



Jahresbericht 2025

Überwachung

Lebensmittel

Bedarfsgegenstände • Kosmetika • Tabakerzeugnisse

Ökomonitoring

Trinkwasser

Futtermittel



Liebe Leserinnen, liebe Leser,

dieser Bericht enthält eine Fülle an spannenden Themen und zeigt, wie vielseitig und erfolgreich sich die amtliche Überwachung für den gesundheitlichen Verbraucherschutz einsetzt. Daher präsentiere ich Ihnen sehr gerne unsere Jahresbilanz 2025.

Die für Sie ausgewählten Highlights des vergangenen Jahres sind gespickt mit Kuriositäten, hilfreichen Verbrauchertipps und beachtenswerten Ergebnissen.

Ein wichtiger Schwerpunkt ist auch das deutschlandweit einzigartige Ökomonitoring. Im Jahr 2025 wurden in gesonderten Projekten Bio-Lebensmittel auf gentechnisch veränderte Organismen, Herkunft und Echtheit sowie Pestizide oder Kontaminanten geprüft. Erneut können wir hier eine sehr positive Bilanz ziehen.

Mein besonderer Dank gilt den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern der amtlichen Lebensmittel-, Trinkwasser- und Futtermittelüberwachung, die mit ihrer Expertise und großem Engagement hervorragende Arbeit leisten.

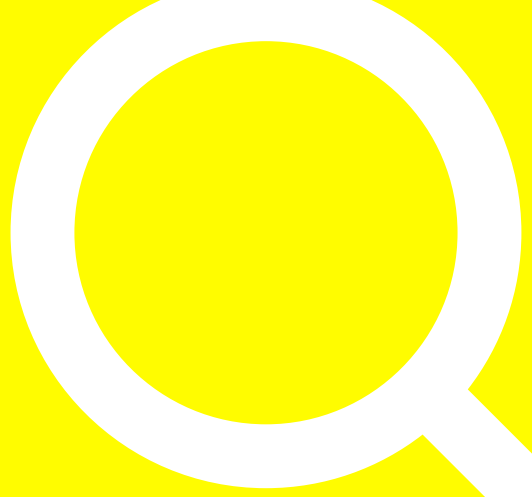
Sie greifen aktuelle Trends auf und berücksichtigen diese bei ihren Kontrollschwerpunkten bei der Inspektion von Betrieben und der Untersuchung von amtlichen Proben. Damit tragen sie großen Anteil daran, dass unsere Lebensmittel und Produkte des täglichen Bedarfs sicher sind und unlauteren Geschäftspraktiken ein Riegel vorgeschoben wird.

Ich wünsche Ihnen eine unterhaltsame und informative Lektüre!



Ihre Marion Gentges MdL

Ministerin für Ländlichen Raum, Landwirtschaft
und Heimat Baden-Württemberg



Inhalt

Highlights	06
Lebensmittelüberwachung	
Aufbau	08
Kontrollen und Vollzug	10
Untersuchungsergebnisse	20
Bedarfsgegenständeüberwachung	32
Kosmetiküberwachung	36
Tabaküberwachung	40
Ökomonitoring	42
Trinkwasserüberwachung	50
Futtermittelüberwachung	54
Links zu Portalen und Langfassungen	58
Impressum	59



Highlights

Wo gehobelt wird, fallen Späne ...

Lebensmittelkontrolle endet nicht am Tellerrand. Bei Kontrollen in Gaststätten, Bäckereien oder Imbissen geht es nicht nur darum, ob sauber gearbeitet, richtig gekühlt und hygienisch zubereitet wird. Auch die Frage, was anschließend mit Speiseresten, Frittierfetten oder verdorbenen Waren passiert, ist Teil der regelmäßigen Betriebskontrollen. Auf welche kuriosen Funde die Lebensmittelkontrolleurinnen und Lebensmittelkontrolleure 2025 gestoßen sind, lesen Sie im ausführlichen Bericht.

> Mehr auf Seite **12**



Katzenstreu zur Entgiftung?

Was absurd klingt, wird im Internet in etwas abgewandelter Form tatsächlich beworben. Dahinter steckt das natürliche Vulkanmineral Klinoptilolith. Durch seine mikroporöse, schwammartigen Gerüststruktur kann es Moleküle in den Poren binden. Genutzt wird diese Eigenschaft z. B. in Katzenstreu oder bei Filtern zur Wasserreinigung. Glaubt man den Werbeaussagen, soll der Effekt der Molekülbindung auch nach der Aufnahme von Klinoptilolith im Körper eintreten - zur „Entgiftung“. Wie die Untersuchungsergebnisse zeigen, führt der Verzehr jedoch nicht unbedingt zu einer Ausleitung von Schadstoffen.

> Mehr auf Seite **13**



Echt jetzt? Ihr verkostet gebrauchte Frittierfette?

Ob das Frittierfett von Pommes aus dem Freibad, von Berlinern vom Bäcker oder von Schnitzeln aus dem Imbisswagen: Alle beim CVUA Stuttgart als Probe vorgelegten Frittierfette werden im Labor zuerst auf Aussehen, Geruch und Geschmack geprüft. Die Qualität und Frische des verwendeten Fettes wirkt sich nämlich unmittelbar auf das Frittiergut aus. Was beim Umgang mit Frittierfetten zu beachten ist und warum die Verkostung der Proben im Labor oft kein Hochgenuss ist, erklärt der Bericht.

> Mehr auf Seite **24**



Nicht alles Gold, was grillt

Sobald die Temperaturen steigen, liegt der Duft von glühender Kohle und Röstaromen in der Luft. Im Mittelpunkt steht dabei meist das Grillgut; die hitzebeständigen Helfer aus Metall geraten dagegen seltener in den Blick. Doch wo Metall auf Lebensmittel und saure Marinaden trifft, sollten Grillutensilien nicht nur praktisch, sondern vor allem sicher sein. Das CVUA Stuttgart hat das deshalb genauer unter die Lupe genommen. Welche Grillhelfer dem Belastungstest standhielten – und welche weniger – lesen Sie im Beitrag.

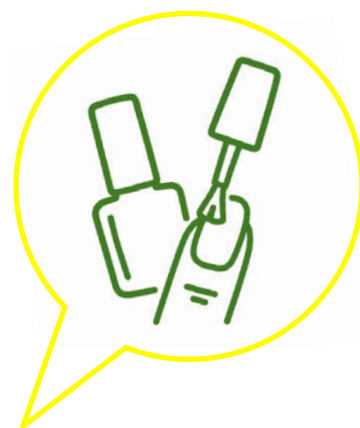
➤ Mehr auf Seite **35**



UV-Nagelprodukte mit matter Bilanz

Glänzende Nägel in schönen Farben: UV-Nagellacke und Modellage-Gele versprechen wochenlangen Halt. Und das längst nicht mehr nur im Nagelstudio: Mit UV-Lampe und passenden Produkten lässt sich die Anwendung auch zu Hause durchführen. Doch die Untersuchungsergebnisse des CVUA Karlsruhe zeigen, dass hinter dem perfekten Finish problematische Inhaltsstoffe stecken können. Warum der Warnhinweis „Nur für gewerbliche Verwendung“ auf solchen Produkten ausdrücklich nicht als Qualitätsmerkmal zu verstehen ist, erklärt der Artikel.

➤ Mehr auf Seite **38**



Cooling Agents im Liquid für E-Zigaretten – wie cool ist das denn?

Das denkt sich vielleicht so mancher junger Erwachsener beim Blick auf Liquids mit Bezeichnungen wie „Ice“, „Frozen“, „Fresh“. Doch was nach harmloser Coolness klingt, hat es in sich: Die zugesetzten Kühlstoffe verschleiern das oft als unangenehm im Hals kratzend wahrgenommene Nikotin.

Warum dieser Effekt problematisch ist und in welchen Konzentrationen solche Cooling Agents vorkommen, zeigen die Untersuchungen des CVUA Sigmaringen.

➤ Mehr auf Seite **41**



Aufbau der Lebensmittelüberwachung

Wer macht was in der Lebensmittelüberwachung in Baden-Württemberg?

Oberste Lebensmittelüberwachungsbehörde

Ministerium für Ländlichen Raum, Landwirtschaft und Heimat (MLR)
Politische Führungs- und Leitungsaufgaben, Planung und Koordination auf Landesebene, landesweite Regelungen

Landesakademie Baden-Württemberg für Veterinär- und Lebensmittelwesen (AkadVet)

Gründungspartner: MLR, Landkreistag und Städtetag

Qualifizierungsmaßnahmen aller am gesundheitlichen Verbraucherschutz beteiligten Berufsgruppen

Landeskontrollteam Lebensmittelsicherheit (LKL)

im Landesamt für Geoinformation und Landentwicklung

Unterstützung bei Kontrollen von Großbetrieben und im Krisenfall

Landeskontaktstelle

- EU-Schnellwarnsysteme (RASFF, Safety Gate)
- Lebensmittelbetrugsfälle (FFN)
- Amtshilfeverfahren (AAC)

Höhere Lebensmittelüberwachungsbehörden

4 Regierungspräsidien (RPs)
Freiburg, Karlsruhe, Stuttgart und Tübingen

Bezirksweite Koordination und Bündelung

Stabsstelle Tiergesundheit, Tierschutz und Verbraucherschutz (STV) im RP Tübingen

Kontaktstelle Kontrolle des Internethandels

Untere Lebensmittelüberwachungsbehörden

44 Behörden der Stadt- und Landkreise

amtliche Kontrollen:
- Inspektion von Betrieben
- Probenentnahme

Vollzug und Maßnahmen

4 Chemische und Veterinäruntersuchungsämter (CVUAs)

Freiburg, Karlsruhe, Sigmaringen, Stuttgart

Probenplanung, -untersuchung und -begutachtung

So funktioniert die Weinüberwachung



Die amtliche Weinüberwachung in Baden-Württemberg prüft „von der Traube bis zur Flasche“, ob Qualität, Herkunft und Kennzeichnung den gesetzlichen Vorgaben entsprechen. Dafür arbeiten speziell ausgebildete Weinkontrolleurinnen und -kontrolleure Hand in Hand mit weiteren Beteiligten zusammen: den unteren Lebensmittelüberwachungsbehörden als zuständige Vor-Ort-Behörden, den Weinlaboren der CVUAs Freiburg und Stuttgart sowie den RPs als den zuständigen Bußgeldbehörden.

Betriebsauswahl

Die Kontrollbesuche erfolgen risikoorientiert. Ihre Häufigkeit richtet sich z. B. nach Anzahl der früheren Beanstandungen oder nach besonderen Produktionsverfahren.

Vor-Ort-Kontrolle

Neben dem Begutachten der Produktionsstätten werden Kellerbücher, Herkunftsnachweise und Etiketten u. a. auf eine lückenlose Rückverfolgbarkeit und Richtigkeit geprüft.

Probenahme

Entnommene Proben legt das Kontrollpersonal den CVUAs Freiburg und Stuttgart zur Untersuchung vor.

Sensorische Prüfung

Aussehen, Geruch und Geschmack geben wichtige Hinweise auf mögliche Qualitätsmängel oder unerlaubte Behandlungen.

Laboranalyse

Modernste Analysenverfahren können z. B. unerlaubte Anreicherungen, falsche Herkunftsangaben oder unzulässige Aromatisierungen aufdecken.

Prüfung Etikett & Internet

Die Sachverständigen prüfen, ob Kennzeichnung und Werbeaussagen richtig sind. Dazu gehören auch Internetauftritte und durch QR-Codes verlinkte elektronische Etiketten.

Maßnahmen

Festgestellte Abweichungen können je nach Schwere Belehrungen, Bußgelder, die Sicherstellung der Erzeugnisse oder auch strafrechtliche Verfolgungen nach sich ziehen.

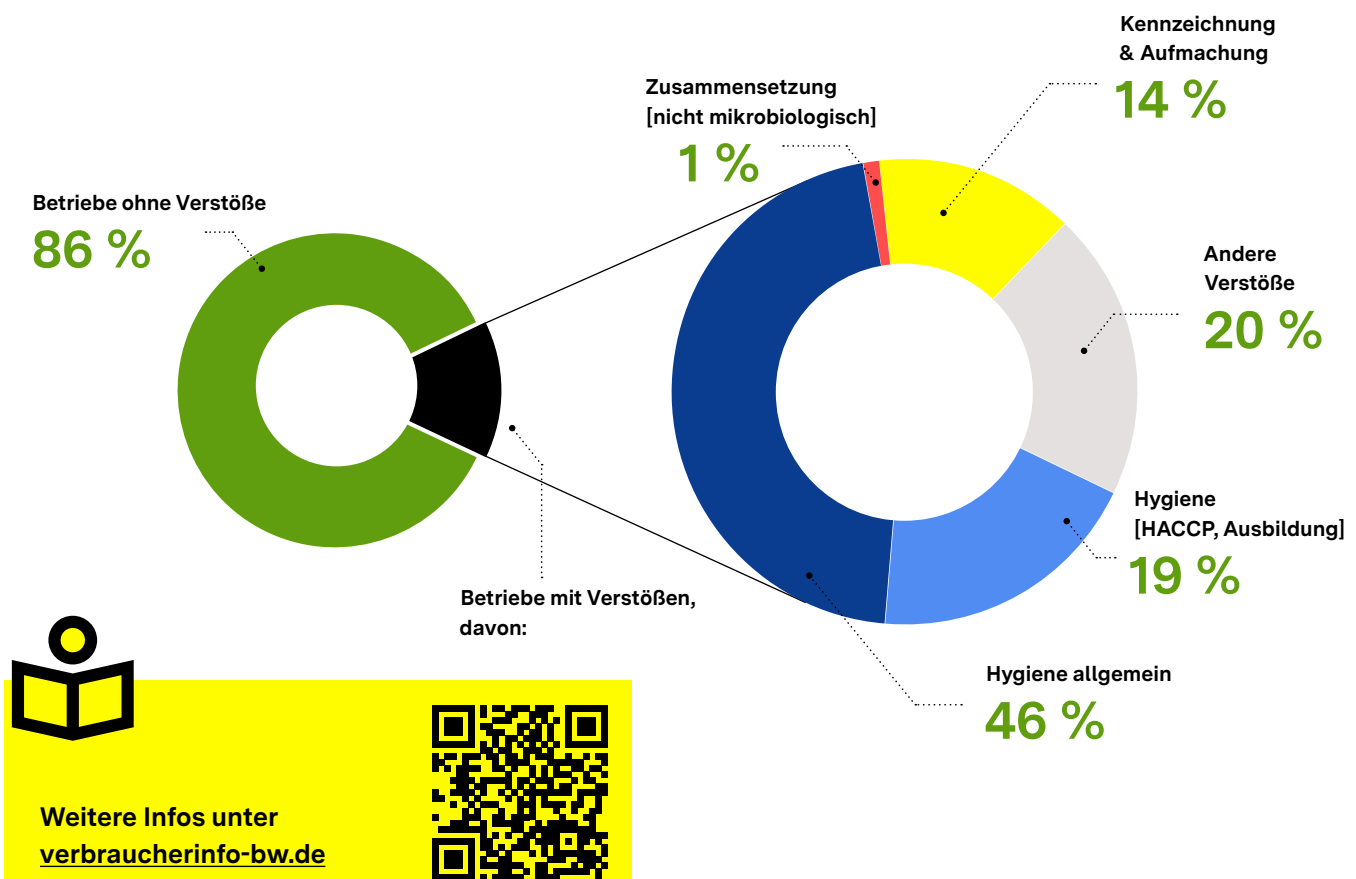
Betriebskontrollen und Vollzug



Die unteren Lebensmittelüberwachungsbehörden der Stadt- und Landkreise in Baden-Württemberg überwachen die Lebensmittelkette „vom Acker bis zum Teller“. Das Spektrum reicht vom Handwerksbetrieb bis zum Weltkonzern, von der Imbissbude bis zur Großkantine. Daneben kontrollieren sie auch Betriebe, die z. B. kosmetische Mittel, Bedarfsgegenstände oder Tabakerzeugnisse vermarkten.

Aktuell sind 221.680 (Vorjahr: 226.001) Lebensmittelbetriebe erfasst, von denen im Jahr 2025 insgesamt 59.774 (Vorjahr: 70.089) kontrolliert wurden. Bei den 90.914 (Vorjahr: 110.533) Kontrollbesuchen wurden in 8.364 (Vorjahr: 9.579) Betrieben Verstöße festgestellt. Die Verantwortlichen stellen diese Mängel häufig sofort ab oder leiten Schritte dazu ein. Andernfalls ergreift das Kontrollpersonal die notwendigen Maßnahmen zur Mängelbeseitigung – bis hin zur Betriebsschließung, die in 725 Fällen (Vorjahr: 956) erforderlich war. Für die Verantwortlichen können Bußgelder oder Strafanzeigen die Folge sein. Betriebe mit Verstößen werden in kürzeren Abständen kontrolliert und unter bestimmten Bedingungen im Internet veröffentlicht.

Anteil der Lebensmittelbetriebe mit Verstößen sowie Art und Anteil der Verstöße



Vom Musterbetrieb bis zum Mängelbericht

Neben vorbildlich und sauber arbeitenden Lebensmittelunternehmen gab es auch im Jahr 2025 gravierende Mängel, die die Lebensmittelbehörden bei Kontrollen aufgedeckt, abgestellt und geahndet haben. Nachfolgend werden einige positive und negative Beispiele aus dem Arbeitsalltag der Lebensmittelüberwachung dargestellt.

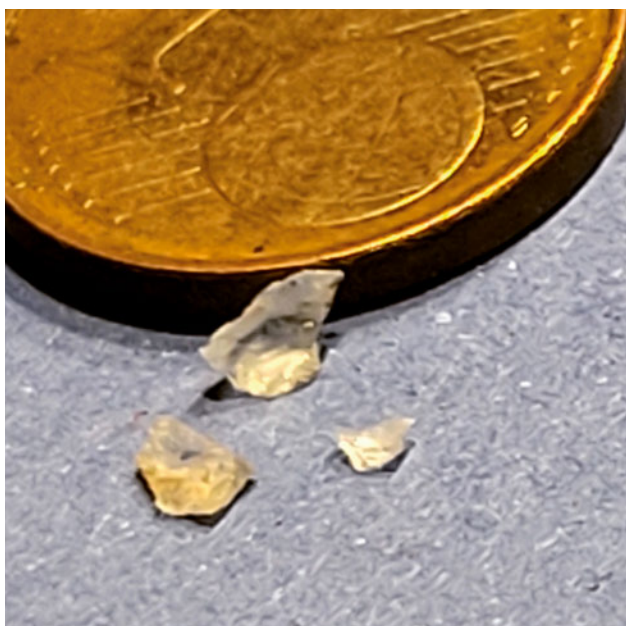


Da ist der Wurm drin - oder doch nicht?

Bei einem gelieferten Gericht hatte ein Verbraucher den Verdacht, dass es sich bei einzelnen „Reiskörnern“ um Mehlwürmer oder deren Larven handeln könnte. Da der hinzugezogene Lebensmittelkontrolleur den Verdacht nicht ausschließen konnte, legte er die Beschwerdeprobe dem CVUA vor. Trotz der optischen Ähnlichkeit zu Würmern konnte eine molekularbiologische Analyse eindeutig bestätigen, dass es sich um Reis handelte. Abschließende Ermittlungen vor Ort ergaben, dass ein „extra langer“ Basmatireis verwendet wurde, was die ungewöhnlichen Ausmaße einzelner Körner erklärte.



Glasstücke in Sardinendosen



Eine weitere Verbraucherbeschwerde lag wegen vermeintlicher Glasstücke in Sardinendosen aus dem Einzelhandel vor. Die Lebensmittelüberwachungsbehörde übergab diese sowie weitere original verschlossene Vergleichsproben zur Klärung dem CVUA, wo in sämtlichen Dosen harte und scharfkantige Teilchen mit bis zu 1 cm Länge und bis zu 3 mm Breite gefunden wurden. Untersuchungen zeigten jedoch, dass es sich weder um Kunststoff noch um Glas handelte, sondern um Struvit-Kristalle. Diese Gebilde aus Magnesiumammoniumphosphat entstehen natürlicherweise in der Dose durch Erhitzungs- und Konservierungsprozesse. Sie werden im Körper durch Magensäure aufgelöst und sind harmlos. Ein Fund solcher Kristalle in so großer Anzahl ist jedoch ein eher seltenes Phänomen.

Abfall-Management mal anders



Bei einer Kontrolle in einem Imbissbetrieb fiel neben verschimmelten Silikonfugen, schmutzigen und abgenutzten Schneidebrettern, überlagerten Lebensmitteln und verbrauchtem Frittierfett insbesondere die Art und Weise des Abfall-Managements auf.

