

Pressemitteilung vom 24. August 2016

Pyrrolizidinalkaloide: Teesorten öfter wechseln

Verbraucherzentrale Hamburg warnt vor natürlichen Giftstoffen in Tees

Verbraucher, die viel Tee trinken, sollten zwischen Sorten und Marken verschiedener Hersteller wechseln, empfiehlt die Verbraucherzentrale Hamburg. Denn einzelne Teemischungen können durch sogenannte Pyrrolizidinalkaloide belastet sein, die im Verdacht stehen, bei sehr hohem Teekonsum zu gesundheitlichen Problemen wie Leberschäden führen zu können.

Pyrrolizidinalkaloide werden von Pflanzen wie Jakobskreuzkraut oder Huflattich als natürliche Gifte zum Fraßschutz vor Schädlingen gebildet. Schon bis zu fünf dieser Pflanzen sind ausreichend, um etwa ein gesamtes Feld mit Kamillenpflanzen und damit den daraus hergestellten Tee zu verunreinigen.

Insbesondere in Pfefferminz-, Brennnessel- und Melissentees, aber auch in Grünem und Schwarzem Tee sowie in Roiboos- und Fencheltee wurden die Giftstoffe in der Vergangenheit gefunden. Die Teeindustrie arbeitet daran, die Gehalte zu reduzieren. Unauffällig waren bislang die Untersuchungsergebnisse bei Früchtetees von Hagebutten, Sanddorn und Holunder oder Ingwertees.

Auf der Internetseite der Verbraucherzentrale Hamburg unter www.vzhh.de finden Interessierte Antworten auf wichtige Fragen zum Thema und Handlungsempfehlungen, um sich besser vor den natürlichen Schadstoffen zu schützen.

Bitte beachten Sie, dass die Meldung den Stand der Dinge zum Zeitpunkt ihrer Veröffentlichung wiedergibt.

© Verbraucherzentrale Hamburg e. V.

<https://www.vzhh.de/presse/pyrrolizidinalkaloide-teesorten-oeffter-wechseln>