

Zeitschrift: Gesundheitsnachrichten / A. Vogel
Herausgeber: A. Vogel
Band: 59 (2002)
Heft: 11: Pflanzen rund um die Geburt

Artikel: Krebs durch Rösti und Pommes?
Autor: Studer-Rohr, Jrène / Baumgartner, Andreas
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-558193>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 26.04.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Krebs durch Rösti und Pommes?

In verschiedenen Lebensmitteln wurde das bei Tieren Krebs erregende Acrylamid gefunden. Die WHO äusserte «grosse Besorgnis». Wie gefährlich ist dieser Stoff für den Menschen? Die Forschung tut sich schwer, das Risiko abzuschätzen – noch fehlen die wissenschaftlichen Grundlagen. Dazu Fragen von Andreas Baumgartner an Jrene Studer-Rohr, wissenschaftliche Mitarbeiterin am Institut für Lebensmittel- und Ernährungswissenschaften der ETH Zürich.

A. B.: *Gibt es neue Erkenntnisse über die Entstehung von Acrylamid?*

J. Studer-Rohr: Nein, in den letzten Wochen sind keine neuen wissenschaftlichen Erkenntnisse dazugekommen. Was wir wissen ist, dass hohe Temperaturen ab ca. 120 °C sowie die Bräunung die Entstehung von Acrylamid begünstigen. Von den bis jetzt untersuchten Lebensmitteln wiesen Kartoffeln bei der Zubereitung die höchsten Acrylamid-Werte auf.

A. B.: *Bei den Kartoffeln hat sich gezeigt, dass auch noch andere Faktoren wie etwa die Lagerung und die Produktionsmethode eine Rolle spielen.*

J. Studer-Rohr: Das ist richtig. Man hat Versuche gemacht und gesehen, dass Kartoffeln, die bei kalten Temperaturen gelagert wurden, höhere Acrylamid-Werte aufweisen. Diese Resultate sind jedoch nicht erstaunlich, weil sich bei der Lagerung auch die Inhaltsstoffe und damit die Voraussetzungen für die Acrylamid-Entstehung verändern.

A. B.: *In Rösti, Pommes frites und Chips wurden teilweise sehr hohe Acrylamid-Werte gefunden. Kann eine Portion Rösti bereits kritisch werden?*

J. Studer-Rohr: Nein, das kann nicht kritisch werden, weil die akute Toxizität bei Acrylamid nicht im Vordergrund steht. Besorgniserregend ist vielmehr die lebenslange hohe Aufnahme von Acrylamid.

A. B.: *Wie sind denn die Risiken einzuschät-*

zen? Lässt sich dieser Stoff von seinem Gefährdungspotenzial her z.B. mit dem Krebs erregenden Benzpyren vergleichen, das beim Grillen von Fleisch entsteht?

J. Studer-Rohr: Das Acrylamid-Risiko ist schwierig abzuschätzen, weil – wie gesagt – noch viele Unklarheiten bestehen. Beim heutigen Stand der Wissenschaft würde ich sagen, dass die Gefahr von Benzpyren und Acrylamid etwa vergleichbar ist.

A. B.: *Was raten Sie den Konsumenten? Sollen sie die Ernährung umstellen?*

J. Studer-Rohr: Es ist sicher nicht ratsam, jeden Tag schwarz gebratene Rösti oder grosse Mengen Chips zu essen. Bei einer vielseitigen, abwechslungsreichen Ernährung ist die Gefahr einer zu hohen Aufnahme von Acrylamid eindeutig geringer. Wer ausgewogen isst, braucht die Ernährung nicht umzustellen.



A. B.: *Was muss nun in der Forschung am dringendsten geschehen?*

J. Studer-Rohr: Wir müssen die grundlegenden Entstehungsmechanismen von Acrylamid in Lebensmitteln aufklären und dann vor allem auch analysieren, welche Faktoren diese Entstehung begünstigen wie z.B. der Wassergehalt, die Temperatur oder die Dauer der Zubereitung. Die ETH arbeitet gegenwärtig mit der Lebensmittelindustrie und dem BAG (Schweiz. Bundesamt für Gesundheit) ein Projekt aus, um genau diese Faktoren systematisch zu untersuchen.

Mit freundlicher Genehmigung der SVE (Schweiz. Vereinigung für Ernährung) aus «Tabula» 3/2002.