

Newsletter Juni 2021

Vorsicht vor Bambusgeschirr

Ökologische Alternativen zum Einwegkaffeebecher und dazugehörigem Deckel sind voll im Trend. Hierbei wird bereits alleine dadurch ein großer Beitrag zum Umweltschutz geleistet, dass der Becher nebst Deckel mehrfach verwendet wird. Darüber hinaus soll jedoch bestenfalls auch das Material nachhaltig produziert und biologisch abbaubar sein.

Voll im Trend sind hierbei Becher und Geschirr aus „Bambus“, beworben werden vor allem Bambus - Kaffeebecher mit

„UNSERER UMWELT ZULIEBE - Lange Produktlebensdauer durch Einsatz hochwertiger Komponenten.“

oder

„WIEDERVERWENDBAR & RESSOURCENSCHONEND – Mit deinem Bambusbecher kannst du auf Einwegbecher verzichten, die ohnehin nur überflüssigen Müll erzeugen oder sogar im Ozean landen.“

Bei diesen angeblich ökologischen Varianten aus nachwachsenden Rohstoffen gibt es jedoch große Probleme: Die als "Bambus"- Becher bzw. Geschirr bezeichneten Produkte sind meist hauptsächlich aus Melamin-Formaldehyd-Harz (MFH) – einem nicht biologisch abbaubarer Kunststoff - hergestellt und enthalten Bambusfasern lediglich als Füllstoff. Bei hohen Temperaturen – z.B. dem Kontakt mit heißem Essen oder Getränken - können aus dem Melaminharz gesundheitlich bedenkliche Mengen an teils krebserregenden Stoffen freigesetzt werden, teilte das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) mit.

Das Amt führte Ergebnisse zu 56 Produkten an, die 2018 untersucht wurden: Bei einem Viertel wurde der Grenzwert für Melamin und in rund jedem zehnten Fall der für Formaldehyd überschritten.

Etwa 24 % der untersuchten Gegenstände aus „Bambusware“ wiesen so hohe Formaldehyd-Freisetzen auf, dass aus ihrer Verwendung eine Überschreitung des TDI bis zum 30-fachen (Erwachsene) bzw. 120-fachen (Kleinkinder) resultieren kann. Die maximal duldbare Formaldehyd-Konzentration war bis zu 86-fach überschritten. Bei einer dauerhaften Verwendung dieser Gegenstände im Kontakt mit flüssigen heißen Lebensmitteln wie beispielsweise Heißgetränken oder heißen Milchprodukten hält das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) ein erhöhtes Gesundheitsrisiko für Verbraucher für wahrscheinlich. Nach Meinung des BfR sollten diese Gegenstände nicht für den Kontakt mit solchen Lebensmitteln verwendet werden.

Besonders bedenklich sei, dass die Übergänge von Melamin in die jeweiligen Lebensmittel bei mehrfacher Nutzung der Produkte sogar noch anstiegen. Häufig löst sich aus „Bambusware“ sogar mehr gesundheitsschädliches Formaldehyd und Melamin als aus „herkömmlichen“ Melaminharz-Bechern“.

Das BfR empfiehlt, keine heißen Speisen oder Getränke aus Bambusware oder MFH-Geschirr zu sich zu nehmen und es auch nicht zum Erhitzen in der Mikrowelle zu benutzen. In Verbindung mit kalten oder lauwarmen Lebensmitteln sei die Verwendung unbedenklich.

Genau hier liegt jedoch ein großes Problem, denn die meisten der „Bambus“-Becher werden für Kaffee und andere Heißgetränke verwendet, sie werden ausdrücklich beworben und angeboten mit

„Unsere Tasse wird mit einer Silikonhülle geliefert, um Ihre Hand vor der Hitze Ihres Getränks zu schützen.“ oder
„Speziell für heiße Flüssigkeiten entwickelt“ oder
„Nun auch mit Hitzeschutz“.

Verbraucher sollten daher bei Bambus- oder anderen Naturfaserbechern unbedingt darauf achten:

- Nicht mit Flüssigkeiten befüllen, die heißer als 70 Grad sind;
- Bambusgeschirr darf in die Spülmaschine, aber keinesfalls in den Backofen oder die Mikrowelle;
- Wenn die Oberfläche aufraut, sollten Sie die Produkte nicht mehr verwenden.

Glücklicherweise gibt es gute Alternativen, Mehrweg-Produkt werden nicht nur aus Bambus hergestellt. Umweltfreundlichere und gesundheitlich unbedenkliche Mehrweg-Alternativen sind beispielsweise Gefäße aus Edelstahl, Glas, Keramik und Porzellan.

Wir freuen uns, Ihnen diese Informationen zur Verfügung stellen zu können.

Ihr