Übelriechende, gekochte Nudeln sollten mit einem Spaten im Garten entsorgt werden, was das Kontrollpersonal allerdings verhinderte. Schon bei vorherigen Kontrollen stellten sie fest, dass sich Müllsäcke gefüllt mit Speiseabfällen, Gemüse-resten und anderem Unrat in den Beeten befand. Es wurde eine Anordnung zur Behebung von Bau- und Hygienemängeln sowie zur Speiseresteentsorgung erlassen. Lebensmittelabfälle sind fachgerecht zu sammeln und zeitnah über eine zugelassene Entsorgungsfirma zu beseitigen. Das Vergraben von Lebensmittelabfällen z. B. im angrenzenden Garten entspricht nicht den gesetzlichen Vorgaben.

Die „Müllrutsche“ – eine kreative Idee?

Bei einer Restaurantkontrolle wurde eine „Müllrutsche“ vorgefunden, die die Küche mit der Abfalltonne im Hinterhof verband. Durch dieses selbstgebaute System sollte der Müll nicht in der Küche gelagert werden, sondern direkt in der Tonne landen. Die Lebensmittelüberwachungsbehörde konnte jedoch keine Zustimmung zum weiteren Betrieb der Rutsche geben: neben fehlender Mülltrennung können so Schädlinge wie zum Beispiel Schaben ungehindert in den Küchenraum gelangen.



Klinoptilolith – der Hype um Gesundheit kann schädlich sein

Bei Klinoptilolith handelt es sich um natürliche Zeolithe („Vulkanmineralien“), die über 90 % der Erdkruste ausmachen. Sie werden u. a. als Mittel zur Entgiftung beworben, besitzen aber keine Zulassung als neuartiges Lebensmittel und sind damit nicht verkehrsfähig.



Neuartige Lebensmittel wurden vor dem 15. Mai 1997 nicht in nennenswertem Umfang in der EU für den menschlichen Verzehr verwendet. Sie müssen vor dem Inverkehrbringen eine Sicherheitsbewertung durchlaufen und zugelassen werden.

Dennoch erhielt die Lebensmittelüberwachungsbehörde Kenntnis über ein online vertriebenes Nahrungsergänzungsmittel aus Klinoptilolith. Das CVUA Karlsruhe ermittelte einen Bleigehalt, welcher in Verbindung mit der Verzehrempfehlung ein Gesundheitsrisiko darstellte. Das Lebensmittelunternehmen musste seine Kundschaft informieren und die Behörde gab den Sachverhalt an die Staatsanwaltschaft ab.

Achtung: Platzende Weinflaschen

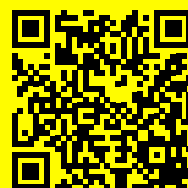
Ein Großhandel informierte die Lebensmittelüberwachungsbehörde darüber, dass entalkoholisierter Wein aus Spanien bei internen Qualitätskontrollen auffällig war. In einzelnen Flaschen kam es durch eine Verunreinigung mit Hefen zur Nachgärung, die bei der Umwandlung von Zucker in Alkohol Kohlensäure freisetzt.

Da die Analyseergebnisse lediglich geringe Veränderungen des Alkoholgehaltes und Flaschen-drucks zeigten, wurde das Produkt zuerst nur aus

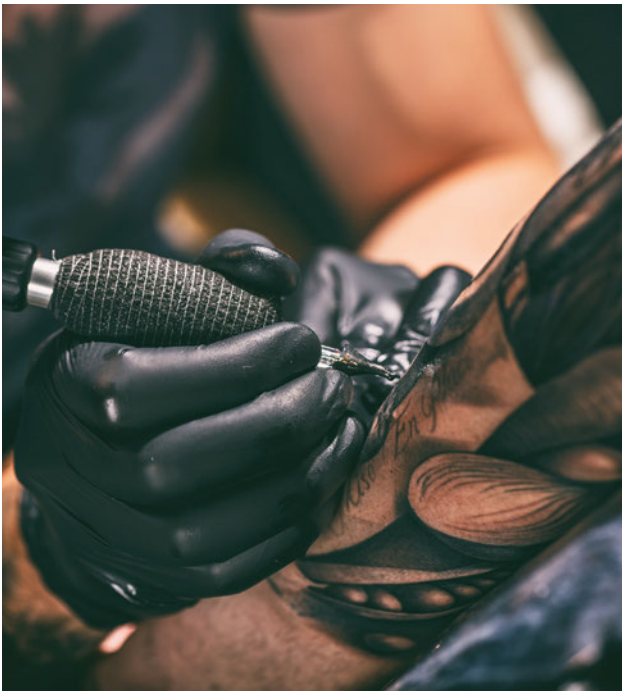
dem Handel genommen. Später zeigte sich jedoch, dass der Druck in den Flaschen durch die entstandene Kohlensäure so hoch wurde, dass einzelne Flaschen barsten. Aufgrund der möglichen Gefährdung durch platzende Glasflaschen wurden die Verbraucherinnen und Verbraucher mit Aushängen im Einzelhandel und im Behördenportal lebensmittelwarnung.de über den Produktrückruf informiert. Über das Schnellwarnsystem der EU wurden auch die Behörden in Spanien informiert.



Aktuelle Meldungen siehe
lebensmittelwarnung.de



Unterwegs mit dem Gesundheitsamt



Bei gemeinsamen Betriebskontrollen mit dem Gesundheitsamt liegt der Schwerpunkt zumeist in der Aufklärung von Erkrankungsfällen mit Lebensmittelbezug. Zunehmend werden jedoch auch Kosmetik-, Piercing- und Tätowierstudios gemeinsam aufgesucht. Die Lebensmittelkontrolle setzt dabei den Fokus auf die verwendeten kosmetischen Mittel, Tätowierfarben oder Permanent-Make-Ups. Neben Kennzeichnungsverstößen werden immer wieder Mittel mit unerlaubten Substanzen vorgefunden. Das Gesundheitsamt konzentriert sich auf die Einhaltung der Hygiene und überprüft Hygienepläne (u. a. in Bezug auf Mittel zum Reinigen der Hände und die Verwendung von Desinfektionsmitteln und Schutzkleidung) sowie Schulungen der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Immer wieder werden Studios wegen Mängeln in beiden Rechtsbereichen vorübergehend geschlossen.

Amtshilfe bei der Einfuhr von Bio-Datteln

Das Regierungspräsidium Karlsruhe ist die zuständige Behörde für die Umsetzung der EU-Vorgaben für Bio-Produkte in Baden-Württemberg. Die unteren Lebensmittelüberwachungsbehörden führen in Amtshilfe Kontrollen oder Probenahmen von Produkten durch, die aus Drittländern eingeführt werden.

Bei der Einfuhr mehrerer Chargen tunesischer Bio-Datteln mit einem Gesamtgewicht von über 13 Tonnen wurde die Lebensmittelüberwachungsbehörde um eine entsprechende Kontrolle gebeten. Das war mit großem Aufwand verbunden, da zur repräsentativen Probenahme pro Charge eine festgelegte Menge aus einer Mindestzahl an Einzelproben entnommen werden musste. Bis zum Abschluss der Untersuchung auf Pestizide durfte die Ware nicht in den Verkehr gebracht werden. Die Lebensmittelüberwachungsbehörde gab die Ware schließlich frei, nachdem die Kontrolle unauffällig war und keine für Bio-Produkte unzulässigen Substanzen nachgewiesen worden waren.



Genuss mit Todesfolge - *Listeria monocytogenes* in Heringsfilet

Zwei Lebensmittelüberwachungsbehörden erhielten unabhängig voneinander eine Meldung des Gesundheitsamtes über Listeriose-Erkrankungsfälle in Senioreneinrichtungen. Ein Erkrankter war an einer bestätigten Infektion verstorben, weitere litten an Durchfall, Erbrechen und Fieber.

Um das ursächliche Lebensmittel zu finden und so eine weitere Ausbreitung zu verhindern, analysierten die Behörden bei den unverzüglichen Vor-Ort-Kontrollen die Speisepläne und führten eine Risikobewertung durch, welche Lebensmittel als typische Überträger bekannt sind. Durch den Abgleich mit den Bestelldaten der Erkrankten konnte die Zahl der infrage kommenden Lebens-



mittel auf eine überschaubare Anzahl begrenzt werden. Zudem führte das Kontrollpersonal eine umfassende Umgebungsuntersuchung mit Tupfer- und Schwammproben von allen relevanten Oberflächen und Geräten durch.



Listeriose ist eine Lebensmittelvergiftung, die hauptsächlich durch Kontamination von Lebensmitteln mit dem Bakterium *Listeria monocytogenes* verursacht wird. Das Bakterium ist in der Umwelt allgegenwärtig.

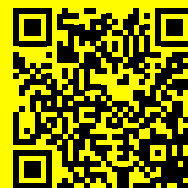
Häufig betroffene Lebensmittel sind Räucherlachs, Mettwurst oder Rohmilchkäse - also solche Produkte, die zum unmittelbaren Verzehr bestimmt sind und nicht mehr erhitzt oder verarbeitet werden. Es kommt zu Durchfällen und Erbrechen, aber auch schwere Verläufe bis zum Tod können auftreten. Ein erhöhtes Risiko haben ältere und immungeschwächte Menschen sowie Schwangere und Neugeborene.

Neben Rückstellproben der ausgegebenen Speisen entnahmen beide Lebensmittelüberwachungsbehörden auch vorhandene, originalverschlossene Packungen „Hering in Gelee“ als Verdachtsproben und bewiesen damit echten Spürsinn. Das CVUA stellte darin wenig später große Mengen des Krankheitserregers fest. Die für den Herstellerbetrieb zuständige Behörde wurde umgehend informiert. Der öffentliche Rückruf des Produkts wurde von einer offiziellen Veröffentlichung auf dem Behördenportal [lebensmittelwarnung.de](https://www.lebensmittelwarnung.de) begleitet.

Durch die hervorragende Zusammenarbeit zwischen Gesundheitsämtern, Lebensmittelüberwachungsbehörden und Untersuchungsamt konnte die Ursache des Ausbruchs lückenlos aufgeklärt werden und das Auftreten weiterer Erkrankungsfälle und Todesfälle verhindert werden.



Aktuelle Meldungen siehe
[lebensmittelwarnung.de](https://www.lebensmittelwarnung.de)



Kalbfleisch mit Beiladung

Lebensmitteltransporte werden bei Autobahnkontrollen von der Polizei gemeinsam mit den Lebensmittelüberwachungsbehörden überprüft. Häufigster Beanstandungsgrund ist eine unzureichende Kühltemperatur bei kühlpflichtigen Lebensmitteln. Auch Mischtransporte kommen immer wieder vor. In einem Fall kam ein LKW an einem Autobahnkreuz von der Straße ab und kippte auf die Seite. 16 Tonnen Kalbfleisch hatten daraufhin direkten Kontakt mit privaten Gepäckstücken, Paletten und Pedelecs. Diese Gegenstände wurden wohl nach dem Einladen des Kalbfleisches an einem anderen Ort zugeladen und sollten unbemerkt vor Auslieferung der Lebensmittel wieder abgeladen werden. Das Kalbfleisch musste entsorgt werden.

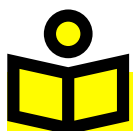


Beschlagnahmung von Nikotin-Pouches, Snus und E-Zigaretten

Bei Schwerpunktkontrollen in Tankstellen und im Einzelhandel wurden teilweise größere Mengen an Nikotin-Pouches und E-Zigaretten mit Tankvolumen größer als 2 ml festgestellt, welche allesamt nicht verkehrsfähig waren.



Bei einer Fahrzeugkontrolle vor einem Einzelhandelsgeschäft lagerte in einem Lieferfahrzeug Obst und Gemüse neben leerem Verpackungsmaterial und Abfällen. Bei genauerem Hinsehen fanden sich darunter auch fünf Kartonagen mit nicht verkehrsfähigen Snus und Nikotin-Pouches. Diese waren für den Weiterverkauf oder zur Abholung im Ladengeschäft bestimmt. Die in Amtshilfe hinzugezogene Polizei beschlagnahmte in sämtlichen Fällen die Ware und gegen die Verantwortlichen wurden Strafverfahren eingeleitet.



Mehr zu diesen und anderen
Kontrollen siehe
[Verbraucherportal-BW.de](https://www.verbraucherportal-bw.de)



Nikotin-Pouches sind tabakfreie Nikotinbeutel, die oral über die Mundschleimhaut konsumiert werden und umgangssprachlich auch als "White Snus" bekannt sind. Da sie keinen Tabak enthalten, unterliegen sie nicht dem Tabakrecht. Sie werden bundesweit einheitlich als nicht zugelassene neuartige Lebensmittel eingestuft.

Snus ist tabakrechtlich verbotener Tabak zum oralen Gebrauch.

Audits zu Rückverfolgbarkeit und Ereignismanagement

Was macht ein Lebensmittelunternehmen, wenn es feststellen muss, dass in seinem Karottensalat Glassplitter sind? Es

- **nimmt die Ware umgehend von den belieferten Einzelhandelsunternehmen (z. B. Supermärkten) zurück,**
- **informiert die Kundschaft und**
- **informiert die zuständige Lebensmittelüberwachungsbehörde über den Vorfall und die ergriffenen Maßnahmen.**

Damit die Informationen vollständig sind und schnell alle betroffenen Personen erreichen, richtet das Unternehmen ein System der Rückverfolgbarkeit und des Ereignismanagements ein. Das Lebensmittelunternehmen muss nach EU-Recht in der Lage sein, die Lieferbetriebe der Rohstoffe und die Abnehmerinnen und Abnehmer seiner Endprodukte zu identifizieren, um diese im Ernstfall informieren zu können (= Rücknahme).

In den Jahren 2022 bis 2025 kontrollierte das LKL BW zusammen mit den zuständigen Lebensmittelüberwachungsbehörden solche Systeme bei 78 Hersteller- und Handelsbetrieben.

Auffällig war, dass vielen Betrieben nicht bewusst war, wann und wie sie die zuständige Behörde über einen Vorfall und die ergriffenen Maßnahmen informieren müssen. Viele Unternehmen wussten nicht, welche Unterlagen nötig sind, damit Beteiligte schnell unterrichtet werden können. Für einen Großteil der Unternehmen war es schwierig zu beurteilen, wann ein Lebensmittel nicht sicher ist. Da einige Betriebe noch nie Ware bei Verbraucherinnen und Verbrauchern zurückrufen mussten, hatten sie keine Festlegungen getroffen, auf welchen Wegen die Öffentlichkeit informiert werden soll (= Rückruf). Nicht alle Beschäftigten waren ausreichend geschult, um im Fall einer Krise sicher und schnell handeln zu können.

Erfreulich war, dass die Mehrzahl der Betriebe im Ernstfall Rücknahmen entlang der Lieferkette oder öffentliche Rückrufe durchführen könnten, um den Verbraucherschutz sicherzustellen.



Das **Landeskrollteam Lebensmittel-sicherheit (LKL)** ist ein interdisziplinär zusammengesetztes Team, das die zuständigen Behörden des gesundheitlichen Verbraucherschutzes in Baden-Württemberg unterstützt. Die überregionale Ausrichtung ist sowohl für spezielle Kontrollprojekte als auch bei größeren Betrugsfällen wichtig. Sollte Baden-Württemberg von lebensmittelbedingten Krisengeschehen betroffen sein, steht das LKL BW als schnelle Eingreiftruppe zur Verfügung.

Kontrolle der Rückverfolgbarkeit von Tabakerzeugnissen

Die Rückverfolgbarkeit von Tabakerzeugnissen ist EU-weit vorgeschrieben. Sie muss vom Herstellerbetrieb bis zur ersten Verkaufsstelle, z. B. im Einzelhandel, an Tankstellen, in Kiosken oder an Verkaufsautomaten, gewährleistet sein. Dadurch soll der illegale Handel von Tabakerzeugnissen verhindert werden.

Alle Packungen von Tabakerzeugnissen müssen seit 20. Mai 2024 mit einem individuellen Erkennungsmerkmal ausgestattet sein, das als eindeutiger alphanumerischer Code mit einem optischen Datenträger auf jede Einzel- und aggregierte Verpackung angebracht wird. In Deutschland erfolgt die Ausgabe der Codes durch die Bundesdruckerei. Alle Wirtschaftsbeteiligten, die Tabakerzeugnisse in der EU herstellen, importieren, handeln oder verkaufen, müssen an eine elektronische EU-Datenbank angebunden sein. Die Tabaküberwachung kann die Rückverfolgbarkeit durch Eingabe des lesbaren Erkennungsmerkmals in dieser Datenbank oder durch Abscannen mit einer speziellen App überprüfen.

2025 setzte das LKL BW seine Kontrollen vom Vorjahr fort und führte zusammen mit den zuständigen Behörden 25 Betriebskontrollen durch und überprüfte die Rückverfolgbarkeit von 116 Tabakerzeugnissen. Auffällig war, dass bei 37 % der überprüften Tabakerzeugnisse der letzte Schritt der Rückverfolgbarkeit, also der Versand vom Großhandel zur ersten Verkaufsstelle, nicht in der EU-Datenbank erfasst war. Ursache hierfür waren unter anderem fehlerhafte Datenerfassungen durch den Großhandel.

Bei den Kontrollen wurden keine Unregelmäßigkeiten in den Warenströmen festgestellt, die auf einen illegalen Handel mit Tabakerzeugnissen hindeuteten.



37 %

**der Proben wiesen
keine lückenlose
Rückverfolgbarkeit
auf**

Kontrolle der Rückverfolgbarkeit und Vermarktung von Hühnereiern

Die Haltungsform von Legehennen sowie die regionale Herkunft von Hühnereiern stellen wesentliche Kaufkriterien dar und haben einen direkten Einfluss auf den Marktpreis. Aufgrund der teils erheblichen Preisunterschiede zwischen den Haltungsformen und der steigenden Nachfrage nach regional erzeugten Eiern, besteht ein erhöhtes Risiko der Irreführung durch falsche Angaben zur Haltungsform oder Herkunft.

2025 kontrollierte das LKL BW gemeinsam mit den Marktüberwachungsbehörden der Regierungspräsidien sowie den Lebensmittelüberwachungsbehörden Eierpackstellen mit den dazugehörigen Erzeugerbetrieben. Die Kontrollen der Bio-Betriebe unterstützte die Ökobebehörde des Regierungspräsidiums Karlsruhe.

Die Betriebe verfügten über mehrere Ställe mit unterschiedlichen Haltungsformen, die zum Teil landkreisübergreifend kontrolliert wurden. Zur Überprüfung der ausgelobten Herkunft und Echtheit untersuchte das CVUA Freiburg die während der Kontrollen entnommenen Proben von Eiern mittels Stabilisotopenmassenspektrometrie. Hierzu wurde jeweils auch das Futter und Tränkewasser der Legehennen herangezogen.

Im Rahmen der Kontrollen zeigte sich, dass die Rückverfolgbarkeit der Eier nicht bei allen Betrieben eindeutig nachvollziehbar war. In den Packstellen lagerten zum Teil Paletten mit unsortierten, ungestempelten Eiern ohne Kennzeichnung, es



wurden keine Eiersortierlisten geführt oder Eier schlechterer Güteklasse waren nicht gekennzeichnet.

Positiv festzuhalten ist, dass im Rahmen der Untersuchungen der Proben keine Verfälschungen in Bezug auf die angegebene Haltungsform oder die regionale Bewerbung festgestellt werden konnten.

