

deln. Acrylamid ist dafür ein Beispiel. Das zeigen wir Ihnen an [Station 12](#). Das Risiko und wie man es wirksam begrenzen kann, wird anschaulich bei der Zubereitung „goldener“ Pommes erläutert.

Nach so viel Praxis und angewandtem Verbraucherschutz führt Sie der Erlebnispfad nun wieder „hinter die Kulissen“ der Wissenschaft. Folgen Sie dafür der Ausschilderung über das Instituts-gelände zu unseren Laboren im C-Gang des I. Stocks.

An den nächsten beiden Stationen geht es zu-nächst um „die Milch“. Am Anfang des Erlebnispfades hatten Sie erfahren, dass Stoffe, die die Kuh mit dem Futter aufnimmt, später in der Milch sein können. Milch ist deshalb ein hervorragender Bioindikator – besonders für fettliebende Substanzen ([Station 13](#)). Sie spiegelt – beim Tier wie beim Menschen – das Spektrum der Substanzen wieder, die über das Futter/die Nahrung, die Luft und die Haut aufgenommen werden. Die Menge einer Substanz, die in der Milch enthalten ist, kann deshalb als Maßstab für notwendige Interventionen herangezogen werden. Gleichzeitig gehört Milch zu den sensibleren Lebensmitteln ([Station 14](#)). Sie kann Keime enthalten und sollte vor dem Verzehr abgekocht werden. Aber verliert sie dadurch nicht an „Wert“? Und ist Rohmilch nicht doch die bessere Alternative, gerade für Kinder? – Wer schon einmal ein Kind gesehen hat, das sich über Milch mit verotoxinbildenden Colibakterien infiziert hatte, kennt die Antwort: „VTEC/EHEC“-Keime können zu schweren blutigen Durchfällen, Nierenversagen und sogar zum Tode führen und kommen nicht nur in Milch, sondern auch in Hackfleisch vor. Was das BfR dafür tut, Sie vor diesen Keimen zu schützen, erfahren Sie an [Station 15](#).

Zu den besonders sensiblen Lebensmitteln gehört, Sie haben es schon „gelernt“, das Hackfleisch. Falsch aufbewahrt oder zubereitet kann leicht eine Infektion mit Salmonellen drohen, besonders im Sommer. Dass es darüber hinaus Risiken gibt, die Sie erst einmal gar nicht wahr-

nehmen, die aber unter Umständen viel folgenreicher für Sie sein können, ist Thema an [Station 16](#).

Es sind nicht nur Keime oder Stoffe in Lebensmitteln, die den Verbraucher beunruhigen, manch einer fürchtet sich auch vor „Genfood“ oder lehnt gentechnisch veränderte Lebensmittel aus Überzeugung ab. Dass an unserem Institut Methoden zum Nachweis gentechnischer Veränderungen entwickelt werden und wir somit zum Schutz des Verbrauchers vor Täuschung beitragen, ist Thema an [Station 17](#). Hier haben Sie auch die einmalige Chance, uns zu testen: Bringen Sie einfach ein Lebensmittel auf Mais- oder Sojabasis mit. Wir untersuchen es für Sie und sagen Ihnen, ob es gentechnisch verändert wurde.

Die letzten beiden Stationen bringen Sie inhaltlich zurück an den Ausgangspunkt unseres Erlebnispfades: die Futtermittel und – etwas weiter gefasst – die pflanzlichen Lebensmittel. Warum es notwendig sein kann, sie in der Wuchsphase chemisch zu „schützen“ und wie sichergestellt wird, dass sie trotzdem kein Risiko für den Verbraucher darstellen, erfahren Sie an [Station 18](#). Aber was, wenn eine Rückstands-Höchstmenge überschritten ist oder wenn ein Pflanzenschutzmittel nachgewiesen wird, dass in Deutschland gar nicht zugelassen ist? Ist eine chemische Substanz nicht immer schädlich? Wird sie überhaupt geprüft, bevor sie in den Handel kommt oder in Produkten, wie Pflanzenschutzmitteln, verwendet wird? Und wenn ja, was wird dann eigentlich untersucht? Müssen dafür nicht unzählige Tiere leiden? Und gibt es dafür noch immer keine Alternativen? Mit der Antwort auf diese Fragen endet unser wissenschaftlicher Erlebnispfad an [Station 19](#).

Wir hoffen, Sie haben viel erlebt und alle Quizfragen richtig beantwortet. Ja? – Dann schnell zu unserem Quiz-Stand gegenüber dem blauweißen Infostand. Vielleicht haben Sie sich ja einen Preis verdient...

Wie viel „Gene“ isst der Mensch?



Auf dem wissenschaftlichen Erlebnispfad durch das BfR

Auf dem wissenschaftlichen Erlebnispfad durch das BfR

Unter dem Motto „Wie viel „Gene“ isst der Mensch“ führt Sie unser Erlebnispfad über 19 Stationen durch ausgewählte Arbeitsbereiche des BfR. Allen gemeinsam ist der Bezug zum Thema „Lebensmittel“. Zu dem Erlebnispfad haben wir ein kleines Quiz erarbeitet. Vielleicht haben Sie Lust mitzuspielen?

Zwischen 14.30 und 18.30 Uhr bieten wir stündlich Führungen über den Erlebnispfad an. Sie dauern ca. 1 ¼ Stunden und sollen einen Überblick über die Themen und Aufgabenvielfalt des BfR geben. Wer nicht den ganzen Pfad laufen oder sich dafür mehr Zeit nehmen will, oder wer sich für einzelne Themen besonders interessiert, der kann sich gerne alleine auf den Weg machen: Wir haben den Pfad mit Pfeilen und Hinweisschildern für Sie gekennzeichnet. Dieser Flyer bietet eine Übersicht über die Stationen und ihre Themen und ist als „roter Faden“ gedacht.

