

Ist Geschirr aus Bioplastik sicher?

Küchenutensilien mit nachwachsenden Rohstoffen gelten als besonders nachhaltig. Doch bestimmte Materialmischungen oder ein fehlerhafter Gebrauch können Schadstoffe freisetzen. Wir haben uns verschiedene Produkte aus Naturrohstoffen genauer angeschaut.



Designed by Freepik

© Freepik.com

DAS WICHTIGSTE IN KÜRZE

1. Küchenutensilien aus Bioplastik oder mit nachwachsenden Rohstoffen können unter bestimmten Umständen Schadstoffe freisetzen.

2. Laut einem Marktcheck der Verbraucherzentrale wird die vollständige Zusammensetzung der Materialien oft nicht offengelegt. Außerdem befinden sich wichtige Nutzungshinweise häufig nur auf der Verpackung, was zu falscher Anwendung führen kann.
3. Begriffe wie „biobasiert“ oder „umweltfreundlich“ sind oft nicht klar definiert und können Verbraucherinnen und Verbraucher täuschen. Gesetzliche Regeln für die Deklarationen von Materialien sind dringend nötig.

Stand: 26.11.2024

Geschirr, Trinkflaschen, Brettchen und Besteck werden für den direkten Kontakt mit Lebensmitteln hergestellt. Doch nicht alle Produkte sind bedenkenlos: Manche Materialmischungen oder eine unsachgemäße Nutzung können dazu führen, dass Schadstoffe ins Essen gelangen. Die Verbraucherzentrale haben im Rahmen eines bundesweiten Marktchecks 48 Küchenutensilien untersucht, die aus oder mit nachwachsenden Rohstoffen wie Bambus, Rohrzucker oder Holzfasern hergestellt wurden. Das Ergebnis: Einige Produkte waren nicht zulässig, und bei anderen fehlten wichtige Hinweise zur sicheren Nutzung.

Gefährliche Materialmischungen möglich

Die Untersuchung zeigt, dass bei der Herstellung unterschiedlichste Materialien und Rohstoffe kombiniert werden. Häufig finden sich auf den Verpackungen allgemeine Angaben wie „pflanzliche Rohstoffe“ oder „Bioplastik“, ergänzt durch Begriffe wie „Bambus“ oder „Weizenstroh“. Jedoch wird die vollständige Zusammensetzung der Materialien selten offengelegt.

Doch Sie als Verbraucherin oder Verbraucher haben ein Recht darauf, genau zu wissen, was sie verwenden. Daher ist es dringend notwendig, gesetzlich klarzustellen, dass die Materialien und Rohstoffe vollständig und verständlich zu deklarieren sind. Unspezifische Begriffe wie „pflanzenbasiert“ oder „Bioplastik“ schaffen eher Verwirrung als Klarheit.

Besonders kritisch: Bei vier der überprüften Produkte gehen wir davon aus, dass diese nicht den gesetzlichen Anforderungen entsprechen. Materialmischungen aus Bambus und Kunststoff sind bekannt dafür, schädliche Stoffe auf Lebensmittel zu übertragen – vor allem, wenn sie falsch verwendet werden, zum Beispiel durch zu heiße Speisen oder die Reinigung bei hohen Temperaturen. Auch Kunststoffgemische mit Holzfasern oder -mehl sind problematisch. Diese werden laut einer Übergangsregelung der Europäischen Kommission in Zukunft verboten sein, da es an Informationen zur sicheren Nutzung fehlt.

UNSER STANDPUNKT

Die Verbraucherzentralen finden es bedenklich, dass so viele problematische Küchenutensilien im Umlauf sind. Die Lebensmittelüberwachung muss genau hinsehen und nicht gesetzeskonforme Produkte konsequent aus dem Handel nehmen.

Verwendungshinweise oft nur auf der Verpackung

Fast alle Produkte sind mit Hinweisen zur Nutzung versehen, etwa zur Spülmaschineneignung oder Mikrowellenverwendung. Jedoch sind diese Angaben oft nur auf der Verpackung zu finden – die nach dem Kauf meist entsorgt wird. Dies ist problematisch, da die Produkte ohne diese Informationen falsch verwendet werden könnten. Es fehlen klare rechtliche Vorgaben, die solche Hinweise dauerhaft zugänglich machen.

Ein weiteres Problem: Die Vielfalt der verwendeten Symbole. Viele Piktogramme sind schwer verständlich oder verwirrend. Einheitliche und verständliche Symbole sollten gesetzlich vorgeschrieben werden, um eine sichere Nutzung der Utensilien zu gewährleisten.

Nachhaltigkeit als Verkaufsargument

Für viele Menschen ist Nachhaltigkeit ein entscheidender Faktor beim Kauf. Die Mehrheit der getesteten Produkte wirbt mit Auslobungen wie „biobasiert“, „umweltfreundlich“, „wiederverwendbar“ oder „nachhaltig“. Doch diese werbewirksamen Begriffe sind überwiegend rechtlich nicht definiert.

Ohne klare gesetzliche Regelungen oder weiterführende Informationen können solche Angaben Verbraucherinnen und Verbraucher eher in die Irre führen, statt Transparenz zu schaffen. Um übertriebene Aussagen zur Nachhaltigkeit und Irreführungen zu vermeiden, müssen klare Regeln für Nachhaltigkeitswerbung so schnell wie möglich im nationalen Recht verankert werden.

UNSER RAT

Falls Sie Küchenutensilien aus Bioplastik benutzen, beherzigen Sie folgende Tipps. Denn Geschirr, Trinkflaschen, Brettchen und Besteck können Risiken bergen, wenn Materialmischungen und Nutzungshinweise unklar sind.

- **Materialzusammensetzung prüfen:** Achten Sie beim Kauf von Küchenutensilien auf möglichst genaue Angaben zu den verwendeten Materialien. Meiden Sie Produkte mit unklaren Begriffen wie „Bioplastik“ oder „pflanzenbasiert“, wenn keine weiteren Details angegeben sind.
- **Nutzungshinweise beachten:** Bewahren Sie Verpackungen mit Gebrauchsanweisungen auf oder fotografieren Sie diese. So vermeiden Sie Fehler bei der Handhabung der jeweiligen Produkte.
- **Nachhaltigkeitsangaben hinterfragen:** Seien Sie kritisch bei Begriffen wie „umweltfreundlich“ oder „nachhaltig“. Achten Sie auf verlässliche Siegel.

<https://www.vzhh.de/themen/lebensmittel-ernaehrung/schadstoffe-lebensmitteln/ist-geschirr-aus-bioplastik-sicher>