**Keine Verfälschungen
festgestellt**



Weitere Infos zu Projekten
unter lkl.lgl-bw.de



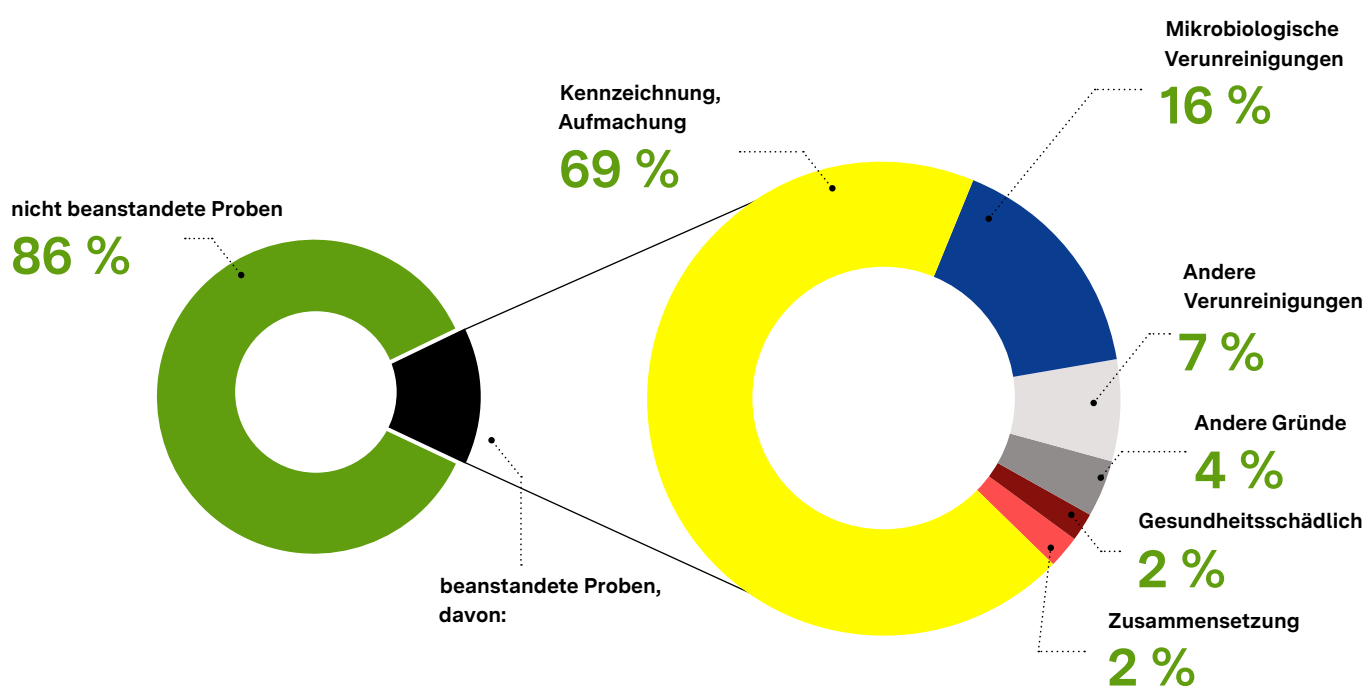
Untersuchung von Lebensmitteln



Die Untersuchungen von Lebensmitteln führen in Baden-Württemberg die Chemischen und Veterinäruntersuchungsämter (CVUAs) Freiburg, Karlsruhe, Sigmaringen und Stuttgart durch. Sie untersuchten 2025 insgesamt 43.019 Lebensmittel (Vorjahr: 42.566). Dabei setzten sie physikalische, chemische, instrumentell-analytische und mikrobiologische Methoden ein.

Von diesen untersuchten Proben waren 37.162 (86,4 %) ohne Auffälligkeiten und 5.857 wurden beanstandet (entspricht 13,6 %; Vorjahr: 15,1 %). Über die Gründe für die Beanstandungen gibt die nachfolgende Grafik eine Übersicht.

Anteil der beanstandeten Proben und Verteilung der Beanstandungsgründe



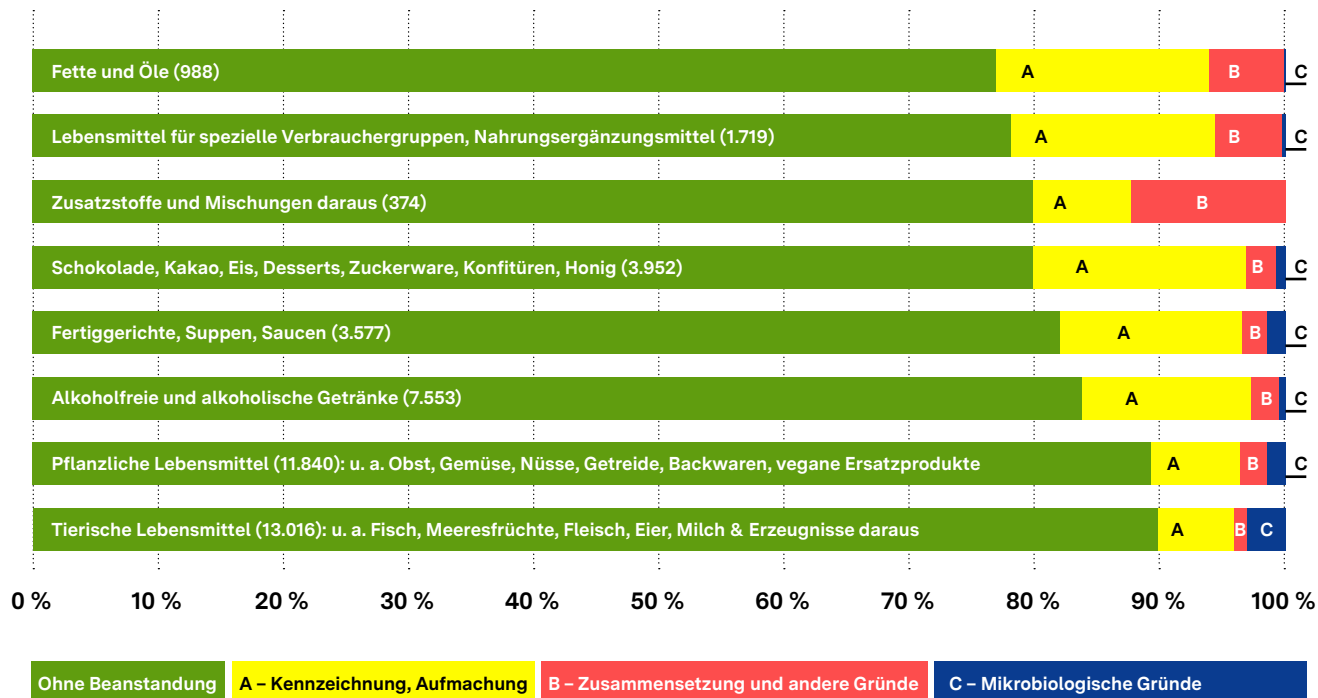
Im Jahr 2025 stuften die Sachverständigen der CVUAs 153 der untersuchten Lebensmittelproben als gesundheitsschädlich ein. Dies entspricht wie im Vorjahr einem Anteil von 0,4 %. Beispiele dazu sind auf den nächsten beiden Seiten beschrieben.

Die untenstehende Grafik zeigt im Überblick die Beanstandungsgründe nach Lebensmittelkategorien. Zu den Produktgruppen mit den höchsten Beanstandungsquoten gehörten die Fette und Öle mit 22,7 % sowie Lebensmittel für spezielle Verbrauchergruppen und Nahrungsergänzungsmittel mit 21,5 %. Hauptgrund für Abweichungen waren hier die Kennzeichnung und Aufmachung, zu der auch die Internetwerbung gehört.

Dagegen waren die Beanstandungsquoten bei den pflanzlichen und tierischen Lebensmitteln mit 10,6 % und 10,2 % deutlich niedriger. Unter diese Kategorien fallen zum Beispiel Kaffee und Tee (4,8 %), Eier und Eiprodukte (7,0 %) oder Fische und Meeresfrüchte (7,1 %). Mikrobiologische Verunreinigungen führten vor allem bei den tierischen Lebensmitteln zu Beanstandungen.



Untersuchte Produktgruppen (Probenzahl gesamt), Anteil und Art der Beanstandungen



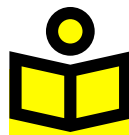
Unsichere Lebensmittel

Mikrobiologische Ursachen

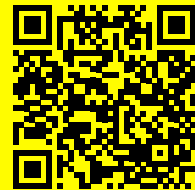
Die CVUAs untersuchten im Jahr 2025 insgesamt 14.840 Proben auf mikrobiologische Parameter, davon waren 11.708 risikoorientiert entnommene Planproben. Die 3.132 Anlassproben waren wegen eines Verdachtes auf Verderb, aufgrund einer Verbraucherbeschwerde oder im Zusammenhang mit mutmaßlich lebensmittelbedingten Erkrankungen erhoben worden. Sowohl die Gesamtbeanstandungsquote als auch die Beanstandungsquote aufgrund mikrobiologischer Abweichungen lagen bei den Anlassproben erwartungsgemäß höher als bei den Planproben. Beispielsweise waren 2,5 % der Planproben und 11,7 % der Anlassproben aufgrund von Hygienemängeln auffällig.



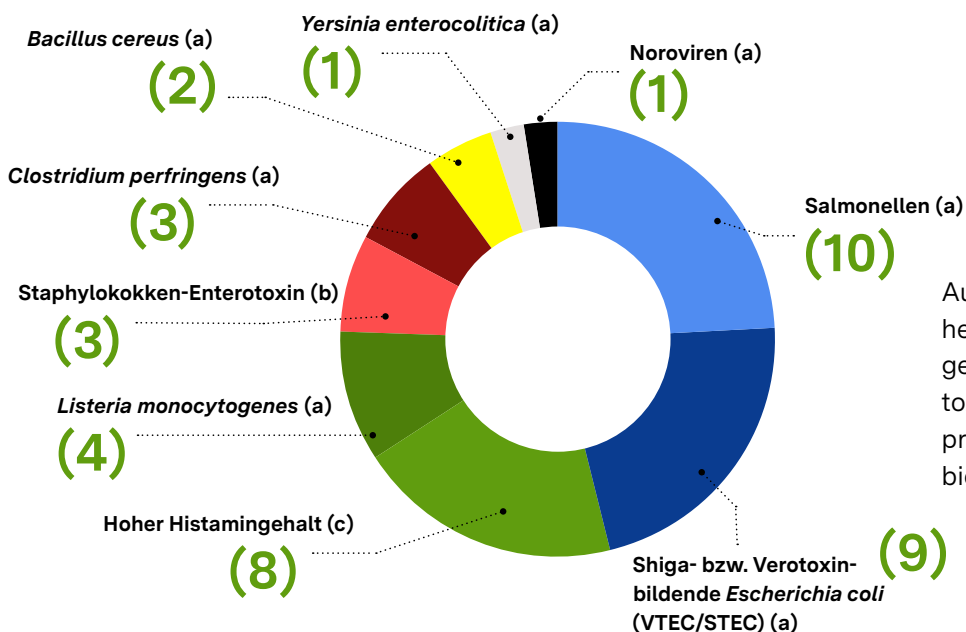
Bei den 39 (0,3 %) als gesundheitsschädlich beurteilten Proben handelte es sich überwiegend um Lebensmittel tierischer Herkunft wie Zwiebelmettwurst oder Thunfisch aus offen gelagerten Konserven. Entsprechend beurteilte pflanzliche Lebensmittel waren u. a. vorverpackter Salat, Cashewmus und gerebelter Basilikum. In den betroffenen Lebensmitteln wiesen die Untersuchungsämter Krankheitserreger, deren Toxine sowie toxische Eiweißabbauprodukte aus mikrobiellem Verderb nach, wobei in einzelnen Proben auch mehrere Befunde gleichzeitig vorlagen.



Ausführlicher Bericht
siehe ua-bw.de



Anzahl der mikrobiellen Ursachen für gesundheitsschädliche Lebensmittel



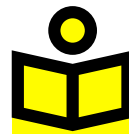
Aufgeschlüsselt nach: Krankheitserregern (a), mikrobiell gebildeten Toxinen (b) und toxischen Eiweißabbauprodukten, die durch mikrobiellen Verderb entstehen (c)

Wunderhonig für den Mann?



Nicht alles was als „natürlich“ beworben wird, kommt ohne versteckte Nachhilfe aus dem Bereich der Arzneimittel aus und oft sind ausgelobte „Wundermittel“ nicht ohne Risiko. Im Jahr 2025 lagen den CVUAs Karlsruhe und Stuttgart erneut insgesamt 5 „Potenzhonige“ zur Untersuchung vor. Der überwiegende Teil wies zwar keine deutsche Kennzeichnung auf – die Aufmachung war jedoch unmissverständlich: die Produkte sollten zu einem erfüllten Liebesleben verhelfen, ganz natürlich mit Pflanzenextrakten z. B. aus Ginseng, *Epimedium*, Maca oder *Tribulus terrestris*.

Tatsächlich war jedoch der Arzneistoff Sildenafil enthalten, der in verschreibungspflichtigen Arzneimitteln zur Behandlung von Erektionsstörungen eingesetzt wird. Alle 5 Proben beurteilten die Sachverständigen als gesundheitsschädlich. Vom Verzehr derartiger Produkte wird dringend abgeraten, da das Risiko für Überdosierungen und Wechselwirkung mit anderen Medikamenten besteht und Sildenafil nicht ohne Grund verschreibungspflichtig ist.



Ausführlicher Bericht
siehe ua-bw.de



Weiche Schale mit hartem Kern

Eine zur Beurteilung vorgelegte Beschwerdeprobe bestand aus halbseitig mit Schokolade überzogenen, länglichen dunklen Trockenfrüchten. Auf der Verpackung des Produkts war von „Feigen in Zartbitterschokolade“ die Rede und auch dem Zutatenverzeichnis war nichts anderes zu entnehmen. Damit ist die Verbrauchererwartung klar: weiche Früchte zum genussvollen Hineinbeißen. Für den Beschwerdeführer kam es jedoch anders. Er biss unerwartet auf einen harten Kern und beschädigte sich einen Zahn.

Am CVUA stellten die Sachverständigen dann nicht nur fest, dass es sich offensichtlich um Datteln mit Kern handelte. Der Geruch war zudem vergoren und alkoholisch. Aufgrund der möglichen Verletzungsgefahr durch die unerwarteten harten Kerne beurteilten sie die Probe als gesundheitsschädlich.

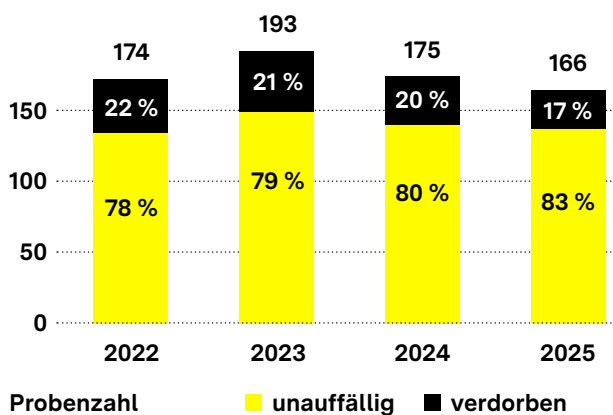


Echt jetzt? – Ihr verkostet gebrauchte Frittierfette?

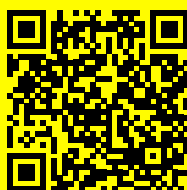
Tatsächlich wird am CVUA Stuttgart jedes gebrauchte Frittierfett verkostet, das als amtliche Probe erhoben wird. Aussehen, Geruch und Geschmack liefern wichtige Hinweise, ob gesetzliche Anforderungen in Bezug auf die Frische eingehalten sind. Ergänzend dazu bestimmt das Labor den Gehalt an polymeren Triglyceriden.

Hohe Temperaturen beim Frittieren beschleunigen den Fettverderb stark. Es entstehen unerwünschte Stoffe, die u. a. zur Rauchbildung beim Erhitzen, einer Erhöhung der Viskosität sowie gelegentlich zu einer Verfärbung des Fetts führen können. Dazu kommen ein verbrannter Geruch sowie ein brenzlicher oder traniger Geschmack. Sind Geruch und Geschmack stark abweichend und der Gehalt an polymeren Triglyceriden auffällig hoch, gilt das Fett als verdorben und ist für den Verzehr nicht mehr geeignet. Dasselbe gilt für darin zubereitete Lebensmittel, denn etwa 10 bis 15 % des Frittierfetts werden mitverzehrt.

Untersuchte gebrauchte Frittierfette von 2022 bis 2025 mit Beanstandungsquoten



Ausführlicher Bericht
siehe ua-bw.de



Untersuchungsergebnisse

Die von 2022 bis 2025 untersuchten 708 gebrauchten Frittierfette stammten beispielsweise aus Imbisswägen, Kantinen, Freibadkiosken, Autobahngaststätten oder von Lebensmittelherstellern.

Die Beanstandungsquote sinkt tendenziell. Doch viele Frittierfette werden immer noch zu lange und bei zu hohen Temperaturen verwendet. Umso wichtiger ist es, verdorbene Frittierfette zu identifizieren und die verantwortlichen Lebensmittelunternehmen weiterhin über den richtigen Umgang mit Frittierfetten aufzuklären.



Tipps zum richtigen Umgang mit Frittierfett

- spezielles Frittierfett/-öl verwenden, am besten pflanzliches, mit möglichst geringem Anteil an mehrfach ungesättigten Fettsäuren
- Temperaturen von 150 bis 175 °C verlängern die Haltbarkeit
- vor dem Frittieren überschüssige Panade und Wasser vom Frittiergut entfernen
- Fritteuse regelmäßig reinigen und Fett filtrieren, da Frittierrückstände den Fettverderb beschleunigen
- raucht das Fett stark oder schmeckt bzw. riecht verbrannt oder brenzlich, ist es verdorben und sollte entsorgt werden

Hausmacher Leberwurst – auf Herz und Nieren geprüft!

Für alle, die die herzhafte Küche schätzen, ist die Hausmacher Leberwurst der Inbegriff guter Hausmannskost. Was sie ausmacht, richtet sich nach der in den Leitsätzen für Fleisch und Fleischerzeugnisse beschriebenen Verkehrsauffassung. Die grob gekörnte Kochwurst enthält fettgewebsreiches Schweinefleisch, Fett- und Bindegewebe, Schweinemasken, Leber, Herz und Zunge. Der Leberanteil beträgt 10 bis 30 %. Die Verarbeitung anderer Innereien wie Milz oder Niere ist nicht üblich und muss deshalb in der Kennzeichnung angegeben werden.



Histologische Untersuchung

Das CVUA Stuttgart untersuchte in den Jahren 2022 bis 2025 40 Hausmacher Leberwürste aus Metzgereien oder dem Lebensmitteleinzelhandel in loser oder vorverpackter Angebotsform.

Welche Gewebe befinden sich neben Leber sonst noch in der Kochwurstmasse? Der Blick durchs Mikroskop auf hauchdünne, speziell eingefärbte Schnitte zeigte auch so manche unerwarteten Bestandteile.

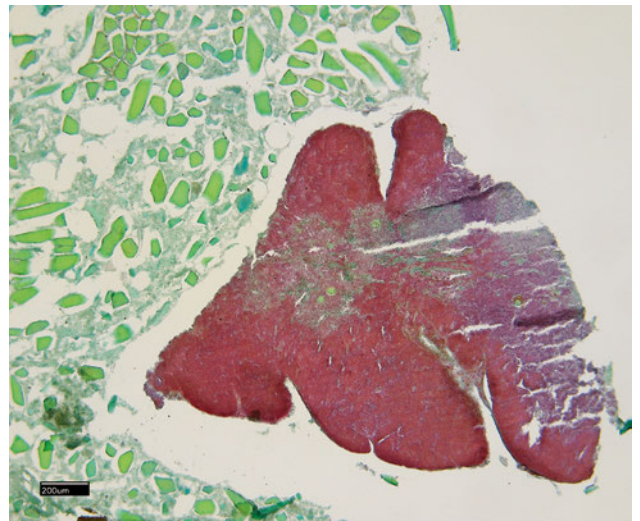
Die gute Nachricht: Leber ist immer drin. In allen Hausmacher Leberwürsten war Lebergewebe in Form von Leberläppchen nachweisbar.

5 Proben enthielten pathologisch verändertes Lebergewebe. Die betreffenden Schweine hatten vor der Schlachtung also eine mehr oder weniger starke Leberentzündung (Hepatitis). Ist eine Leber sichtbar geschädigt, wird sie bei der nach der Schlachtung vorgeschriebenen Fleischuntersuchung als „untauglich“ beurteilt und entfernt.

Gewebe von der Niere war in 5 Proben, von Thymus in 8 und von Milz in einer Probe nachweisbar. Das Bild unten zeigt rot eingefärbtes Thymusgewebe in einer untersuchten Hausmacher Leberwurst.

Die Verarbeitung von Niere, Thymus und Milz ist zulässig, muss aber in der Kennzeichnung angegeben werden, was bei diesen Proben fehlte.

In einer Hausmacher Leberwurst waren wiederverarbeitete Fleischerzeugnisse histologisch nachweisbar. Das ist zulässig, sofern die Qualität dadurch nicht leidet.



Ausführlicher Bericht
siehe ua-bw.de



Spezialnahrung für Säuglinge erfüllt strenge Anforderungen

Das CVUA Karlsruhe untersucht sogenannte Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke (bilanzierte Diäten) zentral für Baden-Württemberg. 2025 lag der Fokus auf Lebensmitteln, die für Säuglinge mit Krankheiten wie Phenylketonurie oder für die besonderen Nährstoffbedürfnisse von Frühgeborenen bestimmt sind.

Achtung Verwechslungsgefahr!

In Supermärkten und Drogerien stehen bilanzierte Diäten für Säuglinge und "gewöhnliche" Säuglingsnahrungen häufig nebeneinander im Regal. Nicht immer ist sofort ersichtlich, dass es sich um unterschiedliche Produktarten handelt.