Der Pfad beginnt – nicht zu übersehen – an unserer lebensgroßen Kuh im Foyer. Ungeachtet der Besucher widmet sie sich ihrem Futter. „Sichere Futtermittel – sichere Lebensmittel“ ist auch das Thema von [Station 1](#), an der anschaulich erläutert wird, wie Substanzen über Futtermittel in tierische Lebensmittel gelangen und für den Verbraucher ein Risiko darstellen könnten.

Folgen Sie nun den Markierungspfeilen bis in den B-Gang des Erdgeschosses. [Station 2](#) greift das Thema „Zoonosen“ auf. Hier erläutern wir, weshalb man „gesunde“ Lebensmittel nur von gesunden Tieren gewinnen kann und wie andernfalls Krankheiten vom Tier über Lebensmittel auf den Menschen übertragen werden können. An dieser Station informieren wir auch über die Beteiligung des BfR im interdisziplinären, europäischen Zoonosennetzwerk.

Auch ein Tier, das einwandfreies Futter gefressen hat und auf den ersten Blick gesund scheint,

kann ein gesundheitliches Risiko für den Verbraucher bergen. Deshalb hat der Gesetzgeber auf dem Weg vom Tier zum Teller des Verbrauchers Kontrollinstanzen eingebaut, zu denen die Fleischbeschau am Schlachthof und die amtliche Lebensmittelüberwachung gehören. Am Beispiel der „Trichine“ zeigen wir an [Station 3](#), wie sie wirksam vor Risiken schützen können, die der Verbraucher nicht erkennen kann.

Auf dem Pfad folgen an den [Stationen 4 und 5](#) Informationen zu zwei Themen, die eng mit dem industriellen Herstellungsprozess verbunden sind: Die Verpackung von Lebensmitteln und das Risiko, das zum Beispiel von Weichmachern in den Deckeldichtungen von Babygläsern ausgehen könnte sowie die Lebensmittelzusatzstoffe. Einige von Ihnen hatten vielleicht schon einmal eine Liste in der Hand, die vor „krebserregenden Zusatzstoffen“ warnt. Müssen wir uns als Verbraucher tatsächlich vor Zusatzstoffen in acht nehmen oder können wir sie bedenkenlos essen?

Nachdem auch diese Fragen beantwortet sind, können sie das verpackte Lebensmittel endlich „gedanklich“ mit nach Hause nehmen, um es in der Küche zuzubereiten. Dazu führt Sie der Erlebnispfad zu unserer „Versuchsküche“. [Station 6](#) behandelt zunächst ein allgemeines Haushaltsthema: Den Einsatz von Reinigungsmitteln und (die Bewertung von) Risiken, die mit ihrem Umgang verbunden sein können. An dieser Station weisen wir auch auf eine Studie hin, die das BfR derzeit zu diesem Thema durchführt. Wenn Sie mögen, können Sie sich heute im Rahmen einer Fragebogenaktion an dieser Studie beteiligen.

Dass auch schon Wasser und Seife einen beachtlichen Beitrag zur Lebensmittelhygiene leisten können, wird anschaulich an [Station 7](#) demonstriert: Wer sich die Hände vor der Zubereitung von Speisen mit Seife wäscht, kann die Keimbelastung deutlich reduzieren. Aber Sie können noch viel mehr tun, um sich vor üblen Lebensmittelinfektionen und -vergiftungen zu schützen: Was, das erfahren Sie an [Station 8](#).

Hier geben wir Ihnen wichtige Hinweise zum Umgang mit sensiblen Lebensmitteln. Eierspeisen oder rohes Hack etwa wollen äußerst sorgsam behandelt werden und schon vor der Zubereitung sollten Sie darauf achten, dass die Kühlkette strikt eingehalten wird.

[Station 9](#) behandelt ein weiteres zentrales Thema der Lebensmittelhygiene: Die Kreuzkontamination. Die droht zum Beispiel, wenn frischer Salat und Hähnchen zusammen zubereitet werden. Der leckere Salat mit gebratenen Hühnerbruststreifen könnte später schwer im Magen liegen und das Abendbrot zu einem unvergessenen Erlebnis machen.

Nun ist das Kochen kein Denksport, bei dem Sie permanent gefordert sind: Bei vielen Lebensmitteln wurde „vorgedacht“: Sie tragen Informationen, die Sie – wahrgenommen und richtig interpretiert – auf die lebensmittelhygienisch „sichere Seite“ lenken. Dazu zählen die Mindesthaltbarkeits- und Verbrauchsdaten auf Lebensmitteln ebenso wie die Angaben auf frischen Eiern. Wenn Sie nicht wirklich wissen, was diese Angaben bedeuten, erklären es Ihnen unsere Mitarbeiter an [Station 10](#) des Erlebnispfades gerne.

Nach so viel Information möchten wir natürlich wissen, ob bei Ihnen auch etwas davon „hängen geblieben“ ist. Dafür gibt es an [Station 11](#) einen „Fehlerkühlschrank“. Wer immer den eingeräumt hat, ist unseren Pfad noch nicht gegangen und hat entsprechend viele Fehler gemacht. Mal sehen, ob Sie alle finden...

Hygiene ist aber nicht das einzige, worauf im Haushalt unbedingt geachtet werden sollte. Auch beim Backen, Braten oder Frittieren kann man Fehler machen und sich so manches „hausgemachte“ Risiko einhan-