Verbraucherzentrale Hamburg

PFAS: Labor bestätigt hohe Mengen organischen Fluors in Antihaft-Pfannen

Beschichtete Pfannen sind aus vielen Küchen nicht wegzudenken. Sie braten mit wenig Fett und lassen sich leicht reinigen. Doch was die meisten nicht wissen: In vielen dieser Produkte stecken umstrittene Fluor-Chemikalien, die sogenannten PFAS. Wir haben sechs Pfannen bekannter Marken ins Labor geschickt – mit besorgniserregenden Ergebnissen.



© istock.com/gorodenkoff

DAS WICHTIGSTE IN KÜRZE

- **PFAS in Pfannen:** In vier von sechs untersuchten Antihaft-Pfannen wurden hohe Mengen organischen Fluors (Total Organic Fluorine, TOF) nachgewiesen. Gekennzeichnet waren die bedenklichen Verbindungen, die auch als PFAS bekannt sind, nicht.

- **Irreführende Aufdrucke:** Begriffe wie „PFOA-frei“ schließen andere PFAS nicht aus. Eine echte Transparenz über Inhaltsstoffe fehlt bisher.
- **Rat der Verbraucherzentrale:** Verbraucherinnen und Verbraucher sollten sich aktiv bei Herstellern nach der Zusammensetzung von Beschichtungen erkundigen (zum kostenlosen Musterbrief) und lieber PFAS-freie Alternativen wie Keramikpfannen verwenden.
- **Kostenloser Online-Vortrag: „Unsichtbar, langlebig, überall: PFAS verstehen“** Jetzt anmelden

Stand: 08.04.2025

Wir haben Bratpfannen von sechs bekannten Marken im Labor untersuchen lassen. Vier dieser Pfannen wiesen **hohe Gehalte an PFAS (per- und polyfluorierte Alkylsubstanzen)** auf. Bei zwei Pfannen konnte die Beschichtung nicht analysiert werden.

So viel organisches Fluor (Total Organic Fluorine, TOF) wurde prozentual in den Antihaft-Beschichtungen nachgewiesen.

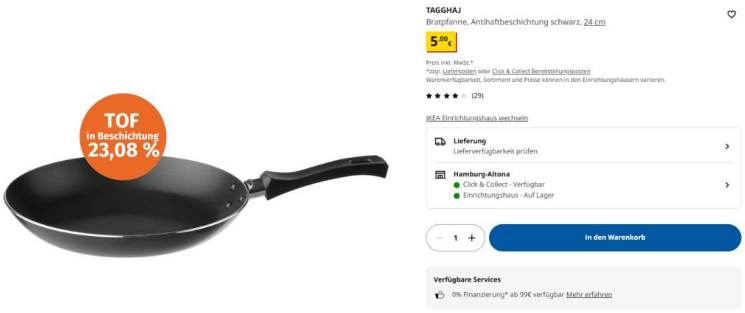
- **Berndes** Balance Induction Enduro: **24,79 Prozent**
- **Ikea** Tagghaj Bratpfanne: **23,08 Prozent**
- **Tefal** Easy Cook'n'Clean Pfanne: **37,65 Prozent**
- **Zwilling** Bratpfanne Shine: **34,95 Prozent**
- **Hensslers** Bratpfanne: nicht analysierbar
- **WMF** Devil Stielpfanne mit Antihaftversiegelung: nicht analysierbar

Die Werte beziehen sich auf alle Verbindungen, in denen Fluor chemisch an Kohlenstoffwasserstoffe gebunden ist. Diese sind ausschließlich in vom Menschen hergestellten Chemikalien zu finden, zusammengefasst als PFAS.

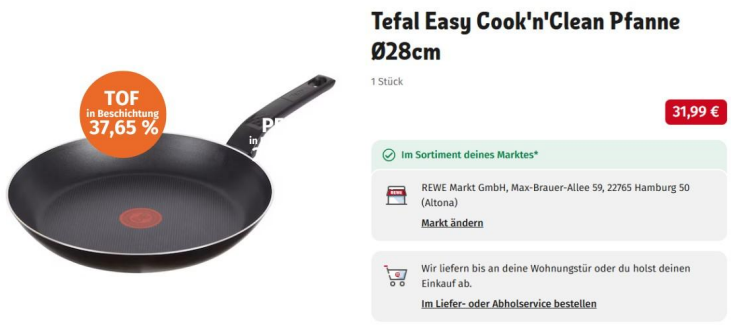
Besonders bedenklich: **Bei keiner einzigen Pfanne war der Einsatz von PFAS deklariert** – obwohl es sich um eine Stoffgruppe handelt, die im Verdacht steht, die Gesundheit zu gefährden und die Umwelt dauerhaft zu belasten.