Für bilanzierte Diäten sind folgende Kennzeichnungselemente vorgeschrieben:

- **Bezeichnung „Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke (bilanzierte Diät)“;**
- **die Hinweise „Zum Diätmanagement bei ...“ und „Nur unter ärztlicher Aufsicht verwenden“.**

Auf der Vorderseite werden häufig Beschwerden wie „vermehrtes Spucken“ oder allgemeine Begriffe wie „Spezialnahrung“ hervorgehoben.

Um Verwechslungen zu vermeiden, sollten Verbraucherinnen und Verbraucher die Angaben auf der gesamten Verpackung aufmerksam lesen, bevor sie sich für ein Produkt entscheiden.

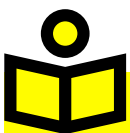


Was sind Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke?

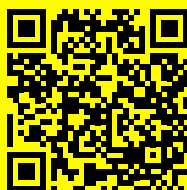
Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke werden auch bilanzierte Diäten genannt. Sie werden für Menschen entwickelt, die gewöhnliche Lebensmittel oder bestimmte Nährstoffe nicht richtig aufnehmen oder verwerten können oder die aufgrund einer Erkrankung einen besonderen Nährstoffbedarf haben. Sie dürfen nur unter ärztlicher Aufsicht eingesetzt werden und können die normale Ernährung teilweise oder vollständig ersetzen. Sie kommen dann zum Einsatz, wenn eine Anpassung der üblichen Ernährung nicht ausreicht, um dem besonderen Bedarf gerecht zu werden.

Untersuchungsergebnisse

Das CVUA Karlsruhe untersuchte in Zusammenarbeit mit den CVUAs Freiburg und Stuttgart in den Jahren 2024 und 2025 insgesamt 42 Proben auf Pestizide, Schwermetalle, Dioxine und weitere Schadstoffe. Alle Höchstgehalte wurden eingehalten und die strengen Anforderungen an bilanzierte Diäten für Säuglinge erfüllt.



Ausführlicher Bericht
siehe ua-bw.de



Im Fokus: Die Mykotoxine T-2 und HT-2 in Apfelsaft

Das Mykotoxinlabor am CVUA Sigmaringen untersucht seit 2016 regelmäßig Lebensmittel auch auf die Toxine T-2 und HT-2. Dabei stehen nicht nur Getreideerzeugnisse im Fokus, sondern auch Fruchtsäfte oder Öle, für die bisher noch keine Höchstgehalte festgelegt sind. Mit diesen Untersuchungen trägt das CVUA Sigmaringen dazu bei, die Datenbasis als Grundlage für die Risikobewertung und Festlegung von Höchstgehalten im Sinne des gesundheitlichen Verbraucherschutzes zu erweitern.

Wie hoch sind die Gehalte in Apfelsaft?

Von den zwischen 2021 und 2025 untersuchten 265 Apfelsäften enthielten 77 (29 %) Gehalte an T-2- und HT-2-Toxin oberhalb der Bestimmungsgrenze (2 µg/kg). Die überwiegende Anzahl der 77 Apfelsäfte mit T-2 und HT-2 wies dabei Gehalte von unter 10 µg/kg auf (75 %). Der höchste in einer Probe ermittelte Gehalt lag bei 69 µg/kg. Zum Vergleich: Gesetzliche Höchstgehalte für T-2 und HT-2 in Getreideprodukten betragen zwischen 10 µg/kg (Getreidebeikost) und 100 µg/kg (Haferflocken).

Was ist in anderen Apfelprodukten und Kernobstsäften zu finden?

Nur in 3 Birnen-, 2 Quittensäften sowie 3 Mehrfruchtgetränken mit Apfelsaft waren die Toxine T-2 und HT-2 bestimmbar. Alle untersuchten Proben Apfelmus, Apfelkompott und Beikost mit Apfelanteil waren in dieser Hinsicht unauffällig.



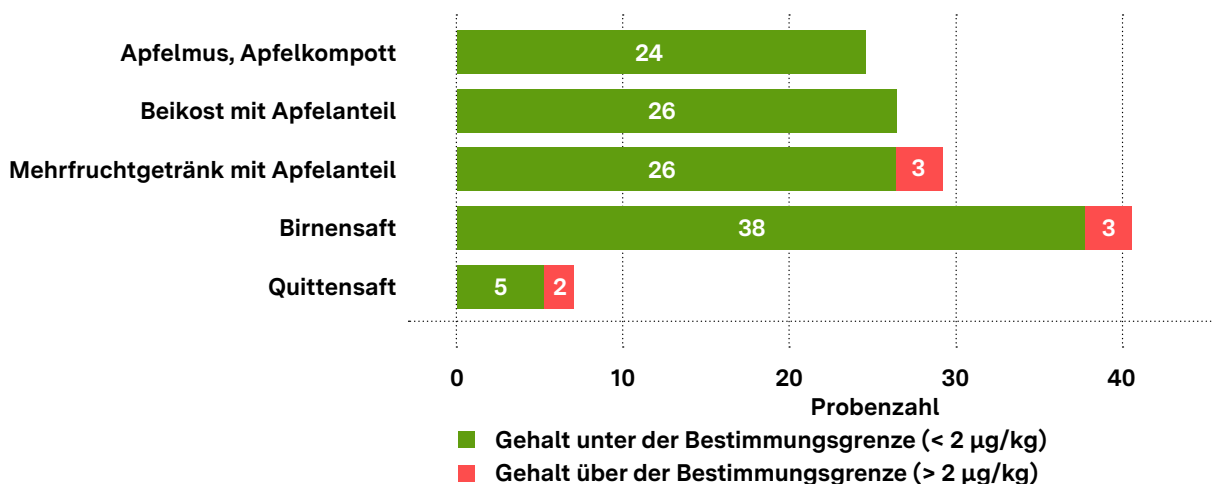
T-2 und HT-2 sind Mykotoxine (Schimmelpilzgifte), die häufig zusammen auftreten und sich in ihrer chemischen Struktur sehr ähnlich sind. Nach der Aufnahme durch Menschen oder Tiere, z. B. über kontaminierte Nahrung, wird T-2-Toxin vom Stoffwechsel rasch in HT-2-Toxin umgewandelt. Zu den möglichen schädlichen Wirkungen zählen Beeinträchtigungen des blutbildenden Systems und des Immunsystems. Bei höheren Dosen können zudem akute Effekte wie Gewichtsverlust, Futterverweigerung, Erbrechen, Durchfall und Gewebeschäden beobachtet werden.



Weitere Informationen zum Thema siehe ua-bw.de



Untersuchungsergebnisse von T-2 und HT-2 in Obstprodukten (2021 bis 2025)



Wenn das Extra an Koffein gefährlich werden kann

Neben klassischen Energy-Drinks drängen hochdosierte Koffein-Pulver, Tabletten und Pre-Workout-Booster auf den Markt – angetrieben durch Fitness-Trends und dem Wunsch nach schneller Energie. Untersuchungen der CVUAs Karlsruhe und Stuttgart zeigen, dass einige Produkte die von der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) als sicher bewertete Menge deutlich überschreiten.



Wie viel Koffein gilt als unbedenklich?

Laut EFSA sind für gesunde Erwachsene als sicher anzusehen:

- bis zu 200 mg als Einzeldosis
- bis zu 400 mg pro Tag.

Zum Vergleich: Eine Tasse Filterkaffee enthält etwa 80 bis 120 mg Koffein.



ungefähr

4 Tassen

Kaffee am Tag können unbedenklich konsumiert werden.



Besonders problematisch: reines Koffeinpulver

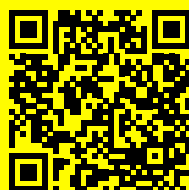
Unter den Proben befand sich auch ein Pulver aus reinem Koffein. Sehr kleine Mengen (z. B. 0,2 g) lassen sich mit Küchenwaagen oder Messlöffeln nicht zuverlässig abmessen. Ein Messfehler kann die Dosis stark erhöhen. Eine sichere Handhabung von Koffeinpulver ist daher nicht möglich.

Untersuchungsergebnisse

Von 2010 bis 2025 stuften die CVUAs Karlsruhe und Stuttgart 23 koffeinhaltige Nahrungsergänzungsmittel und Getränke als gesundheitsschädlich ein. Die Einzelportionen enthielten 225 bis 600 mg Koffein und überschritten die unbedenkliche Einzeldosis zum Teil deutlich. Bei 21 Produkten sollten laut Verzehrangabe 400 bis 1000 mg Koffein pro Tag aufgenommen werden – bis 2,5-mal mehr als die unbedenkliche Tagesdosis. Einige Produkte kombinierten Koffein mit anderen stoffwechselanregenden Stoffen wie Synephrin. Dies erhöht das gesundheitliche Risiko zusätzlich.



Ausführlicher Bericht
siehe ua-bw.de



Was Verbraucherinnen und Verbraucher beachten sollten:

- von hochkonzentrierten, schwer dosierbaren Koffeinpulvern Abstand nehmen
- Vorsicht auch bei hochdosierten Pre-Workout-Pulvern oder „Energy-Boostern“
- angegebene Koffeinmenge pro Portion und pro Tag beachten und weitere Koffeinaufnahmen aus Kaffee, Tee, Cola und Energy-Drinks berücksichtigen
- bei Herzproblemen, Schwangerschaft, Stillzeit oder hoher Empfindlichkeit besser verzichten
- besondere Vorsicht, wenn weitere stimulierende Inhaltsstoffe enthalten sind (z. B. Synephrin)

Shilajit – viel Hype um nichts?

Shilajit, auch als Mumijo bekannt, wird in sozialen Medien als vermeintlich gesundheitsförderndes Nahrungsergänzungsmittel beworben. Das CVUA Stuttgart untersuchte 12 Proben des teerartigen Gemischs aus dem Himalaya auf Zusammensetzung und Werbeaussagen.

Untersuchungsergebnisse

Oft preisen Influencerinnen und Influencer bzw. Firmen den hohen Gehalt an Mineralstoffen an. Die untersuchten Produkte enthielten jedoch keine Mengen, die diese Werbung rechtfertigen. Positiv: Zumindest wiesen sie auch keine überhöhten Schwermetallgehalte auf.

Alle Proben enthielten diverse Fremdstoffe, 3 kaum oder keine Shilajit-typischen Substanzen. Der Nachweis des Pflanzenschutzmittelrückstands Chlormequat in mehreren Proben stellt die beworbene Natürlichkeit in Frage.

In 4 Proben fanden sich Abbauprodukte von stark erhitztem Zucker – die beworbene „schonende“ Verarbeitung ist damit irreführend. Der teils hohe Zuckergehalt legt nahe, dass ein höherer Shilajit-Gehalt nur durch Karamellisieren vorgetäuscht wurde.

Werbung ohne Belege

Die Werbung für Shilajit in den sozialen Medien war häufig irreführend und enthielt teils überzogene, wissenschaftlich nicht belegte Gesundheitsversprechen. 83 % der Proben beanstandete das CVUA aufgrund unzulässiger gesundheitsbezogener Angaben. Bei einem Drittel der Produkte wurde zudem verbotene krankheitsbezogene Werbung wie „entzündungshemmend“ oder „Verlangsamung der Alzheimer-Krankheit“ verwendet.

Das angebliche „Wundermittel“ Shilajit enthält nach den Untersuchungen des CVUA Stuttgart vieles, aber leider keine Wunder. Hinter dem Hype steckt vor allem eins: cleveres Marketing.



Shilajit ist ein bitumenartiges Harz mit stechendem Geruch. Es bildet sich in hochgelegenen Gesteinsschichten, verflüssigt sich im Sommer und tritt dann aus dem Gestein aus. Es besteht aus einem komplexen Gemisch verschiedener organischer Stoffe sowie mikrobieller und pflanzlicher Abbauprodukte.

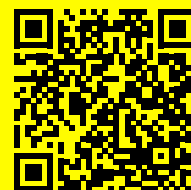


83 %

der Proben wurden aufgrund unzulässiger gesundheitsbezogener Angaben beanstandet



Ausführlicher Bericht
siehe ua-bw.de



Matcha: Grüner Genuss pur oder versteckte Risiken?

Leuchtend grün, fein gemahlen und voll im Trend – Matcha gilt als der Besondere unter den Tees. Während üblicherweise bei Tee der Aufguss ohne die extrahierten Teeblätter oder Pflanzenteile verzehrt wird, wird bei Matcha das fein zermahlene Pflanzenpulver mit getrunken.

Um herauszufinden, wie es um die Rückstandssituation bestellt ist, untersuchte das CVUA Stuttgart 11 Matcha-Proben aus dem Handel.

Untersuchung auf Rückstände und Kontaminanten

In den 9 Matchas aus biologischer Erzeugung fand das Labor keine Pflanzenschutzmittelrückstände. Anders zeigte sich das Bild bei den beiden Matcha-Tees aus konventionellem Anbau: Es konnten darin Mehrfachrückstände an Pflanzenschutzmitteln gefunden werden. In einem Fall stellte das Labor eine gesicherte Überschreitung der Höchstmenge für die quartenäre Ammoniumverbindung Octadecyltrimethylammoniumchlorid fest. Diese kommt typischerweise als Desinfektionsmittel zum Einsatz. Ein möglicher Eintragsweg ist das Waschen bei der Verarbeitung der Teeblätter.

Die Untersuchungen zeigten auch, dass Bio-Matchas im untersuchten Umfang geringer mit Kontaminanten wie Perchlorat oder Trimesium belastet waren. Wer Rückstände möglichst vermeiden möchte, sollte auf Bio-Produkte zurückgreifen.

Aluminiumgehalte in Matcha

Teesträucher nehmen Aluminium aus dem Boden besonders gut auf und lagern es überwiegend in ihren Blättern ein. 9 der Matcha-Proben untersuchte das CVUA deshalb auf Aluminium. Die Gehalte lagen zwischen 512 und 2.085 mg/kg. Die von der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) für Aluminium festgelegte tolerierbare wöchentliche Aufnahmemenge (TWI) von 1 mg/kg Körpergewicht kann bei häufigem Verzehr von Matcha mit hohem Aluminiumgehalt erreicht oder überschritten werden. Ein gelegentlicher Matcha-Genuss ist nach aktuellem Kenntnisstand unbedenklich.

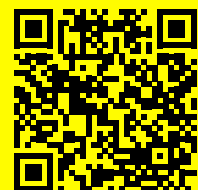


9 Proben

wurden auf Aluminium untersucht



Ausführlicher Bericht
siehe ua-bw.de



Reis auf dem Prüfstand

Reis wird hauptsächlich in Asien angebaut und verzehrt. Auch in der europäischen Küche spielt er als Beilage oder Hauptzutat eine wichtige Rolle.

Ein Thema in Verbindung mit Reis ist oft der Arsengehalt. Die Pflanze nimmt aus Boden und Wasser das gesundheitlich bedenkliche Schwermetall auf. Der Gehalt variiert je nach Anbauregion, Bodenbeschaffenheit und Wasserversorgung.

Aber auch nach der Ernte können sich bei Transport und Lagerung noch Probleme ergeben. Denn Reis ist bekannt dafür, leicht Umgebungsgerüche anzunehmen. Eine räumliche Trennung von stark riechenden Produkten wie Reinigungsmitteln ist deshalb unbedingt einzuhalten. Ein Befall mit Insekten während Lagerung und Transport kann zudem erhebliche Schäden verursachen, da die Ware dann nicht mehr zum Verzehr geeignet ist.



Untersuchungsergebnisse

Ist der Geruch bei der sensorischen Analyse abweichend, wird der Reis gekocht, da viele Gerüche nach dem Kochen nicht mehr wahrnehmbar sind. Bleibt der abweichende Geruch bestehen, wird die Probe beanstandet. Schädlinge im Reis werden mit einem Digitalmikroskop fotografiert und mit Hilfe geeigneter Literatur identifiziert.

Im Jahr 2025 untersuchte das CVUA Sigmaringen 33 Reisproben auf ihre sensorische Qualität, den Arsengehalt und Verunreinigungen. Den Höchstgehalt für anorganisches Arsen überschritt keine der Reisproben.

4 Produkte beurteilte das CVUA als nicht zum Verzehr geeignet: Eine der Proben enthielt hellgrüne, streifenförmige Kunststoffteilchen. Ein anderer Reis war sensorisch abweichend. Er roch sowohl roh als auch gekocht muffig und intensiv nach Dung.

In 2 Reisproben stellte das Labor Schädlinge fest. Auch durch nachträgliches Reinigen oder Sortieren lässt sich kein verkehrsfähiges Produkt erzeugen, da der Reis mit den Hinterlassenschaften der Schädlinge kontaminiert ist.

Die Ergebnisse zeigen, dass die meisten Proben den Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit entsprechen.

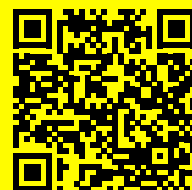


Tipp:

So lässt sich der Arsengehalt verringern: Reis in reichlich Wasser waschen und garen sowie überschüssiges Kochwasser abgießen.



Ausführlicher Bericht
siehe ua-bw.de



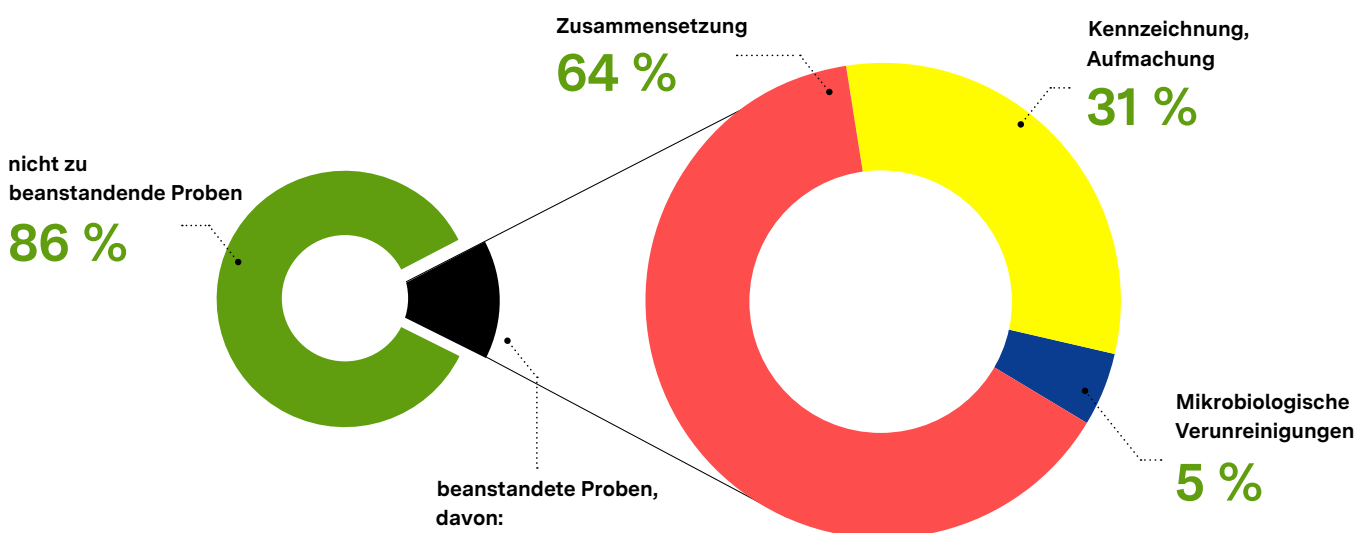
Untersuchung von Bedarfsgegenständen

Bedarfsgegenstände sind wie der Name sagt „Gegenstände des täglichen Bedarfs“. Dazu gehören Lebensmittelkontaktmaterialien wie Geschirr oder Lebensmittelverpackungen sowie Gegenstände mit längerem Körperkontakt wie Kleidung oder Schmuck. Auch Spielwaren, Scherzartikel sowie Reinigungs- und Pflegemittel untersucht das

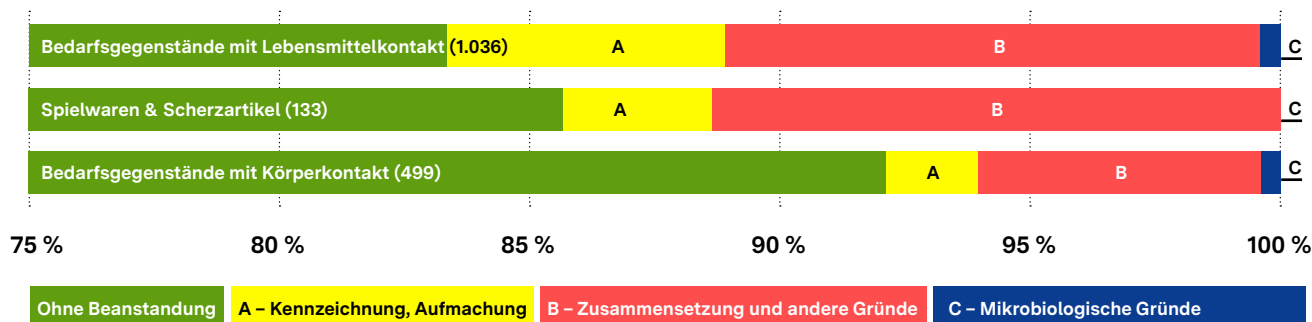
Bedarfsgegenstände-Labor am CVUA Stuttgart zentral für Baden-Württemberg.

