



PRESSEMITTEILUNG

## Senf im Test: Gute Ergebnisse für verschärften Sommer

(Bonn, 09.06.2021) Das Magazin Ökotest hat 20 Senfmarken untersucht und mit seinen Ergebnissen wieder einmal bestätigt: Deutscher Senf hat eine gute Qualität und erhält Bestnoten im Bereich Sensorik.

Die Ökotest-Prüfer untersuchten insgesamt 20 Senfmarken. Neben der Beurteilung von Aussehen, Geruch, Geschmack und Qualitätsvorgaben zum Senfanteil, wurden die Senfe auch auf Gentechnik, Glyphosat und Bisphenol F getestet. Das erfreuliche Ergebnis: 16 Senfmarken schneiden mit den Bestnoten „sehr gut“ oder „gut“ ab. Insbesondere bei der Sensorik schnitten alle geprüften Produkte mit Bestnote ab. Zudem waren alle Produkte frei von Gentechnik.

Allerdings: Die Tester nahmen die Befunde zu Glyphosat und Bisphenol F – trotz der guten allgemeinen Ergebnisse - zum Anlass für eine Abwertung. Aus unserer Sicht besteht hierzu kein Anlass. Im Einzelnen:

- **Bisphenol F** wurde in allen getesteten Produkten nachgewiesen, überwiegend im Spurenbereich. Bisphenol F bildet sich, während der Verarbeitung aus einem von Natur aus in Senfsaat enthaltenen Bestandteil, dem Glucosinalbin. **Bisphenol F ist in Senf jedoch in so geringen Mengen enthalten, dass keine gesundheitliche Gefahr für die Verbraucher zu befürchten ist**, wie auch das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) in seiner Risikoeinschätzung bestätigt: „[...]Eine Risikoabschätzung für Vielverzehrer bei einer täglichen Verzehrsmenge von 4 g Senf zeigt, dass selbst bei den höchsten in Senf gemessenen Gehalten von ca. 6200 µg BPF pro Kilogramm Senf die Aufnahme um rund das zehnfache niedriger ist als die als tolerierbar angenommene tägliche Aufnahme von 4 Mikrogramm je Kilogramm Körpergewicht und Tag. Für Normalverzehrer (0,9 g tägliche Senfaufnahme) und die gemessene durchschnittliche BPF-Belastung von Senf liegt die Aufnahme mehr als das 100-fache unter der tolerierbaren täglichen Aufnahmemenge. Aus Sicht des BfR ist daher das Auftreten von unerwünschten Wirkungen auf die Gesundheit durch BPF in Senf unwahrscheinlich. [...]“
- In der Hälfte der getesteten Produkte wurden zudem „Spuren“ von **Glyphosat** festgestellt. Genaue Zahlen gibt Ökotest hier im Test nicht preis – wir gehen daher davon aus, dass keine über den gesetzlich festgelegten Höchstwerten liegenden Rückstandsmengen gefunden wurden. **Diese marginal enthaltenen Mengen haben ebenfalls keine negativen gesundheitlichen Folgen für den Verbraucher.**

Glyphosat ist ein Pflanzenschutzmittelwirkstoff, der in Europa zugelassen ist und als Unkrautvernichtungsmittel in vielen landwirtschaftlichen Anbaubereichen verwendet wird. Das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) bewertet Glyphosat-Rückstände unter den gesetzlichen Vorgaben wie im Folgenden beschrieben als unbedenklich für den Verbraucher:

*„Im Rahmen der Risikowertung wurden über 1.000 Studien allein zu den gesundheitlichen Wirkungen von Glyphosat ausgewertet. Auf Basis aller vorliegenden Erkenntnisse kommen unabhängige Wissenschaftler in Deutschland und allen EU- Mitgliedstaaten sowie in vielen anderen OECD-Staaten überein: Bei bestimmungsgemäßer und sachgerechter Anwendung des Wirkstoffs Glyphosat bestehen keine Zweifel an der gesundheitlichen Unbedenklichkeit.“*

Die sehr fokussierte Test-Bericht von Ökotest verleitet derzeit einige Medienvertreter dazu in sehr reißerischer und völlig überzogener Weise, die Ergebnisse als „schockierend“ oder „erschreckend“ darzustellen. Senf wird hier zu Unrecht als „belastet“ bezeichnet. Dies ist schlicht unzutreffend. Aus Sicht von Kulinaría Deutschland ist dies nicht der adäquate Weg für eine objektive journalistische Berichterstattung zur Information der Verbraucher.

Alles in allem bestätigt der Test einmal mehr die sehr gute Qualität von Senf. Geschmacklich entscheidet der Verbraucher, welchen Senf er zu Bratwurst und Co. bevorzugt.

---

**Kulinaría Deutschland e.V.** vertritt rund 130 mittelständische Unternehmen der Lebensmittelindustrie. Unsere Mitglieder erwirtschaften jährlich einen Umsatz von mehr als zwei Milliarden Euro und beschäftigen rund 10.000 Mitarbeiter. Damit zählt Kulinaría Deutschland zu den großen Interessenvertretungen der Branche und bündelt Erfahrung, Tradition und Kompetenz unter einem Dach.

**Pressekontakt:** Yasmin Soldierer | Referentin Öffentlichkeitsarbeit | **Kulinaría Deutschland e.V.**  
soldierer@verbaendebuero.de | Tel. 0228/21 20 17 | Mobil: +49 159 01807591 | [www.kulinaría.org](http://www.kulinaría.org)