



I. Fraktion Bündnis 90/DIE GRÜNEN/RL

09.02.2015

"Sind Münchner Brezn tatsächlich unbedenklich?";  
Schriftliche Anfrage gem. § 68 GeschO vom 11.12.2014  
Az.: D – HA II/V1 5140-2-0003

Sehr geehrte Damen und Herren,

in Ihrer Anfrage vom 11.12.2014 bitten Sie um Informationen über die Aluminiumbelastung von Brezen in München.

Ihre Anfrage hat mir Herr Oberbürgermeister Dieter Reiter zur unmittelbaren Beantwortung übergeben; im Einzelnen beantworte ich Ihre Fragen in Abstimmung mit Herrn Oberbürgermeister wie folgt:

Ihrer Anfrage schicken Sie folgenden Sachverhalt voraus:

„Bereits vom zartesten Kleinkindalter an essen viele Münchner regelmäßig Brezn. Es ist daher alarmierend, dass nach Angaben des Bayerischen Landesamtes für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit im Jahr 2013 jedes fünfte untersuchte Laugengebäck in Bayern den Grenzwert von 10 Milligramm Aluminium pro Kilogramm Backware überschritten hat.

Nach Aussage des Bäckerverbandes ist dieses Problem bereits schon lange bekannt. Man sei seit einigen Jahren dabei, alternative Verfahrenstechniken zu entwickeln um die Belastung zu senken. Die Münchner Bäcker geben, auch unter Hinweis auf die Kontrollen des Kreisverwaltungsreferates, Entwarnung für die Münchner Brezn. Aber auch in München werden die Brezn hauptsächlich auf Blechen aus Aluminium gebacken.

Auch wird ein wesentlicher Teil der in München verkauften Brezen, sei es in Backshops, im Biergarten oder auf dem Oktoberfest, gar nicht in München hergestellt. Die Erfahrungen in vielen (anderen) Bereichen zeigt, dass die Kontrolldichte in der Landeshauptstadt kaum wahrnehmbar ist. Ist die Entwarnung also gerechtfertigt?“

**Frage 1:**

Wie viele Proben von Laugengebäck hat das KVR in den Jahren 2009-2014 auf Belastung mit Aluminium untersucht?

**Antwort:**

In den Jahren 2009 – 2014 wurden von der Lebensmittelüberwachung der Stadt München 49 Proben Laugengebäck genommen. Die Untersuchung der Proben wurde durch das Bay. Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (LGL) durchgeführt.

**Frage 2:**

Welcher Anteil dieser Proben überschritt den Grenzwert von 10 Milligramm Aluminium pro Kilogramm Backware?

**Antwort:**

Vorab ist zunächst darauf hinzuweisen, dass es in Deutschland bzw. in Europa keinen einheitlichen Grenzwert für Aluminium in Gebäck gibt. Das LGL beanstandet Proben, wenn der für Bayern festgelegte Höchstwert für Aluminium von 10 mg/kg Frischgewicht überschritten wird.

Von den 49 untersuchten Proben wurden nur zwei vom LGL im Jahr 2009 beanstandet. Dies entspricht einer Beanstandungsquote von ca. 4,1 %. Diese Quote liegt damit deutlich unter der vom LGL angegebene durchschnittlichen Beanstandungsquote von 20,5 % in Bayern. In den vergangenen 5 Jahren gab es keine Beanstandungen.

**Frage 3:**

Falls die Grenzwerte überschritten wurden: welche Höchstwerte wurden jeweils festgestellt?

**Antwort:**

Beide beanstandeten Proben stammten aus dem Jahr 2009 und es wurden vom LGL 10,9 bzw. 22 Milligramm Aluminium pro Kilogramm Backware festgestellt.

**Frage 4:**

Wurden die Proben nur am Herstellungsort genommen oder auch bei verkaufter Ware und damit auch „importierte“ Brezn erfasst?

**Antwort:**

Die Proben wurden nicht nur bei den Herstellungsbetrieben in München, sondern auch in Bäckerei-Filialen, Supermärkten und SB-Backshops genommen.

**Frage 5:**

Reicht die Datenbasis aus, um die Behauptung, „die Belastungswerte von Laugengebäck sei in den vergangenen Jahren bereits deutlich gesunken“, zu bestätigen?

**Antwort:**

Seit fünf Jahren wurde kein Laugengebäck wegen überhöhtem Aluminiumgehalt mehr beanstandet (siehe auch Antwort zur Frage 2).

**Frage 6:**

Ist angesichts der Aluminiumbelastung von Laugengebäck künftig eine höhere Kontrolldichte vorgesehen?

**Antwort:**

Das Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (LGL) legt den Probenplan und somit die Anzahl der Planproben u.a. von Laugengebäck fest. Eine Intensivierung der Kontrollen in Bayern wurde vom LGL bereits angekündigt.

**Frage 7:**

Hat das KVR die Möglichkeit, Backbleche aus Aluminium zu verbieten und auf Alternativen hinzuweisen?

**Antwort:**

Für ein generelles Verbot von Backblechen aus Aluminium fehlt es der Lebensmittelüberwachung der Stadt München an den gesetzlichen Grundlagen. Wenn keine Beanstandungen festgestellt werden, können von unserer Seite her auch keine Anordnungen getroffen werden. Falls im konkreten Einzelfall Beanstandungen festgestellt werden, kann zum Beispiel im Rahmen der Beratung auf den Austausch der Backbleche hingewirkt werden. Ggf. kann im Einzelfall auch die Weiterverwendung von korrodierten Backblechen aus Aluminium untersagt werden.

Mit freundlichen Grüßen

Dr. Blume-Beyerle  
Berufsmäßiger Stadtrat