Im Jahr 2025 waren dies insgesamt 1.668 Proben (Vorjahr: 1.880), davon wurden 13,7 % (Vorjahr: 14,8 %) beanstandet. Gesundheitsschädliche Proben gab es im Jahr 2025 nicht (Vorjahr: 0,5 %).

Anteil der beanstandeten Proben und Verteilung der Beanstandungsgründe



Untersuchte Produktgruppen (Probenzahl gesamt), Anteil und Art der Beanstandungen



Kuscheltier-Hype getrübt: Weichmacher in Plüschmonstern

Das Bedarfsgegenstände-Labor am CVUA Stuttgart untersuchte die im Jahr 2025 gehypten Monsterplüschfiguren, „Labubu“ oder „Lafufu“ genannt, auf Weichmacher. Füße, Hände und Gesicht der Figuren bestehen aus Polyvinylchlorid (PVC). Um diesem Kunststoff Elastizität zu verleihen, kommen Weichmacher zum Einsatz, die teilweise bedenklich für die Gesundheit sind. Für einige gibt es deshalb ein Verwendungsverbot.



Untersuchungsergebnisse

6 von 7 untersuchten Plüschmonstern enthielten DEHP und/oder DBP und überschritten den Grenzwert von 0,1 g/100 g deutlich. Der höchste Gehalt lag mit 34 g/100 g sogar mehr als 300-fach darüber. Bei keiner der Proben war die Kontaktanschrift eines verantwortlichen Unternehmens vorhanden.

Die betroffenen Figuren beurteilten die Sachverständigen als nicht verkehrsfähig. Aufgrund dieser Auffälligkeiten werden vergleichbare Spielzeuge auch in Zukunft am CVUA Stuttgart auf den Gehalt an gesundheitlich bedenklichen Weichmachern untersucht.



Verbotene Weichmacher in Verbraucherprodukten und Spielzeug

Verschiedene als Weichmacher verwendete Phthalate stehen unter Verdacht leber- und fortpflanzungsschädigend zu sein. Deshalb sind Bis(2-ethylhexyl)phthalat (DEHP), Dibutylphthalat (DBP), Benzylbutylphthalat (BBP) und Diisobutylphthalat (DIBP), Diisononylphthalat (DINP), Diisodecylphthalat (DIDP) und Di-n-octylphthalat (DNOP) zur Herstellung von Spielzeug und Babyartikeln verboten. Seit dem 7. Juli 2020 gilt das Verbot für DEHP, DBP, BBP und DIBP auch in sonstigen Verbraucherprodukten wie Flip-Flops, Fahrradsätteln oder Regenjacken. Enthalten Produkte von diesen Substanzen mehr als 0,1 g pro 100 g Kunststoff dürfen sie nicht in Verkehr gebracht werden.

Alternativen sind toxikologisch weniger bedenkliche Weichmacher wie Citrate oder Weichmacher wie Polyadipate, die weniger leicht aus dem Kunststoff herausgelöst werden.



Ausführlicher Bericht
siehe ua-bw.de



Wie sicher ist beschichtetes Kochgeschirr?

Um die Qualität und Sicherheit von beschichteten Pfannen und Töpfen zu überprüfen, führt das Bedarfsgegenstände-Labor Funktionstests durch, die den haushaltsüblichen Gebrauch simulieren. In den Jahren 2024 und 2025 unterzog das CVUA Stuttgart insgesamt 10 beschichtete Pfannen und 3 beschichtete Töpfe einem Härte- und Verschleißtest.

Das Ergebnis der Funktionsprüfung der beschichteten Pfannen und Töpfe war erfreulich: Alle hielten der Prüfung stand. Das untersuchte Kochgeschirr war von guter Qualität und kann somit ohne Bedenken im Alltag verwendet werden.

Ein Beispiel zeigt das Bild rechts. Auf der linken Hälfte ist die unbenutzte Pfanne und auf der rechten Hälfte die unbeschädigte Pfanne nach dem Funktionstest zu sehen.

Was können Verbraucherinnen und Verbraucher zu Hause beachten?

- ➔ Beim Umgang mit beschichtetem Kochgeschirr scharfe oder spitze Gegenstände vermeiden, da sie die Beschichtung beschädigen können. Ein Pfannenwender aus Metall ist nicht geeignet.
- ➔ Bei der Reinigung Vorsicht walten lassen: kratzige Topfschwämme oder Spülbürsten können ebenfalls die Beschichtung beschädigen und sollten nicht verwendet werden.
- ➔ Bei bereits benutztem Kochgeschirr prüfen Sie am besten regelmäßig, ob die Beschichtung noch intakt ist oder Verschleißerscheinungen wie Kratzer oder Blasen aufweist.



Funktionstest für Pfannen und Töpfe

Die beschichteten Pfannen und Töpfe werden zunächst bis zur Hälfte mit einer Mischung aus Reis und saurer Tomatensoße befüllt. Anschließend kocht die Mischung 30 Minuten unter ständigem Rühren und kühlt dann im Kochgefäß ab. Dieser Vorgang wird insgesamt fünfmal Mal wiederholt, um den mehrfachen Gebrauch im Haushalt abzubilden.

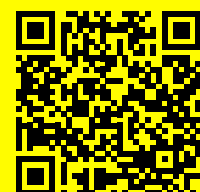


Pfanne unbenutzt

Pfanne benutzt



Ausführlicher Bericht
siehe ua-bw.de



Alles bereit zum Angrillen?

Ob im Garten, im Park oder auf dem Balkon – sobald die warmen Monate beginnen, ist Grillsaison. Die Regale der Super- und Baumärkte füllen sich mit allerlei Grillutensilien. Diese landen zur Untersuchung am CVUA Stuttgart auf dem Labortisch. Die Gegenstände müssen hitzebeständig sein und sind daher meist aus Metall gefertigt. Es stellt sich die Frage: Gehen Metalle aus dem Material in die gegrillten Lebensmittel über?

Untersuchungsergebnisse

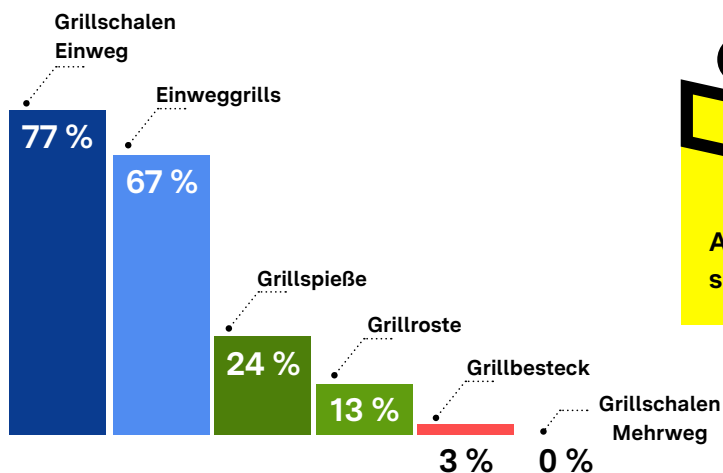
In den Jahren 2020 bis 2025 untersuchte das CVUA Stuttgart insgesamt 135 Grillutensilien aus Metall. Überwiegend waren dies verschiedene Grillspieße, gefolgt von Grillbesteck, Ein- und Mehrweggrillschalen, Grillrosten und Einweggrills. Die Sachverständigen beurteilten 30 Proben aufgrund zu hoher Gehalte an freigesetzten Elementen als nicht verkehrsfähig. In den meisten Fällen ging es dabei um Aluminium, Nickel und Eisen. Seltener kam es auch zur Überschreitung der Richtwerte von Mangan, Zink, Chrom, Cobalt sowie Arsen oder Vanadium.

Insbesondere bei den Einwegprodukten stellte das CVUA Stuttgart einen hohen Anteil an auffälligen Proben fest: 77 % der Einweggrillschalen und 67 % der Einweggrills hielten die Richtwerte nicht ein. Insgesamt betrachtet waren 76 % der untersuchten Grillutensilien hinsichtlich der Metalllössigkeit in Ordnung.



Anhand von Migrationsversuchen prüft das Labor die Metalllössigkeit der Bedarfsgegenstände. Sie zeigen, ob Metalle bei Gebrauch aus dem Material gelöst werden. Citronensäure simuliert dabei Lebensmittel, die einen hohen Säuregehalt aufweisen, wie z. B. Tomaten oder saure Marinaden. Ist der Gegenstand nicht für saure Lebensmittel vorgesehen, wird spezielles Prüfwasser als Lebensmittelsimulanz verwendet. Mittels Massenspektrometrie oder Atomemissionsspektroskopie erfolgt anschließend die Bestimmung der Gehalte an Metallelementen, die vom Gegenstand in das Simulanz übergegangen sind.

Beanstandungsquoten der Grillutensilien nach Kategorien (2020 bis 2025)



Ausführlicher Bericht
siehe ua-bw.de



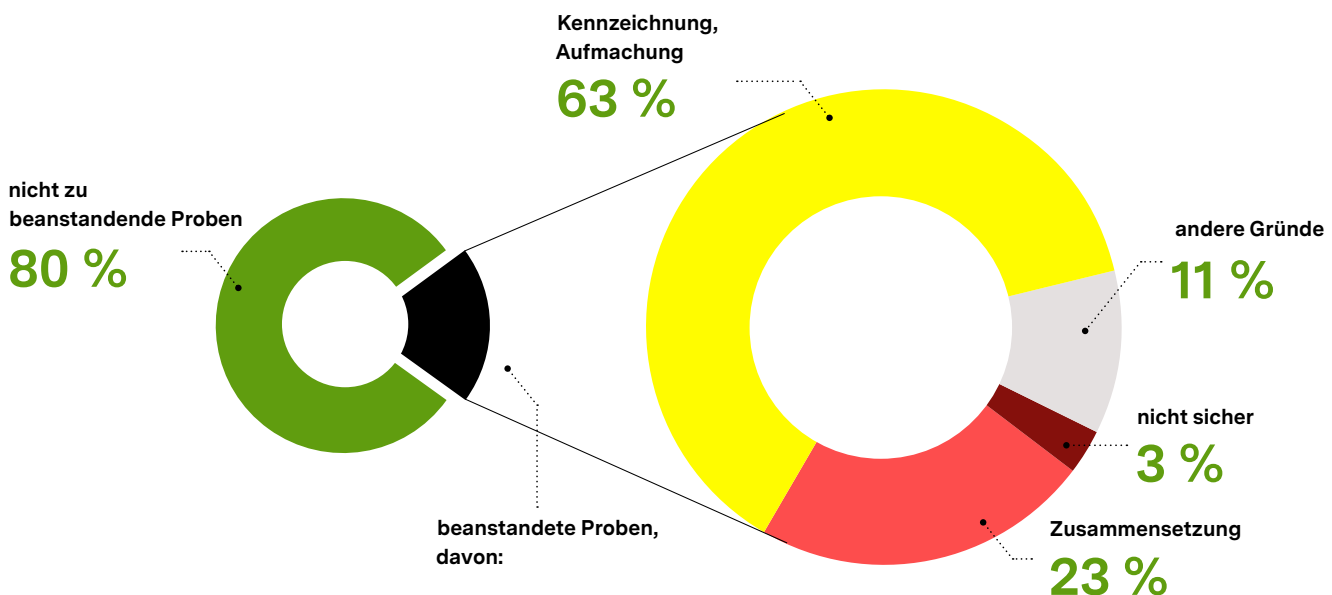
Untersuchung von kosmetischen Mitteln

Kosmetische Mittel sollen das Aussehen verändern, den Körper reinigen, schützen, in gutem Zustand halten, parfümieren oder den Körpergeruch beeinflussen. Mittel zum Tätowieren sind ebenfalls in diesem Kapitel aufgeführt, obwohl sie in einem eigenen Rechtsbereich geregelt sind.

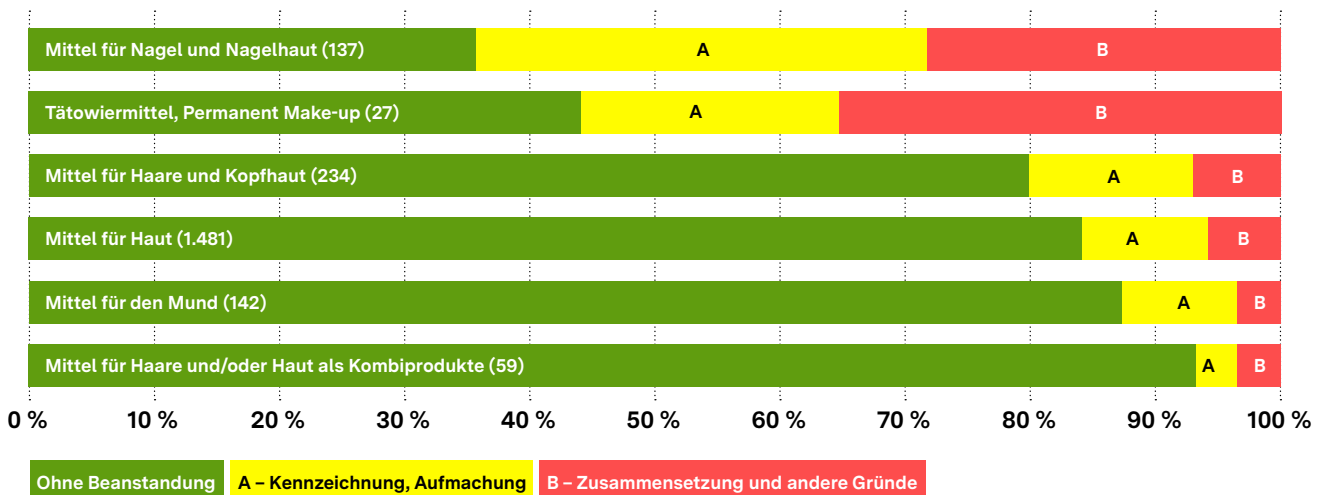
Im Jahr 2025 untersuchte das Kosmetiklabor am CVUA Karlsruhe landesweit 2.080 Proben (Vorjahr: 1.777).

Davon wurden 19,6 % beanstandet (Vorjahr: 21,4 %) und 15 Proben (0,7 %; Vorjahr: 0,3 %) als nicht sicher eingestuft. Darunter waren 6 Wimpernwachstumsmittel, die hormonell wirksame Prostaglandine enthielten, eine Sonnenschutzlotion mit deutlich zu hoch angegebenem Lichtschutzfaktor und zwei Haarglättungsmittel mit einem hohen Gehalt an freiem Formaldehyd.

Anteil der beanstandeten Proben und Verteilung der Beanstandungsgründe



Untersuchte Produktgruppen (Probenzahl), Anteil und Art der Beanstandungen



Haarglättungsmittel – häufig eine unsichtbare Gesundheitsgefahr!

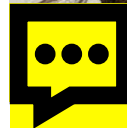
Dauerhaft glattes Haar ist für einige Verbraucherinnen und Verbraucher ein großer Wunsch. Doch gerade besonders wirksame Glättungsmittel, meist „Brazilian“, „Keratin“ und „Smoothing“ genannt, glätten nicht wie beworben schonend durch das enthaltene Keratin. Die glättende Wirkung beruht vielmehr auf krebserregendem Formaldehyd oder anderen, teilweise ebenfalls nicht deklarierten Stoffen wie Glyoxylsäure. Beide Stoffe führen während der Behandlung zu neuen Vernetzungen der Haarproteine. Durch die anschließende Hitze eines Glätteisens wird der neu geformte, geglättete Zustand des Haars für etwa 2 bis 4 Monate fixiert.

Das CVUA Karlsruhe untersuchte 2025 insgesamt 14 Haarglättungsmittel vorwiegend aus dem Internet sowie vereinzelt aus Haarsalons.

Untersuchungsergebnisse

Die Sachverständigen beurteilten 5 Haarglättungsmittel aufgrund hoher Gehalte an Formaldehyd oder Glyoxylsäure bei gleichzeitig fehlender Kennzeichnung als gesundheitsschädlich. 2 weitere Produkte enthielten das verbotene Formaldehyd in geringerer, nicht gesundheitsschädlicher Konzentration. Nur 3 Produkte waren stofflich unauffällig und korrekt gekennzeichnet.

Bei Haarglättungsmitteln mit Bezeichnungen wie „Brazilian“ und „Smoothing“ bleibt besondere Vorsicht geboten. Dies gilt insbesondere für Produkte, die eine monatelange Glättung auf Basis von Keratin versprechen.



Glättungsstoffe mit Risikopotential?

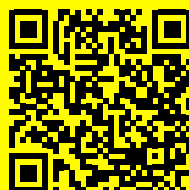
Formaldehyd ist als krebserzeugender Stoff in kosmetischen Mitteln seit 2019 verboten und darf nur noch in technisch unvermeidbaren Spuren vorhanden sein. Trotzdem wird dieser Stoff weiterhin unerlaubt in Haarglättungsmitteln verwendet, was nicht anhand der Kennzeichnung erkennbar ist.

Als Ersatz wird in Haarglättungsmitteln z. B. die derzeit zulässige Glyoxylsäure verwendet. Neuere wissenschaftliche Fallberichte beschreiben jedoch Beschwerden wie Durchfall, Erbrechen, Fieber, bis hin zu akutem Nierenversagen nach Anwendung von glyoxylsäurehaltigen Haarglättungsmitteln. Dabei scheint eine genetische Veranlagung eine Rolle zu spielen, sodass möglicherweise nur ein kleiner Teil der Bevölkerung von den beschriebenen Effekten betroffen ist.

Treten Beschwerden nach einer Anwendung auf, sollte beim Arzt dringend die Nutzung des Haarglättungsmittels erwähnt werden.



Ausführlicher Bericht
siehe ua-bw.de



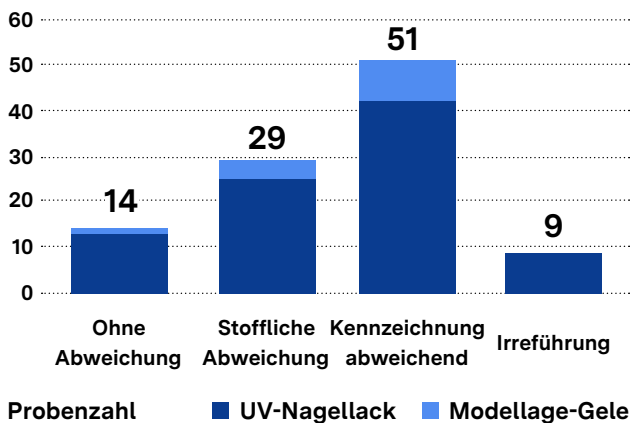
UV-Nagelprodukte: Glänzender Lack, matte Bilanz

UV-Nagellacke und UV-Modellage-Gele sind inzwischen fester Bestandteil des Nageldesigns – sowohl im Studio als auch zu Hause. Sie bilden eine widerstandsfähige Schicht, sodass Farbe und Glanz über mehrere Wochen erhalten bleiben. Das CVUA Karlsruhe untersuchte im Jahr 2025 die Inhaltsstoffe von 59 UV-Nagellacken und 10 UV-härtenden Modellage-Gele.

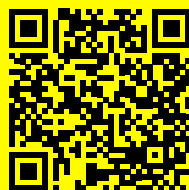
Untersuchungsergebnisse

Der Glanz trügt: 80 % der Proben entsprachen wegen bedenklicher Stoffe oder unzureichender Kennzeichnung nicht den rechtlichen Anforderungen. 17 UV-Nagelprodukte enthielten beispielsweise unzulässige Acrylate, Photoinitiatoren oder Farbstoffe. In allen 18 Produkten zur Privatanwendung fand das Labor Stoffe, die nur für die gewerbliche Anwendung erlaubt sind. Die festgestellten Mängel können das Risiko für Kontaktallergien erhöhen.

Beurteilungsgründe der Proben



Ausführlicher Bericht
siehe ua-bw.de



Nageldesign mit Risiken?

Beim UV-Nageldesign werden flüssige Acrylate mithilfe von Photoinitiatoren und UV-Licht zu einem stabilen Kunststofffilm vernetzt. Weitere Inhaltsstoffe wie Stabilisatoren, Farbstoffe und Weichmacher bestimmen Haltbarkeit, Flexibilität, Glanz und Farbeffekt.