© Verbraucherzentrale Hamburg



© Verbraucherzentrale Hamburg



© Verbraucherzentrale Hamburg



© Verbraucherzentrale Hamburg

Die untersuchten Pfannen haben wir stichprobenartig aufgrund auffälliger Werbeversprechen zu Beschichtung und Robustheit ausgewählt. Auch Sonderangebote standen im Fokus. Warum? Wir gehen davon aus, dass PFAS-haltige Produkte vor einem möglichen Verbot der Stoffgruppe noch abverkauft werden sollen – teils mit hohen Rabatten.

Warum sind PFAS problematisch?

PFAS sind Chemikalien, die wegen ihrer besonderen Eigenschaften – hitzebeständig, fett- und wasserabweisend – in Antihaft-Beschichtungen eingesetzt werden. Doch genau diese Eigenschaften machen sie auch zu einem Problem:

- **Extrem langlebig:** PFAS sind hoch persistent und daher auch bekannt als sogenannte Ewigkeitschemikalien. Die Fluor-Verbindungen sind kaum abbaubar und verbleiben daher für lange Zeit in der Umwelt und zum Teil auch im menschlichen Körper.
- **Gesundheitsrisiko:** PFAS sind toxisch und gelten als potenziell gesundheitsschädlich. Sie stehen im Verdacht, krebserregend zu sein.
- **Keine Kennzeichnungspflicht:** Hersteller müssen die Verwendung von PFAS derzeit nicht deklarieren. Mehr als 1.000 Chemikalien gehören zu dieser Stoffgruppe. Hinweise wie „PFOA-frei“ sind dabei irreführend: Sie beziehen sich nur auf eine einzelne, inzwischen verbotene Substanz innerhalb der Stoffgruppe – nicht auf PFAS insgesamt. Dennoch verwenden Hersteller diese Auslobung für ihre Produkte, darunter Berndes, Tefal und WMF.



Auslobungen zu PFOA auf Verpackungen von Pfannen der Hersteller Berndes und Tefal

© Verbraucherzentrale Hamburg

Was sagen die Hersteller der Pfannen?

Die Hersteller der untersuchten Pfannen von Berndes, Tefal und Zwilling – von Ikea haben wir keine Rückmeldung erhalten – bestätigen auf unsere Anfrage hin, dass die eingesetzten Antihaft-Beschichtungen auf PTFE basieren – einem fluorhaltigen Stoff, der zur Gruppe der PFAS gehört. Sie verweisen jedoch auf geltende gesetzliche Vorgaben.

- Ausführliche Stellungnahmen der Hersteller Berndes, Tefal und Zwilling zu Ergebnissen der Prüfungsberichte (März 2025)

Neuere wissenschaftliche Erkenntnisse der Europäischen Chemikalienagentur (ECHA) und des Umweltbundesamtes (UBA) legen hingegen ein rasches, umfassendes PFAS-Verbot nahe. Aus unserer Sicht reicht es nicht, problematische Beschichtungen „nach und nach“ zu ersetzen. So gelangen PFAS weiterhin über Jahre in Haushalte – trotz bekannter Risiken. Fluorhaltige Substanzen aus PTFE-Beschichtungen können sowohl durch Überhitzung als auch durch mechanischen Abrieb freigesetzt werden.

Was fordert die Verbraucherzentrale?

Wir fordern eine **klare, verpflichtende Kennzeichnung aller PFAS-Inhaltsstoffe** (in Kochgeschirr) sowie ein **zügiges Verbot** der gesamten Stoffgruppe entsprechend dem Fahrplan der Europäischen Chemikalienagentur (ECHA). Transparenz ist das Mindeste. Wir brauchen klare Angaben auf den Produkten. Wer PFAS verarbeitet, soll dies

offenlegen müssen. Langfristig müssen PFAS aus der Küche verschwinden, in welcher Form auch immer.

UNSERE TIPPS

Bis zur gesetzlichen Neuregelung gibt es keine einfache Möglichkeit, PFAS-belastete Produkte sicher zu erkennen und zu meiden. Wir geben für den Kauf von Pfannen die folgenden Tipps:

- **Fragen Sie direkt beim Hersteller nach,** welche Stoffe in der Antihaft-Beschichtung verwendet werden. Wir stellen Ihnen dafür einen kostenlosen Musterbrief zur Verfügung.
- **Lassen Sie sich nicht täuschen** von Aussagen wie „Ohne PFOA“ oder „PFOA-frei“.
- **Achten Sie auf Temperaturhinweise** auf der Verpackung. Warnungen, bestimmte Temperaturen nicht zu überschreiten, können auf PFAS hindeuten.
- Seien Sie **kritisch bei Sonderangeboten** zu Schnäppchenpreisen.
- Wählen Sie **PFAS-freie Alternativen** wie Keramikpfannen. Unser kompakter Überblick stellt die wichtigsten Pfannenarten vor.

© Verbraucherzentrale Hamburg e. V.

https://www.vzhh.de/themen/umwelt-nachhaltigkeit/schadstoffe/pfas-labor-bestaetigt-hohe-mengen-organischen-fluors-antihaft-pfannen