

VERBANDSINFORMATION

Beschichtungen für Töpfe und Pfannen – praktisch, sicher und zuverlässig

Seit über 50 Jahren bietet beschichtetes Kochgeschirr den Nutzern einen erhöhten Gebrauchswert, z.B. durch fettarmes Garen, kein Anbacken und einfache Reinigung. Die Zuverlässigkeit und Sicherheit dieser Produkte werden regelmäßig von Herstellern, wissenschaftlichen Instituten und Behörden getestet und bestätigt.

Dennoch tauchen hin und wieder in den Medien Berichte über gesundheitliche Aspekte bzw. angebliche Gefährdungen durch beschichtetes Kochgeschirr auf. Eine genaue Analyse dieser Publikationen ergibt in der Regel, dass Unkenntnis der wahren Ursachen, Fehlinterpretationen oder grobe Missachtung der Gebrauchsanweisungen die Gründe dafür sind.

Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) hat verschiedentlich die eingangs erwähnten Vorzüge für zutreffend erklärt und bereits 2005 in einer ausführlichen Stellungnahme die Sicherheit von beschichtetem Koch- und Bratgeschirr bestätigt.

Meist wird, vor allem wegen seiner herausragenden Antihaft-Eigenschaften, Polytetrafluorethylen (PTFE) als Beschichtungsmaterial verwendet. PTFE ist bis 260°C (Herstellerempfehlung) einsetzbar und so für die Zubereitung aller Speisen geeignet.

Worauf muß man bei beschichtetem Kochgeschirr achten?

Beschichtete Pfannen und Töpfe sollten niemals leer erhitzt werden, da es sonst durch schnelle Überhitzung zu Schädigungen der Beschichtung kommen könnte. Dies gilt insbesondere bei den extrem schnell aufheizenden Induktionsherden. Ein Tipp: ein oder zwei Tropfen Öl in die Pfanne geben. Beim Erhitzen von z.B. Sonnenblumenöl zeigt Rauchentwicklung schon ab ca. 170°C ein Überhitzen an. Sind Lebensmittel in der Pfanne, ist eine Überhitzung des Kochgeschirrs kaum möglich, denn selbst unachtsame Nutzer werden vorher durch den Geruch anbrennender Lebensmittel auf zu hohe Temperaturentwicklung aufmerksam gemacht.

Hersteller warnen in Bedienanleitungen – wie auch das BfR und manche Medienberichte - zu Recht vor extremer Überhitzung von beschichteten Koch- und Bratgefäßen, da sich bei Temperaturen über 360°C Dämpfe aus fluorierten Verbindungen bilden können. Werden diese eingeatmet, können beim Menschen Grippe-ähnliche Symptome auftreten, das sogenannte „Polymerfieber“. Dieses klingt im Allgemeinen wieder ab. Die dokumentierten, seltenen Krankheitsfälle stehen fast ausschließlich im Zusammenhang mit der industriellen Fertigung.

Um die eingangs erwähnten Vorzüge nicht zu verlieren, sollte die Beschichtung möglichst keinen mechanischen Beanspruchungen wie Kratzen ausgesetzt werden. Da nicht alle Beschichtungen gleichermaßen kratzfest sind, wird für beschichtete Pfannen und Töpfe vorzugsweise die Verwendung von Küchenutensilien aus Holz oder Kunststoff empfohlen, um die optimale Antihafwirkung langfristig zu erhalten.

Wie wirken beim Kochen entstehender Dampf oder Rauch auf Haustiere?

Seit langem ist bekannt, dass Atmungsorgane von Vögeln auf Rauch und Dämpfe sehr viel empfindlicher als Menschen reagieren, was z. B. früher im Bergbau zur Gefahrenerkennung durch Grubengase genutzt wurde. Die Stellungnahme des BfRs greift dies auf und verweist für Vögel auf die kritische Temperatur von 202°C für PTFE Beschichtungen. Es stellt zugleich

jedoch ausdrücklich fest, dass diese Daten nicht auf den Menschen übertragen werden können.

Dämpfe und Rauch können in ihrer Zusammensetzung komplex sein und schon bei Temperaturen deutlich unterhalb von 200° C aus verschiedenen Substanzen entstehen, darunter Butter sowie andere Fette und Öle oder direkt aus Lebensmitteln. Deshalb sollten Haustiere, insbesondere Ziervögel, generell nicht im Küchenbereich gehalten werden.

Besteht für den Menschen durch Koch- und Backgeschirr Gesundheitsgefahr?

Bei normalem Gebrauch von beschichtetem Kochgeschirr besteht keine Gesundheitsgefahr. Dies gilt auch, wenn sich von einer zerkratzten PTFE-Beschichtung kleine Teile lösen und verschluckt werden. Denn dieses Material ist chemisch inert, d.h. es kann im Körper nicht verdaut werden oder zu keiner sonstigen Reaktion kommen und die PTFE-Partikel werden einfach wieder ausgeschieden.

Zusammenfassend ist festzustellen:

Bei ordnungsgemäßem Gebrauch und Beachtung der Gebrauchshinweise von beschichtetem Kochgeschirr bestehen für Menschen und Tiere keine Gefahren.