Solange die UV-Nagelprodukte nicht vollständig ausgehärtet sind, können einzelne Inhaltsstoffe bei Hautkontakt allergische Reaktionen auslösen. Daher sind diese Stoffe nur für die gewerbliche Anwendung zugelassen und müssen entsprechende Warnhinweise tragen. Bei der Heimanwendung besteht ein zu großes Risiko für Hautkontakt mit nicht vollständig ausgehärtetem Produkt.

Wichtig zu beachten ist deshalb: Der Hinweis „Nur für gewerbliche Verwendung“ auf einigen Produkten ist zwingend als Warnhinweis und nicht als Qualitätsmerkmal zu verstehen. Treten Reaktionen wie Rötungen, Juckreiz oder Bläschen im Nagelbereich auf, sollte umgehend dermatologischer Rat eingeholt werden.

Hält Kosmetik mit Vitaminen, was sie verspricht?

Jung, gepflegt und gutaussehend: Cremes und andere kosmetische Mittel werben mit verschiedenen Wirkstoffen, die für schönere Haut sorgen sollen. Dazu zählen etwa Vitamin A (Retinol) als Anti-Aging-Wirkstoff, Vitamin E (Tocopherol) zum Schutz vor Hautschäden und Panthenol zur Verbesserung der Hautfeuchtigkeit.

Das CVUA Karlsruhe untersuchte 155 Hautpflegeprodukte für Gesicht, Körper und Hände auf die Gehalte dieser Wirkstoffe. 94 untersuchte Proben trugen Wirkversprechen zu Vitamin A, darunter Gesichtscremes, Tuchmasken und Augenpads.

Untersuchungsergebnisse

Die Untersuchungen zeigten: Die meisten Produkte, die mit der Wirksamkeit von Vitaminen warben, hielten, was sie versprochen.

Insbesondere bei Produkten mit Vitamin A gab es jedoch einige kosmetische Mittel, bei denen zu wenig oder gar kein Wirkstoff nachgewiesen werden konnte, um tatsächlich einen Anti-Aging-Effekt erzielen zu können. Die Verantwortlichen müssen jedoch eine Wirksamkeit bis zum Ende der Haltbarkeit sicherstellen. Der zukünftig geltende Grenzwert für Vitamin A wurde bei keiner Probe überschritten.

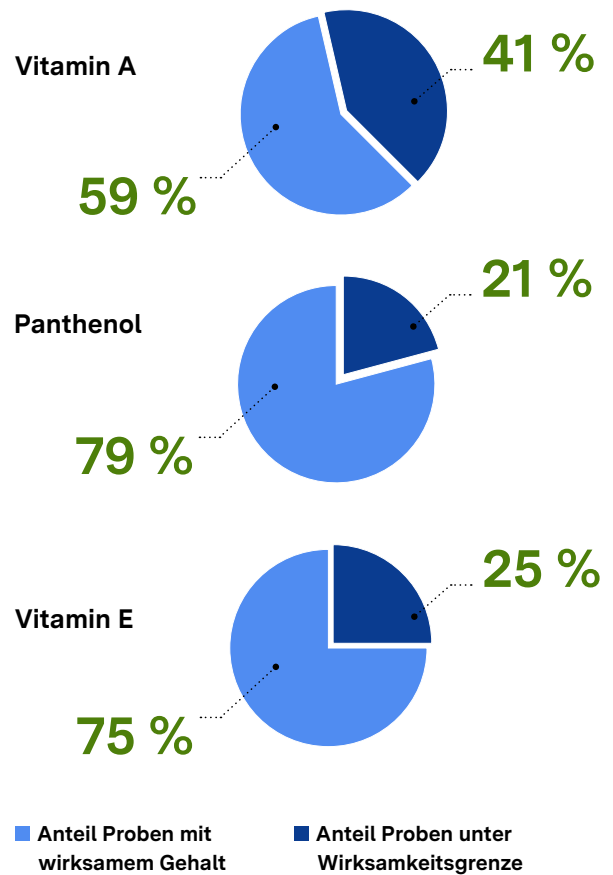


Tipps zur Anwendung von Vitamin A

Wer an Vitamine denkt, denkt in der Regel zunächst an positive Wirkungen. Vitamin A kann jedoch auf der Haut Rötungen und Irritationen auslösen. Bei der Nutzung von Retinol-Produkten wird daher empfohlen, die Produkte langsam „einzuschleichen“. Am besten mit geringen Mengen an einzelnen Hautstellen beginnen und die Reaktion beobachten. Bei guter Verträglichkeit kann die Dosierung vorsichtig gesteigert werden. Dafür sollten immer die Anwendungshinweise beachtet werden.



Ergebnisse der Untersuchungen von Vitamin A, Panthenol und Vitamin E in kosmetischen Mitteln



Ausführlicher Bericht
siehe ua-bw.de



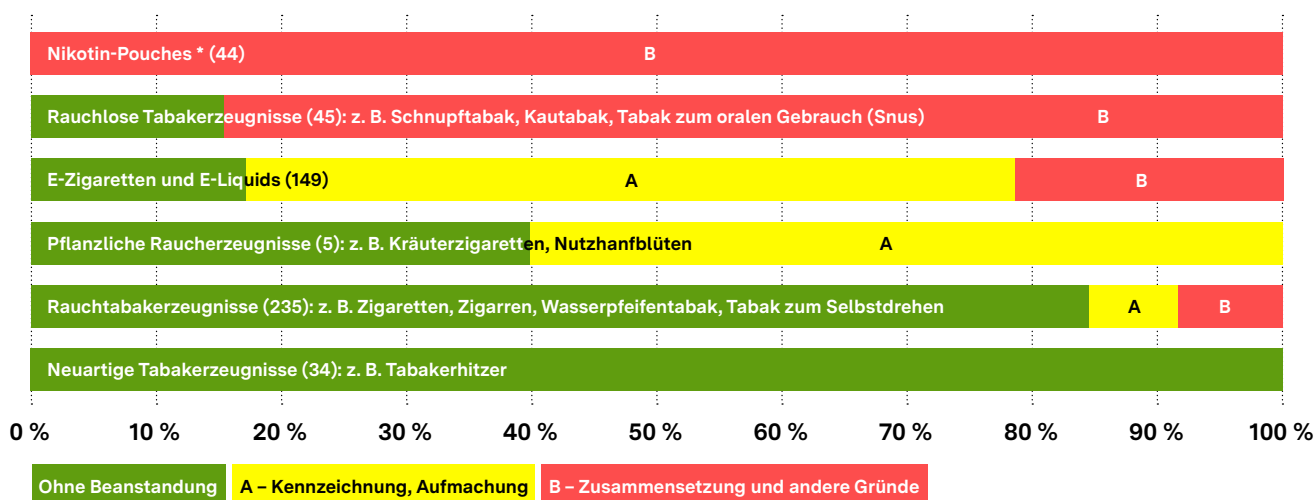
Untersuchung von Tabakerzeugnissen

Die Lebensmittelüberwachung kontrolliert auch Erzeugnisse nach Tabakrecht. Das Tabaklabor am CVUA Sigmaringen analysierte und beurteilte im Jahr 2025 zentral für Baden-Württemberg 512 Proben (Vorjahr: 544). 244 dieser Proben (47,7 %, Vorjahr: 54,4 %) waren auffällig, wobei die Beanstandungsquote je nach Produktgruppe sehr unterschiedlich ausfiel (s. Balkendiagramm). Bei den klassischen Rauchtabakerzeugnissen wie Zigaretten oder losem Tabak zum Selbstdrehen lag sie bei 15,3 %, während beachtliche 82,6 % der E-Zigaretten einschließlich Einweg-Produkten und Liquids vor allem im Hinblick auf die Kennzeichnung nicht den rechtlichen Vorgaben entsprachen.

Die untersuchten Portions-Snus in der Kategorie rauchlose Tabakerzeugnisse waren als orale Tabakerzeugnisse allesamt nicht verkehrsfähig. Dasselbe gilt für tabakfreie Nikotinbeutel (Nikotin-Pouches), die nicht dem Tabakrecht unterliegen, sondern als neuartige Lebensmittel eingestuft werden.



Untersuchte Produktgruppen (Probenzahl), Anteil und Art der Beanstandungen



* kein Erzeugnis nach Tabakrecht; Einstufung als nicht zugelassenes, neuartiges Lebensmittel

Kühlstoffe in Liquids für E-Zigaretten – Coole Sache?

Liquids für E-Zigaretten enthalten hauptsächlich Feuchthaltemittel (u. a. Propylenglykol, Glycerin) und Aromastoffe, daneben häufig Nikotin, Süßstoffe sowie spezielle Kühlstoffe (Cooling Agents). Ein elektrisches Heizelement erhitzt die Flüssigkeit im Behälter der E-Zigarette und Konsumenten inhalieren das entstehende Aerosol bis in die Lunge.

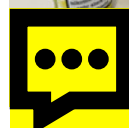
Untersuchungsergebnisse

Im Jahr 2025 wurden insgesamt 91 E-Zigaretten und 53 Liquids in Nachfüllbehältern untersucht. Im Fokus standen die Kühl- und Aromastoffe Eucalyptol, Menthon und Menthol.

Der Spitzenwert bei Menthol ist besonders auffällig: Mit 57.000 mg/l macht der Stoff fast 6 % der untersuchten Flüssigkeit aus – eine sehr hohe Konzentration, die weit über eine bloße Aromatisierung hinausgeht. Viele Liquids enthalten mehrere Kühlstoffe. Am häufigsten wird Menthol verwendet.



Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) rät vom Gebrauch von Liquids mit Kühlstoffen ab. Insbesondere bei hochkonzentrierten Produkten können toxikologisch bedenkliche Schwellenwerte schnell erreicht werden.



Die Rolle der Kühlstoffe bei der Nutzergewinnung

Dass Produkte mit intensiver Kühlwirkung insbesondere bei Jugendlichen und jungen Erwachsenen im Trend liegen, ist kein Zufall. Kühlstoffe maskieren das typische „Brennen“ des Nikotins im Rachen. Das Aerosol lässt sich tiefer und beschwerdefreier einatmen, was den Einstieg in den Konsum erheblich erleichtert und die Hemmschwelle herabsetzt. Diese „milde“ Wahrnehmung täuscht jedoch über die tatsächliche toxikologische Belastung und das Suchtpotenzial hinweg.

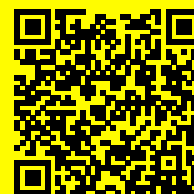
Stoff	Anzahl E-Zigaretten	Anzahl Nachfüllbehälter	Kleinster Gehalt [mg/l]	Größter Gehalt [mg/l]
Menthol	53 (58 %)	31 (58 %)	7,89	57.000
Menthon	22 (24 %)	15 (28 %)	4,51	1.840
Eukalyptol	19 (21 %)	15 (28 %)	2,72	425

Wie erkenne ich Liquids mit Kühlstoffen?

Bezeichnungen wie „Ice“, „Frozen“, „Cool“, „Polar“ oder „Frost“ weisen darauf hin. Auch Begriffe wie „Fresh“, „Arctic“ oder der Zusatz „on Ice“ bei Fruchtaromen (z. B. „Mango on Ice“) sind klare Indikatoren. Jedoch erlauben sie keinen Rückschluss auf die tatsächliche Menge an Kühlstoffen. Sowohl eine harmlose Aromatisierung als auch eine bedenklich hohe Konzentration kann sich dahinter verbergen.



**Ausführlicher Bericht
siehe ua-bw.de**



Langjähriges Untersuchungsprogramm für Öko-Erzeugnisse

Der Ministerrat beschloss 2001 das Ökomonitoring als Teil der Gesamtkonzeption zur Förderung des ökologischen Landbaus. Dieses Untersuchungsprogramm ist bundes- und europaweit einmalig. Seit 2002 wurden rund 21.000 Proben untersucht mit dem Ziel, mögliche Verbrauchertäuschungen aufzudecken und das Verbrauchervertrauen in die Qualität ökologisch erzeugter Lebensmittel zu stärken. Das Ökomonitoring ist ein Gemeinschaftsprojekt der 4 CVUAs und der landesweit zuständigen Ökobebehörde im Regierungspräsidium Karlsruhe.



Im Jahr 2025 wurden Lebensmittel aus ökologischer Erzeugung mit folgenden Untersuchungszielen bearbeitet:

- ➔ Mikrobiologische Qualität von Mischsalaten
- ➔ Gentechnisch veränderte Organismen in Honig, Mais- und Sojaerzeugnissen
- ➔ Echtheit von Milch, Milchprodukten und rohen Eiern
- ➔ Rückstände von Pflanzenschutzmitteln und bestimmten Kontaminanten in pflanzlichen Lebensmitteln

Konventionell oder ökologisch – gibt es bei Mischsalat mikrobiologische Unterschiede?

Das CVUA Stuttgart überprüfte die mikrobiologische Qualität von insgesamt 44 Mischsalaten aus ökologischem und 41 Mischsalaten aus integriertem Anbau aus der EU (Begriffserklärung siehe Infokasten auf S. 47), insbesondere aus Deutschland, aber auch aus Italien und Österreich.

Das Ergebnis fiel insgesamt positiv aus: Alle untersuchten Mischsalate waren sensorisch unauffällig und produkttypisch. Potenziell krankheitserregende Keime waren nur in sehr geringen und unbedenklichen Gehalten in 18 % der ökologischen Proben und 20 % der Proben aus integriertem Anbau nachweisbar. Nur in einem weiteren Mischsalat aus integriertem Anbau wurden Shigatoxin-bildende *Escherichia coli* (VTEC, synonym STEC) nachgewiesen. Die Probe wurde als gesundheitsschädlich beurteilt. Insgesamt konnte kein signifikanter Unterschied zwischen Ware aus ökologischer und integrierter Erzeugung festgestellt werden.



Gentechnisch veränderte Organismen – Verwendungsverbot bei Bio-Produkten

Für Lebensmittel aus konventionellem Anbau sind in der EU etwa 100 gentechnisch veränderte (gv) Pflanzenlinien zugelassen. Sie dürfen mit entsprechender Kennzeichnung vermarktet werden: Ab einem Anteil von 0,9 % gv-Material muss bei verpackten Lebensmitteln im Zutatenverzeichnis oder auf dem Etikett die Angabe „genetisch verändert“ oder „aus genetisch verändertem (Bezeichnung des Organismus – z. B. Mais) hergestellt“ angegeben sein.

Im Jahr 2025 untersuchte das CVUA Freiburg 29 Sojaerzeugnisse (davon 59 Bio-Proben), 113 Proben Mais und Mais-Erzeugnisse (davon 20

Bio-Proben) sowie 35 Honige (davon 13 Bio-Proben) auf gv-Material. Hierbei waren in nur zwei sojabasierten Bio-Lebensmitteln Spuren an zugelassenem gv-Soja unter 0,1 % nachweisbar. Bei den Bio-Mais-Erzeugnissen und den Bio-Honigen wurden hingegen alle Proben negativ getestet.

Im Vergleich hierzu: Bei den Erzeugnissen aus konventionellem Anbau wies das CVUA bei 6,5 % der Mais-Erzeugnisse und bei 23 % der Soja-Erzeugnisse gv-Material nach, wobei die Anteile jedoch nur sehr gering waren. In 22 konventionell erzeugten Honigen war kein gv-Material nachweisbar.



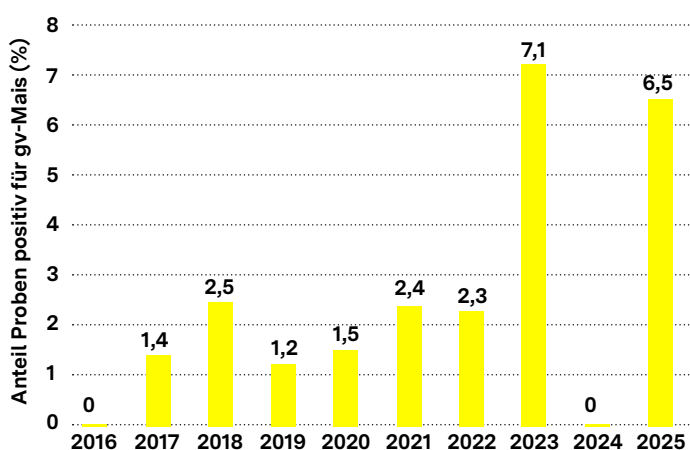
Für Bio-Produkte sind gentechnisch veränderte Pflanzen (gv-Pflanzen) und daraus hergestellte Produkte generell verboten. Bei Bio-Ware aus Ländern mit Mischanbau sind allerdings ungewollte Verunreinigungen im Spurenbereich möglich. In der EU sind daher Verunreini-

gungen durch zugelassene gv-Pflanzen bis zu 0,9 % erlaubt, sofern sie „technisch unvermeidbar“ oder „zufällig“ sind. Das CVUA Freiburg stellte in den vergangenen 24 Jahren in Bio-Produkten niemals Anteile von gv-Material über 0,1 % fest. Höhere Anteile wären in Bio-Lebensmitteln somit als „technisch vermeidbar“ anzusehen.

Mais-Erzeugnisse

Insgesamt untersuchte das CVUA Freiburg 113 Proben Mais und Mais-Erzeugnisse auf gv-Mais, darunter 20 Bio-Proben. Bei den 6 positiv für gv-Mais getesteten Proben, jeweils Maischips oder glutenfreie Nudeln auf Maisbasis, handelte es sich um Ware aus konventionellem Anbau. In den in geringem Umfang am Markt erhältlichen Bio-Mais-Erzeugnissen fiel der Test auf gv-Mais negativ aus. Seit 19 Jahren wies das Labor nur bei konventionellen Mais-Produkten gentechnische Veränderungen nach.

Anteil der Proben mit Verunreinigungen durch gv-Mais im konventionellen Anbau; Proben aus ökologischem Anbau seit 2007 stets ohne Befund



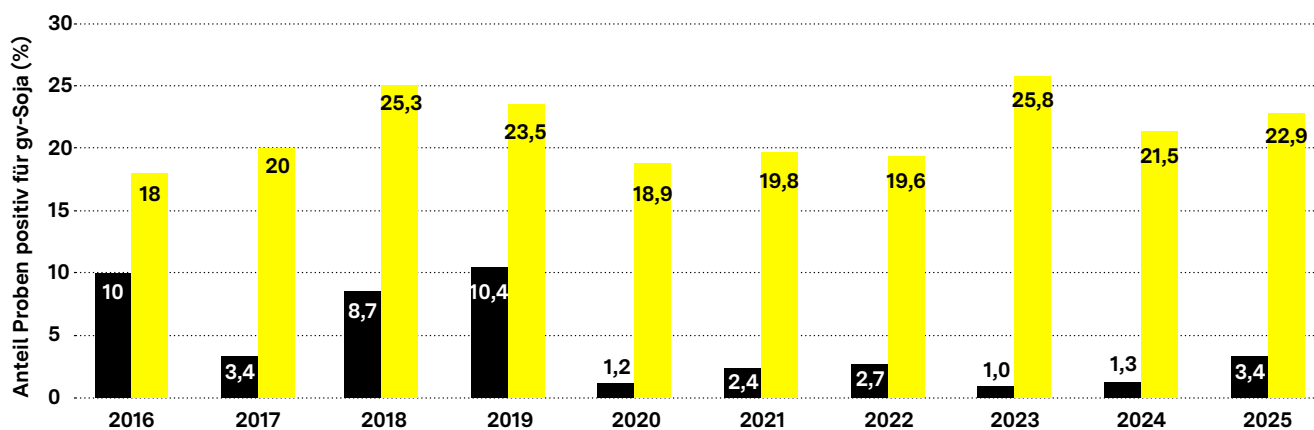
Soja-Erzeugnisse

Wie nachstehende Grafik zeigt, ist bei Soja und Soja-Erzeugnissen der Anteil positiver Proben bei Bio-Ware deutlich geringer als bei Ware aus konventionellem Anbau. Bei Soja-Erzeugnissen aus konventionellem Anbau waren 16 von 70 Proben (22,9 %) positiv, wobei 15 der 16 positiven Proben ausnahmslos Spuren an gv-Soja unter 0,1 % enthielten. Auch der maximal gemessene Anteil bei konventionell hergestellten Lebensmitteln lag mit 0,2 % noch deutlich unter dem Kennzeichnungsgrenzwert.

Über die letzten 24 Jahre wies das CVUA in 11,4 % der Bio-Proben und in 30,1 % der konventionell erzeugten Ware gv-Soja nach. Anders als bei konventionell erzeugter Ware gab es seit Beginn des Ökomonitorings bei Bio-Ware aus Soja keine Probe mit einem Anteil an gv-Soja von mehr als 0,1 %.



