wirkungslos.

Hohes Vertrauen in Behörden mit Sorgen im Detail

Wo die eigene Wahrnehmung an ihre Grenzen stößt, gewinnt das Vertrauen in staatliche Institutionen an Bedeutung. Die Befragung zeigt hier ein eher positives Bild: Am stärksten stimmen die Befragten der Aussage zu, dass die für die Lebensmittelsicherheit zuständigen Behörden nach klaren Regeln und Standards arbeiten (68,9 %). Auch dass die Behörden im Interesse der Öffentlichkeit handeln (56,4 %) und insgesamt gute Arbeit leisten (50,9 %), findet mehrheitliche Zustimmung.

Gleichzeitig verbleiben einige Vorbehalte in Bezug auf die personelle Ausstattung und Integrität: 47,3 % stimmen der Aussage zu, dass den Behörden nicht genügend kompetentes Personal zur Verfügung steht und 34,4 % sehen die Behörden so stark durch wirtschaftliche Interessen beeinflusst, dass die Lebensmittelsicherheit gefährdet sei (jeweils gegenüber 20,9 % bzw. 37,1 % Ablehnung). Deutlich abgelehnt wird hingegen die Aussage, Behörden würden die Sorgen der Bevölkerung ignorieren (41,3 % Ablehnung gegenüber 27,2 % Zustimmung).

4 Implikationen und Handlungsempfehlungen

Basierend auf den identifizierten Wissensdefiziten und dem teils risikoreichen Verhalten lassen sich konkrete Empfehlungen für die künftige Risikokommunikation ableiten:

1. Aufklärung über Hitze­resistenz intensivieren: Da mehr als ein Viertel der Bevölkerung fälschlicherweise glaubt, Schimmelpilzgifte durch Kochen oder Backen zerstören zu können und ein weiteres Viertel hierüber in Unkenntnis ist, können Informationskampagnen ein geeignetes Hilfsmittel darstellen, um klarzustellen, dass thermische Verarbeitung keinen Schutz vor Mykotoxinen bietet.
2. Verhalten bei Obst- und Gemüsebefall optimieren: Da fast ein Drittel der Befragten Schimmel bei Obst und Gemüse lediglich wegschneidet, sollte aktiv kommuniziert werden, dass wasserreiche Lebensmittel bei Schimmelbefall grundsätzlich vollständig zu entsorgen sind, da sich die unsichtbaren Gifte darin besonders schnell ausbreiten.
3. Sichtbarkeit für verdeckte Risiken erhöhen: Das Vorkommen von Mykotoxinen in getrockneten Gewürzen sowie das gesundheitliche Risiko bei veganen Milchalternativen sollten verstärkt in den Fokus gerückt werden, da hier in der Breite der Bevölkerung kaum ein Problembewusstsein existiert.
4. Das Vertrauen in Institutionen als Kommunikationsbasis stärken: Ein Großteil der Bevölkerung bewertet die Behörden im Bereich der Lebensmittelsicherheit als wohlwollend und an klare Regeln und Standards gebunden. Dieses Fundament bietet gute Voraussetzungen, um proaktiv über Multiplikatoren und digitale Kanäle evidenzbasierte Aufklärung direkt im Alltagskontext zu platzieren.

Infoboxen:

Bevölkerungsumfrage zur Wahrnehmung von Mykotoxinen in Lebensmitteln

- **Erhebungsmethode:** Online-Befragung (Computer assisted web interview; CAWI)
- **Erhebungszeitraum:** 14. April bis 30. April 2026
- **Grundgesamtheit:** Deutschsprachige Bevölkerung ab 16 Jahren in Privathaushalten in der Bundesrepublik Deutschland, die das Internet nutzen.
- **Stichprobe & Repräsentativität:** Zufallsstichprobe (n = 1.000) aus einem Online-Access-Panel mit repräsentativer Quotensteuerung nach Geschlecht x Alter, Bildung und Bundesland. Die Daten wurden entsprechend gewichtet.
- **Link** zu den Ergebnissen der Repräsentativen Bevölkerungsbefragung zu Mykotoxinen (Schimmelpilzgiften) im Jahr 2026

Weitere Informationen auf der BfR-Website zu Mykotoxinen

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/>

Fragen und Antworten zu Mykotoxinen

<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-Forschperspektive: Mykotoxine

<https://www.bfr.bund.de/presse/mediathek/video/bfr-forschperspektive/>

Podcast-Episode Mykotoxine: Über Schimmelpilze und Schimmelpilzgifte

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

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