Anteil der Proben mit Verunreinigungen durch gv-Soja, Vergleich zwischen ökologischem (schwarz) und konventionellem Anbau (gelb)



Ausführlicher Bericht des
Ökomonitorings siehe
[Verbraucherportal-BW.de](https://www.verbraucherportal-BW.de)



Echtheit von Bio-Milch und Bio-Milchprodukten

Die Erzeugung von Bio-Milch unterscheidet sich von konventioneller Milcherzeugung vor allem hinsichtlich der Tierhaltung und Fütterung. Konventionell gehaltenes Milchvieh erhält typischerweise Futter mit einem hohen Anteil an Maissilage und Kraftfutter zur Steigerung der Milchleistung. Dagegen ist für Bio-Milchkühe gemäß der EU-Öko-Verordnung ein erhöhter Anteil an Grün- bzw. Raufutter wie Gras und Heu in Verbindung mit umfangreicher Weidehaltung festgelegt. Die unterschiedliche Futtergrundlage der Milchkühe bietet die Möglichkeit, konventionell und ökologisch erzeugte Milch zu differenzieren. Mittels Stabilisotopen- und Fettsäureanalytik wird geprüft, ob Produkte tatsächlich aus ökologischer Erzeugung stammen.

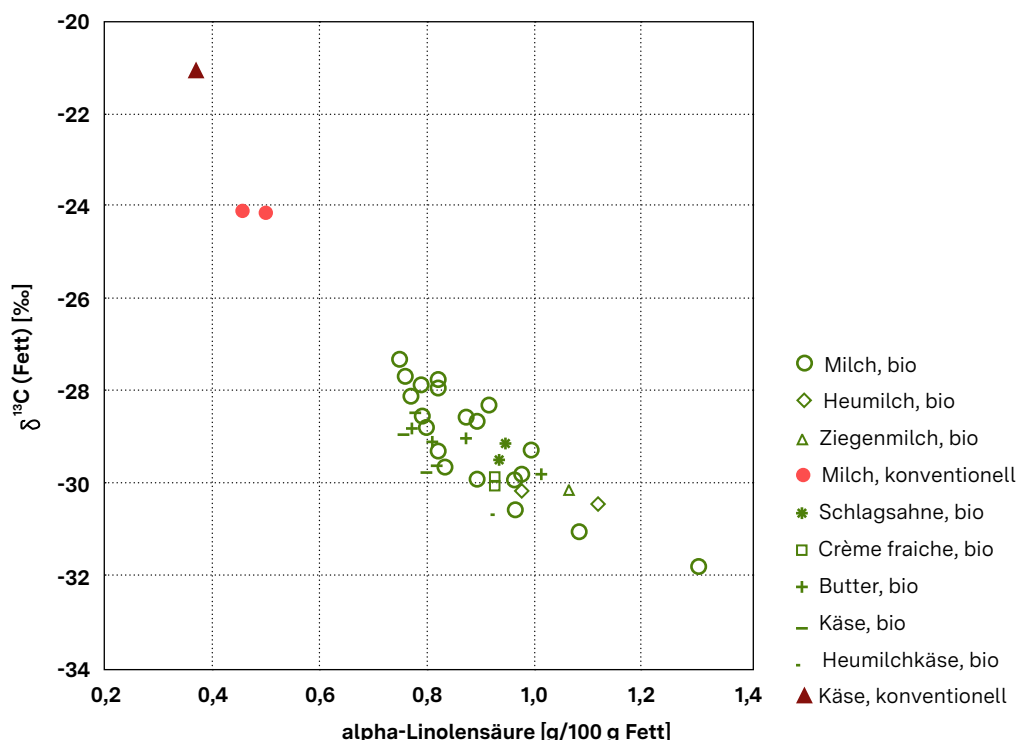
Insgesamt untersuchte das CVUA Freiburg 36 Bio-Proben (Kuh- und Ziegenmilch und Milchprodukte wie Schlagsahne, Butter, Käse und Crème fraîche)

sowie 3 konventionelle Proben (Milch und Käse) auf ihre Authentizität. Alle Untersuchungsergebnisse waren typisch für eine ökologische Erzeugung und ließen eine eindeutige Abgrenzung von den Ergebnissen der konventionellen Produkte zu.

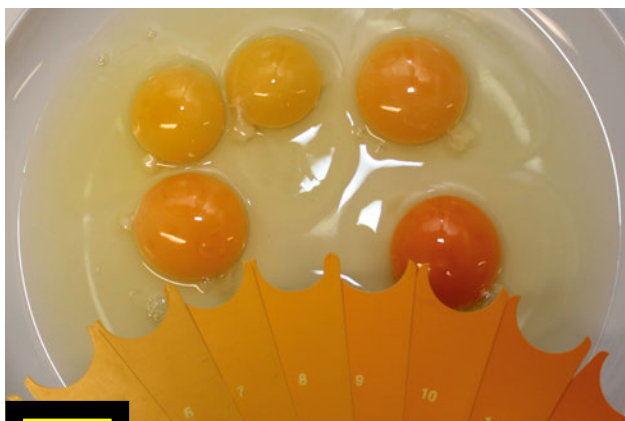


Unterscheidung zwischen konventionellen und Bio-Milchprodukten anhand analytischer Ergebnisse

Bio-Produkte: grüne Symbole, konventionelle Produkte: orangefarben ausgefüllte Symbole - verschiedene Formen stehen für unterschiedliche Milchprodukte



Echtheit von Bio-Eiern



Verwendung synthetischer Carotinoide zur Färbung des Eidotters

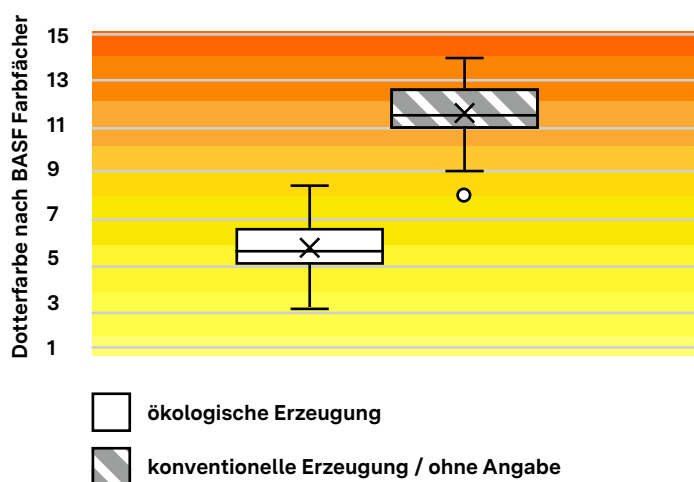
In Deutschland weisen konventionelle Eier meist einen kräftig orangefarbenen Eidotter auf. Erreicht wird dies in der Regel durch den Zusatz synthetischer Carotinoide im Hühnerfutter. In der ökologischen Legehennenhaltung sind diese Futtermittelzusatzstoffe nicht zulässig. Daher weist der Dotter von Bio-Eiern eine hellere Gelbfärbung auf.

Das CVUA Freiburg untersuchte insgesamt 94 Proben Hühnereier (42 aus ökologischer und 52 aus konventioneller Erzeugung bzw. ohne Angabe der Haltungsart) auf synthetische Carotinoide. In keiner Öko-Ei-Probe waren Canthaxanthin oder beta-Apo-8'-carotinsäureethylester nachweisbar, die als Futtermittelzusatzstoffe nur außerhalb der ökologischen Legehennenhaltung zulässig sind. Bei 48 von 52 untersuchten Ei-Proben ohne Bio-Auslobung stellte das Labor dagegen synthetische Carotinoide oberhalb des Spurenbereichs fest. Die untersuchten Bio-Eier hatten in der Regel eine deutlich hellere Dotterfarbe als die Eier aus konventioneller Haltung, wie untenstehender Vergleich zeigt. Auch die Auswertung der mittels Kernspinresonanzspektroskopie erstellten „chemischen Fingerprints“ zeigte für die Öko-Ei-Proben keine Auffälligkeiten.

Untersuchungsergebnisse für den synthetischen Futtermittelzusatzstoff Canthaxanthin in Hühnereiern

Erzeugungsart	ökologisch	konventionell
Anzahl der Proben	42	52
Anzahl positiver Proben	0	48
Anteil positiver Proben	0 %	92 %

Vergleich: Visuell bestimmte Dotterfarbe von Eiern zur Differenzierung der Haltungsart



In 100 %

der Eier aus ökologischer Erzeugung waren keine synthetischen Carotinoide nachweisbar

Pestizide und bestimmte Kontaminanten in pflanzlichen Lebensmitteln

Chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel sind gemäß der EU-Öko-Verordnung im Bio-Landbau verboten. Für Bio-Produkte sind keine speziellen Rückstandshöchstgehalte festgelegt. Es gelten dieselben EU-Höchstgehalte wie für Erzeugnisse aus integriertem Anbau. Rückstandsgehalte, die gesichert über dem Orientierungswert von 0,01 mg/kg liegen, geben jedoch Hinweise auf nicht zugelassene Anwendungen, Kreuzkontaminationen oder Vermischen mit Ware aus integrierter Landwirtschaft. In solchen Fällen wird die Bio-Angabe als irreführend beurteilt und die Öko-Behörde ermittelt, ob tatsächlich ein Verstoß vorliegt.

Erneut gute Noten für Öko-Erzeugnisse!

Im Jahr 2025 untersuchte das CVUA Stuttgart 495 pflanzliche Lebensmittel aus ökologischem Anbau auf Rückstände an Pflanzenschutzmitteln und bestimmten Kontaminanten. Die Ergebnisse bestätigen den positiven Trend der letzten 24 Jahre. Öko-Erzeugnisse unterscheiden sich im Nachweis von chemisch-synthetischen Pflanzenschutzmittelrückständen deutlich von Erzeugnissen aus integriertem Anbau.

Bei 78 % der Obst- und Gemüseproben aus ökologischem Anbau waren keine Rückstände an chemisch-synthetischen Pflanzenschutzmitteln nachweisbar. Analyisierte Rückstände lagen überwiegend im Spurenbereich (unter 0,01 mg/kg). Diese Gehalte sind signifikant niedriger als sie nach Anwendung entsprechender Wirkstoffe normalerweise noch im Erntegut festzustellen sind. Bei frischem Bio-Obst und -Gemüse sind somit deutlich weniger Rückstände von chemisch-synthetischen Pflanzenschutzmitteln nachweisbar als bei Ware aus integriertem Anbau.



In der **integrierten Landwirtschaft**, die auch als konventionelle Landwirtschaft bekannt ist, ist die Anwendung chemisch-synthetischer Pflanzenschutzmittel zulässig. Es gelten jedoch die allgemeinen Grundsätze des integrierten Pflanzenschutzes, die EU-weit einheitlich geregelt sind. Das heißt, die Anwendung von chemisch-synthetischen Pflanzenschutzmitteln ist auf das notwendige Maß zu beschränken („so wenig wie möglich, so viel wie nötig“). Dabei sind alle verfügbaren pflanzenbaulichen Maßnahmen einzubinden und Pflanzenschutzmaßnahmen sorgfältig abzuwägen, um einem Befall und anschließend der Vermehrung von Schadorganismen entgegenzuwirken.



In 78 %

der Öko-Obst- und -Gemüseproben waren keine Rückstände an chemisch-synthetischen Pflanzenschutzmitteln nachweisbar.



Die Beanstandungsquote (irreführende Bezeichnung „Öko“) lag für Öko-Gemüse bei 1,6 % und für verarbeitete pflanzliche Erzeugnisse – so niedrig wie in keinem Berichtsjahr zuvor – bei 1,1 %. Bei Öko-Obst war keine der insgesamt 117 untersuchten Proben zu beanstanden. Bei allen frischen Öko-Erzeugnissen sank die Beanstandungsquote in den letzten 24 Jahren deutlich und hat sich auf einem niedrigen Niveau stabilisiert.

Bei 5 der insgesamt 495 untersuchten Proben (1,0 %) beurteilte das CVUA die Bezeichnung „Öko“ wegen erhöhter Rückstände an chemisch-synthetischen Pflanzenschutzmitteln als irreführend. Dies

betraf jeweils eine Probe Süßkartoffel, Kohlrabi, Kopfsalat, Tiefkühl-Petersilie und Hafer-Drink. Bei 2 dieser Proben (Süßkartoffel und Kohlrabi) war auch der EU-Rückstandshöchstgehalt (RHG) eines Wirkstoffes analytisch gesichert überschritten. Bei einer weiteren Probe (Postelein/Winterportulak) war der RHG nicht gesichert überschritten.

Nicht nur bei frischem Öko-Obst und -Gemüse beanstandete das CVUA weniger Proben, auch bei Öko-Ware insgesamt reduzierte sich die Beanstandungsquote in den letzten Jahren und lag seit 2021 – wie die nachfolgende Tabelle zeigt – durchgängig deutlich unter 3 %.

Irreführende Öko-Bezeichnung: Beanstandungsquoten der letzten Jahre

Jahr	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025
Beanstandungsquote	3,9 %	3,1 %	3,7 %	1,6 %	1,9 %	2,5 %	2,2 %	1,0 %

Eine Übersicht über alle im Jahr 2025 auf Rückstände an Pflanzenschutzmitteln untersuchten Öko-Proben zeigt die folgende Tabelle.

Untersuchte Proben aus ökologischem Anbau 2025

Probenart	Proben	Davon Proben		
	Anzahl	mit Gehalten > 0,01 mg/kg	„Öko“ beanstandet als irreführend ¹⁾	mit Gehalten > RHG ²⁾
Frischgemüse (inkl. Kartoffeln und stärke-reichen Matrices)	186	5 (2,7 %)	3 (1,6 %)	3 (1,6 %)
Tiefkühl-Gemüse und Tiefkühl-Kräuter	25	4 (16 %)	1 (4,0 %)	0
Frischobst	117	1 (0,9 %)	0	0
Tiefkühl-Obst	12	0	0	0
FrISCHE Pilze	6	1 (17 %)	0	0
vegane Ersatzprodukte für Milch	19	1 (5,3 %)	1 (5,3 %)	0
Säuglings- und Kleinkindnahrung	12	0	0	0
verarbeitete pflanzliche Lebensmittel	118	4 (3,4 %) ³⁾	0	3 (2,5 %)
Summe	495	16 (3,2 %)	5 (1,0 %)	6 (1,2 %)

Bei verarbeiteten Erzeugnissen sind Verarbeitungsfaktoren berücksichtigt.

Ausgenommen sind die im ökologischen Landbau zulässigen Wirkstoffe und Wirkstoffe mit verschiedenen Eintragswegen.

1) Proben mit Gehalten über dem Orientierungswert für Öko-Ware von 0,01 mg/kg, nur analytisch gesicherte Überschreitungen;

2) Rückstandshöchstgehalt (RHG) nach der EU-Verordnung über Pestizidhöchstgehalte (Verordnung (EG) Nr. 396/2005); analytisch gesicherte und nicht analytisch gesicherte Überschreitungen; diese RHG gelten meist für Frischware, teils aber auch für das trockene, verzehrfertige Produkt;

3) bezogen auf das frische Produkt.

Mittlere Pflanzenschutzmittelrückstandsgehalte in Frischware

Da die Verwendung von chemisch-synthetischen Pflanzenschutzmitteln im ökologischen Landbau unzulässig ist, bringt dieser in der Regel auch nur Erzeugnisse hervor, die nur zu einem geringen Anteil Rückstände über 0,01 mg/kg aufweisen. Der mittlere Pflanzenschutzmittelrückstandsgehalt aller untersuchten Öko-Obst-Proben lag im Berichtsjahr bei 0,004 mg/kg und der aller Öko-Gemüse-Proben bei 0,008 mg/kg, wenn alle als ökologisch bezeichneten Proben – auch solche mit irreführender Öko-Kennzeichnung – in die Berechnung einfließen.

Obst aus integriertem (EU) bzw. konventionellem Anbau enthielt im Mittel 0,51 mg/kg Pflanzenschutzmittelrückstände (ohne Oberflächenbehandlungsmittel, Phosphonsäure und Bromid), integriert (EU) bzw. konventionell angebautes Gemüse im Mittel 0,58 mg/kg Pflanzenschutzmittelrückstände (ohne Phosphonsäure und Bromid). Dieser höhere Gehalt an Pflanzenschutzmitteln ist auf den im integrierten Anbau zulässigen Einsatz verschiedener Wirkstoffgruppen des chemisch-synthetischen Pflanzenschutzes zurückzuführen. Ein dichtes Regelwerk sorgt dafür, dass diese Rückstände kein Risiko für Verbraucherinnen und Verbraucher darstellen.

Mittlere Pflanzenschutzmittelrückstandsgehalte (in mg/kg)

Obst	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025
ökologisch	0,004	0,003	0,004	0,002	0,005	0,027	0,006	0,004
integriert/konventionell ¹⁾	0,40	0,45	0,44	0,48	0,38	0,44	0,55	0,51

Gemüse	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025
ökologisch	0,008	0,002	0,004	0,002	0,003	0,004	0,005	0,008
integriert/konventionell ²⁾	0,46	0,41	0,29	0,40	0,46	0,49	0,65	0,58

1) ohne Oberflächenbehandlungsmittel/Konservierungsstoffe sowie Phosphonsäure und Bromid;

2) ohne Phosphonsäure und Bromid

Begasungsmittel Phosphin im Vorratsschutz

Der Einsatz von Begasungsmitteln wie Phosphorwasserstoff (Phosphin) soll Waren bei langen Transportwegen beispielsweise per Schiff in Seecontainern vor Vorratsschädlingen schützen. Auch in Lagerräumen, in denen getrocknete Waren eingelagert wird, kann Phosphin zum Einsatz kommen. Im ökologischen Landbau ist die Anwendung von Phosphin bei Lebensmitteln nicht zulässig. Möglich sind aber ggf. Kontaminationen über Stäube und Abrieb zuvor eingelagerter und behandelter Ware, die sich an den Innenwänden von Containern oder Lagern absetzen und bei ungenügender Reinigung dann auf unbehandelte Ware übergehen können.

Das CVUA Stuttgart untersuchte insgesamt 30 Proben aus ökologischem Anbau (Hülsen-

früchte, Gewürze, Getreide (inkl. Reis), Nüsse, Matcha-Tee, Sesam, Leinsamen, Buchweizen) auf Rückstände des Begasungsmittels Phosphin. In 4 Proben (Buchweizen, Cashewkerne, Schwarzkümmel und Kurkuma) stellte es sehr geringe Gehalte deutlich unter 0,005 mg/kg fest. Keine Probe aus ökologischem Anbau war zu beanstanden.

Bei Proben aus integriertem (EU) bzw. konventionellem Anbau wiesen dagegen 29 von 72 Proben (40 %) Rückstände von Phosphin auf; 15 davon mit Gehalten unter 0,01 mg/kg und 14 über diesem Wert. In 7 dieser Proben war der gesetzliche Höchstgehalt für Phosphin überschritten.

Trinkwasserüberwachung

Für Trinkwasser gelten hohe rechtliche Anforderungen. Es ist das wichtigste Lebensmittel. Aber auch für die Verwendung zur Körperpflege (z. B. Händewaschen) oder zur Reinigung (z. B. Wäsche- waschen oder Geschirrspülen) ist sauberes Trink- wasser wichtig. Für diese Zwecke darf das Wasser keine Krankheitserreger oder chemische Stoffe in Konzentrationen enthalten, die die menschliche Gesundheit gefährden könnten. Trinkwasser soll rein und genusstauglich sein. Für Stoffe, die durch die Herkunft des Wassers oder durch Einflüsse der Zivilisation in das Wasser gelangen können, gelten strenge Grenzwerte oder Anforderungen.



Verantwortlich für die Einhaltung der gesetzlichen Anforderungen an die Trinkwasserqualität und die Beachtung des allgemein anerkannten technischen Regelwerks sind die Wasserversorgungsunter- nehmen und andere Betreiber von Wasserversor- gungsanlagen. Dazu gehören beispielsweise auch Hauseigentümerinnen und Hauseigentümer, die eine Gebäudewasserversorgungsanlage betreiben. Je nach Art der Anlage ergeben sich aus der Trink- wasserverordnung verschiedene Pflichten für die Verantwortlichen.

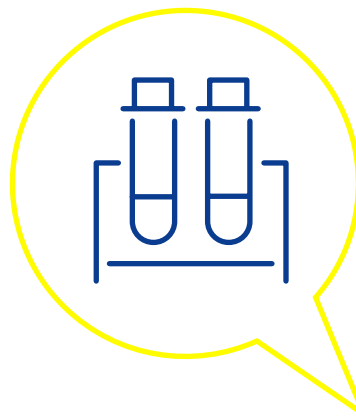
Unter anderem müssen sie eine regelmäßige Unter- suchung des Wassers sicherstellen. Aufgabe der Trinkwasserüberwachung bei den Gesundheits- ämtern der Land- und Stadtkreise sowie beim Lan- desgesundheitsamt (LGA) ist im Hinblick auf die Einhaltung der Anforderungen die „Kontrolle der Eigenkontrolle“.

Die 4 CVUAs und das Labor des LGA untersuchten im Berichtsjahr in der Summe mehr als 9.200 Pro- ben im Rahmen der Trinkwasserüberwachung.

Trinkwasseruntersuchungen 2025

	Probenzahl	davon beanstandet *
CVUAs	3.673	8,6 %
LGA	5.550	8,5 %

* Die Beanstandungsquoten variieren stark je nach Art der Anlage und damit verbundenem Untersuchungsziel. Sie werden auch durch unterschiedliche Stichprobengrößen oder Wieder- holungsproben beziehungsweise Mehrfachuntersuchungen einer Entnahmestelle beeinflusst. Sie sind nicht repräsentativ für die allgemeine Trinkwasserqualität in Baden-Württemberg.



9.200

Proben wurden im Berichtsjahr untersucht

Kontrollen von Ozonanlagen – ein Überwachungsprogramm im Landkreis Reutlingen

Das Gesundheitsamt überprüfte 8 Ozonanlagen zur Wasseraufbereitung. Anlass für das Programm war die Feststellung, dass bei einer in Betrieb befindlichen Ozonanlage seit Jahren keine dokumentierte Wartung mehr stattgefunden hatte.



Die Behandlung des Wassers mit Ozon im Rahmen der Aufbereitung (Ozonung) ist ein zugelassenes Verfahren. Es eliminiert zuverlässig Bakterien, Viren und andere Mikroorganismen. Ozon wird im Wasserwerk mit elektrischem Strom und reinem Sauerstoff oder getrockneter Druckluft hergestellt. Das entstandene Gas wird im Reaktionsbehälter mit dem Rohwasser zusammengeführt. Die Anwendung von Ozon erfordert besondere Schutzmaßnahmen für das Personal.



Ergebnisse der Begehungen

Bei den Kontrollen stellte das Gesundheitsamt Verstöße gegen das technische Regelwerk und arbeitsschutzrelevante Mängel fest: 2 Anlagen befanden sich im Eingangsbereich des Wasserwerks ohne abgeschlossenen Raum. Nur in 2 von 8 Fällen waren die entsprechenden Räume sicherheitsgezeichnet. Bei den beiden ältesten Ozonanlagen (Baujahre 1978 bzw. 1986) waren Unterlagen nicht mehr vorhanden bzw. unvollständig, auch eine saugende Entlüftung des Ozonerzeugers fehlte.

Eine Ozonanlage wurde seit 7 Jahren nicht mehr sachkundig geprüft. Dies war vom Wasserversorgungsunternehmen umgehend zu veranlassen.

Untersuchungsergebnisse

Im Rahmen der Kontrollen ließ das Gesundheitsamt das mit Ozon behandelte Trinkwasser von den CVUAs auf mögliche Nebenprodukte untersuchen. Alle Ergebnisse waren unauffällig. Das Trinkwasser wies jeweils eine sehr gute Qualität auf. Bromat wurde nur in einer Probe mit 3,4 µg/l im Trinkwas-



Bei der Ozonung können je nach Beschaffenheit des Rohwassers verschiedene Reaktionsprodukte, wie Trihalogenmethane (THM) und Bromat, entstehen. Wird das Trinkwasser mit Ozon aufbereitet, gilt ferner für den Pestizidmetabolit Dimethylsulfamid (DMS) der Grenzwert für Pestizidwirkstoffe in Höhe von 0,1 µg/l wegen der Entstehung eines Nitrosamins.

ser nachgewiesen (Grenzwert: 10 µg/l). Ebenfalls waren in lediglich einer Probe THM in einem Summenwert von 3,9 µg/l bestimmbar. Im Hinblick auf den Grenzwert von 50 µg/l ist der Gehalt vernachlässigbar. DMS wurde in keiner Trinkwasserprobe nachgewiesen.

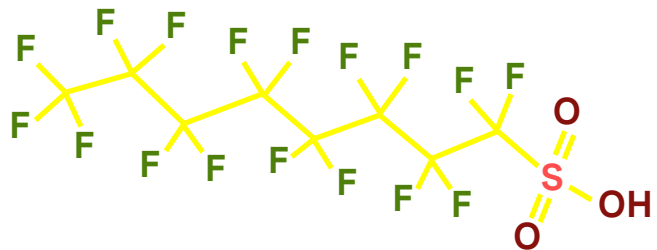
PFAS – Situation bei der Wasserversorgung vor Inkrafttreten des Summengrenzwerts

Bis zum Inkrafttreten der neuen Summengrenzwerte für per- und polyfluorierte Alkylsubstanzen (PFAS) in der Trinkwasserverordnung führte die Trinkwasserüberwachung auch im Jahr 2025 das bereits vor mehreren Jahren begonnene PFAS-Monitoring fort. Im Jahr 2026 soll es für Wasserversorger und Behörden nicht zu unangenehmen Überraschungen kommen. Würde der Summengrenzwert PFAS-20 oder der ab 2028 ergänzend geltende Grenzwert PFAS-4 im Einzelfall überschritten, könnte einem Wasserversorgungsunternehmen höchstens eine Frist von 6 Jahren eingeräumt werden, um die Anforderungen einzuhalten.

Der Zeitbedarf, bis eine Trinkwasseraufbereitung zu PFAS in Betrieb gehen kann, darf aufgrund der baulichen Maßnahmen nicht unterschätzt werden. Dies musste Ende 2025 eine Gemeinde in Baden-Württemberg erfahren. Über das Grundwasser eingetragene PFAS erreichten die Brunnen der Gemeinde wenige Wochen, bevor die Aufbereitungsanlage installiert war.

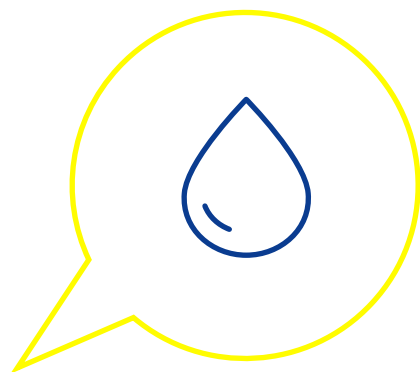


Gehalte an PFAS in Trinkwasser wurden in den letzten Jahren bezogen auf PFAS-Einzelverbindungen anhand von Leitwerten, sogenannten Gesundheitlichen Orientierungswerten oder Vorsorgemaßnahmenwerten des Umweltbundesamts bewertet. Dieses Vorgehen wurde abgelöst durch Inkrafttreten des Summengrenzwerts PFAS-20 im Januar 2026. Für bestehende Maßnahmen zur Reduzierung von PFAS im Trinkwasser sollte sich dadurch nichts ändern. Es würde dem Minimierungsgebot widersprechen.



Das CVUA Freiburg übernimmt die amtlichen Untersuchungen

In 2025 übernahm das CVUA Freiburg die Untersuchungen von Roh- und Trinkwasser auf PFAS zentral für Baden-Württemberg. Die entsprechende Methodik wurde implementiert und erfolgreich akkreditiert. Das CVUA untersuchte 90 Proben auf PFAS. In 79 % der Proben waren keine PFAS-Konzentrationen bestimmbar ($< 1,5 \text{ ng/l}$). In den übrigen Wasserproben ermittelte das Labor vor allem Gehalte an kurz- bis mittelkettigen PFAS. Langkettige PFAS mit mehr als 9 Kohlenstoffatomen waren hingegen in keiner der analysierten Wasserproben nachweisbar. Keine Probe aus der öffentlichen Wasserversorgung überschritt den neuen Summengrenzwert. Die Belastung ist als gering einzustufen.



100 %

der Proben aus der öffentlichen Wasserversorgung hielten den Summengrenzwert ein

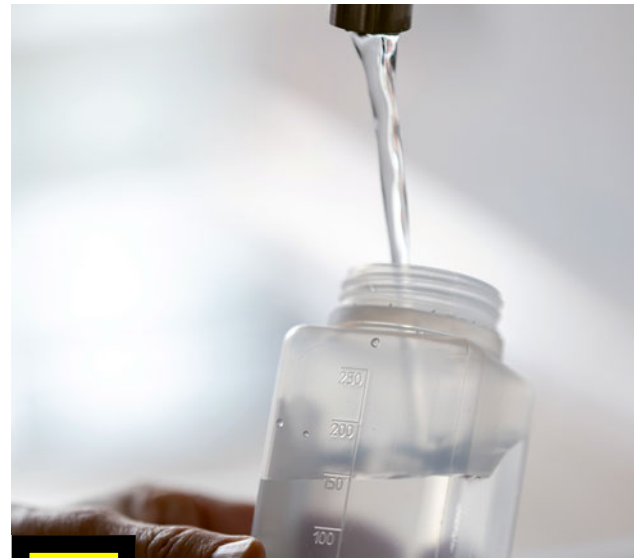
Mikrobiologische Trinkwasseruntersuchungen am CVUA Stuttgart – ein Überblick

Das CVUA Stuttgart untersucht – wie auch die anderen CVUAs – jedes Jahr zahlreiche amtliche Trinkwasserproben aus Kaltwasser auf mikrobiologische Parameter. Einsender sind die Gesundheitsämter, vornehmlich aus dem Regierungsbezirk Stuttgart. Im Jahr 2025 wurden 872 Proben untersucht. Erfreulich ist: die Grenzwerte für die mikrobiologischen Parameter wurden nur sehr selten überschritten. Die Beanstandungsquote lag insgesamt bei 6,5 %.

Das CVUA Stuttgart untersucht neben den mikrobiologischen „Basisparametern“ der Trinkwasserverordnung (u. a. coliforme Bakterien oder *E. coli*) anlassbezogen auch die Parameter *Clostridium perfringens* und *Pseudomonas aeruginosa* zentral für Baden-Württemberg.

Auf *C. perfringens* wird bei der Nutzung von Oberflächenwasser zur Trinkwassergewinnung oder bei Verdacht auf einen entsprechenden Eintrag in einen Brunnen oder eine Quelle, z. B. durch Hochwasser, geprüft. Anlass für eine Untersuchung auf *P. aeruginosa* ergibt sich, wenn das beprobte Wasser der Versorgung vulnerabler Gruppen dient, also z. B. in Krankenhäusern oder Pflegeheimen.

Auch hier ist erfreulich: Bezogen auf *C. perfringens* und *P. aeruginosa* lag die Beanstandungsquote trotz der risikoorientiert vorgenommenen Probenauswahl jeweils bei unter 2 %.



In der Regel hält das Trinkwasser in Deutschland die hohen Qualitätsanforderungen ein. Im seltenen Fall einer gesundheitlich relevanten mikrobiologischen Verunreinigung wird die betroffene Bevölkerung gebeten, das Trinkwasser vorsorglich abzukochen, bis die anlassbezogene Desinfektion im Verteilnetz wirkt. Ursachen solcher Verunreinigungen können Einträge in die weitgehend geschlossenen Trinkwassersysteme sein, z. B. durch Hochwasser, Starkregenereignisse, einen Rohrbruch oder kleinste, für Insekten zugängliche Durchlässe bei Lüftungsanlagen.



98 %

der Trinkwasserproben waren unauffällig
hinsichtlich *C. perfringens* und *P. aeruginosa*



Ausführlicher Bericht
siehe ua-bw.de



Futtermittelüberwachung

In Baden-Württemberg liegt die Zuständigkeit für die amtliche Überwachung von Futtermitteln bei den Regierungspräsidien. Sie kontrollierten im Jahr 2025 insgesamt 842 Betriebe (Vorjahr: 1.059), die Futtermittel herstellen, handeln, einführen oder verfüttern. Die Kontrollen umfassten neben Betriebsprüfungen (Kontrollen mit Schwerpunkt auf Dokumentenkontrolle, Sauberkeit und Hygiene) auch Buchprüfungen.

Insgesamt führte die Futtermittelüberwachung 1.031 Inspektionen (Vorjahr: 1.228) durch und stellte dabei 160 Verstöße (Vorjahr: 182) fest. Bei 18 Unternehmen (Vorjahr: 14), das sind 2,1 % (Vorjahr: 1,3 %) der kontrollierten Betriebe, wurden Verfahren eingeleitet.

Das Landwirtschaftliche Technologiezentrum Augustenberg (LTZ) sowie die CVUAs Freiburg und Karlsruhe untersuchen in Baden-Württemberg die amtlichen Futtermittelproben. Im Jahr 2025 erhob das Kontrollpersonal insgesamt 612 Futtermittelproben (Vorjahr: 681), von denen 68 (Vorjahr: 82) nicht den Vorschriften entsprachen. Die Beanstandungsquote über alle Futtermittelgruppen hinweg lag bei 11,1 % (Vorjahr: 12,0 %).



Einzelfuttermittel sind Erzeugnisse pflanzlichen oder tierischen Ursprungs, die entweder unmittelbar verfüttert oder auch zur Herstellung von Mischfuttermitteln bzw. als Trägerstoff für Vormischungen verwendet werden. Beispiele für Einzelfuttermittel sind Gras, Silagen und Weizen.

Mischfuttermittel sind Mischungen aus Einzelfuttermitteln und zur Fütterung in Form eines Alleinfuttermittels oder Ergänzungsfuttermittels bestimmt.

Alleinfuttermittel decken aufgrund ihrer Zusammensetzung den täglichen Bedarf des Tieres ausreichend ab, während **Ergänzungsfuttermittel** zusätzlich zu anderen Futtermitteln verfüttert werden müssen, um eine Bedarfsdeckung zu erreichen. Ergänzungsfuttermittel weisen einen hohen Gehalt spezieller Stoffe auf.

Vormischungen sind z. B. Mischungen von Futtermittelzusatzstoffen, die nicht für die direkte Verfütterung an Tiere bestimmt sind.

Futtermittelproben und Beanstandungen nach Futtermittelgruppe
(Zahlen in Klammern: Vorjahr)

Futtermittelgruppe	Anzahl der Proben		Beanstandungen			
			Anzahl		Anteil in %	
Einzelfuttermittel	324	(322)	14	(9)	4,3	(2,8)
Mischfuttermittel	272	(333)	51	(69)	18,8	(20,7)
Vormischungen und Zusatzstoffe	16	(26)	3	(4)	18,8	(15,4)
Gesamt	612	(681)	68	(82)	11,1	(12,0)

Massiver Schadnagerbefall in Bau- und Gartenmarkt

Angefressene Verpackungen, Schadnagerkot in den Regalen – die amtliche Futtermittelüberwachung stieß bei einer Kontrolle eines Bau- und Gartenmarktes in der Abteilung Heimtierbedarf auf einen massiven Mäusebefall.

Bei der Kontrolle fand sie sowohl in den Regalen als auch auf den Verpackungen Mäusekot vor. Zudem waren zahlreiche Futtermittel angefressen und dadurch nicht mehr verkehrsfähig. Auf und neben den Regalen waren durch Kot- und Urinspuren markierte Laufwege von Schadnagern zu erkennen. Der Betrieb hatte zwar eine Fremdfirma mit der Schadnagerbekämpfung beauftragt, jedoch augenscheinlich ohne Erfolg.

Bei der Inspektion stellte das Kontrollpersonal außerdem fest, dass die Schiebetüren im Eingangsbereich nicht dicht und somit nicht schädlingssicher abschlossen.

Aufgrund des massiven Befalls ordnete die amtliche Futtermittelüberwachungsbehörde einen Verkaufsstopp der Futtermittel an. Der Betrieb wurde verpflichtet, ein wirksames Programm zur Bekämpfung der Schadnager einzurichten. In der Folgezeit fanden mehrere behördliche Nachkontrollen statt.

Der Betrieb ergriff umfassende Maßnahmen zur Schädlingsbekämpfung, beseitigte bauliche Mängel und verbesserte die Hygienesituation nachhaltig. Damit wurden die rechtlichen Anforderungen an die Futtermittelsicherheit und die Vorgaben zur Futtermittelhygiene wieder vollständig erfüllt.



Unerwünschte Stoffe in der Tierernährung

Der Schutz der Gesundheit von Nutz- und Heimtieren sowie der Menschen ist ein Hauptziel der amtlichen Futtermittelüberwachung. Unerwünschte Stoffe, wie Schwermetalle, können sich direkt auf die Tiergesundheit auswirken.

Die Futtermittelverordnung legt zusammen mit der Richtlinie 2002/32/EG über unerwünschte Stoffe in der Tierernährung Aktionsgrenzwerte und Höchstgehalte in Futtermitteln fest.

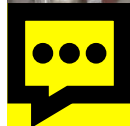
Die Anzahl der Höchstgehaltsüberschreitungen für unerwünschte Stoffe bewegt sich nach wie vor auf einem sehr niedrigen Niveau: So ergaben 2.907 Untersuchungen auf unerwünschte Stoffe im Jahr 2025 nur bei einer Ergänzungsfuttermittel-Probe eine Höchstgehaltsüberschreitung bei einem Kokzidiostatikum (Begriffserklärung siehe Infokasten auf S. 57).

Dioxine und polychlorierte Biphenyle (PCB)

Dioxine und PCB sind toxische, chlororganische Stoffe mit lipophilen Eigenschaften, die in der Umwelt ubiquitär vorkommen. Menschen nehmen diese Verbindungen vor allem über Lebensmittel tierischer Herkunft auf.

Wie im Vorjahr lagen bei allen 118 amtlichen Futtermittelplanproben die Gehalte an Dioxinen und PCB unterhalb der jeweils gültigen Höchstgehalte und Aktionsgrenzwerte.

Aufgrund erhöhter Gehalte an Dioxinen bzw. PCB in einer Probe Kalbfleisch und einer Probe Kalbsleber vom selben Tier wurden zur Ursachenermittlung auch zwei verschiedene Futtermittel für Kälber untersucht. In keiner der beiden Futtermittelproben wurden jedoch auffällige Dioxin- oder PCB-Gehalte festgestellt, so dass diese Futtermittel als Kontaminationsquelle ausgeschlossen werden konnten.



Wie gelangen Dioxine und PCB in die Futtermittel?

Futtermittel sind neben den Haltungsbedingungen (z. B. auf belasteten Böden) die Hauptursache für die Belastung landwirtschaftlicher Nutztiere. Dioxine können beispielsweise bei der Herstellung, etwa bei der direkten Trocknung mit Kontakt zu Verbrennungsgasen, in Futtermittel gelangen. Weitere Eintragspfade können verunreinigte Roh- oder Hilfsstoffe, z. B. durch Verwendung von dioxinhaltigen Bindemitteln, oder Kontaminationen bei Transport- oder Lagerprozessen sein. Ziel des gesundheitlichen Verbraucherschutzes ist es, die Gehalte an Dioxinen und PCB in Futter- und Lebensmitteln so weit wie möglich zu minimieren.



Ausführlicher Bericht
siehe ua-bw.de



Pharmakologisch wirksame Stoffe

Im Jahr 2025 untersuchte das CVUA Karlsruhe 97 Futtermittelproben mit 1.867 Einzeluntersuchungen auf pharmakologisch wirksame Stoffe. 77 % der Proben waren Mischfuttermittel, 8 % Vormischungen und Zusatzstoffe und 15 % Einzel Futtermittel. Die Proben stammten überwiegend von Herstellerbetrieben oder Tierhalterinnen und Tierhaltern, aber auch von Handelsbetrieben und fahrbaren Mahl- und Misanlagen.

Rückstände von verbotenen oder verschleppten Antibiotika sind grundsätzlich unzulässig, sodass hier jeder gefundene Gehalt beanstandet wird. In einem Alleinfuttermittel für Ferkel und einem Alleinfuttermittel für Forellen wurden solche Rückstände festgestellt. In beiden Fällen handelte es sich um den Wirkstoff Doxycyclin aus der Gruppe der Tetracycline. Das Futtermittel für Ferkel wies einen Gehalt von 1.200 µg/kg auf. Bei dem Futtermittel für Forellen lag der Gehalt bei 50 µg/kg. Die Probenahme dieser Futtermittel erfolgte jeweils beim tierhaltenden Betrieb.



In einem Ergänzungsfuttermittel für Pferde wies das Labor das Kokzidiostatikum Diclazuril nach. Als Ursache wird eine Verschleppung angenommen. Der zulässige Höchstgehalt war überschritten.



Kokzidiostatika sind antibiotisch wirksame Tierarzneimittel und nur für bestimmte Tierarten unter festgelegten Bedingungen als Futtermittelzusatzstoffe zugelassen. Sie dürfen zum Beispiel bei Masthühnern, Truthühnern und Kaninchen vorbeugend zur Verhütung der Kokzidiose, einer parasitären Erkrankung, eingesetzt werden. Kokzidiostatika zählen zu den unerwünschten Stoffen, wenn sie in Futtermitteln für Nichtzieltierarten (z. B. Legehennen) vorkommen. Bei der Herstellung verschiedener

Futtermittel im selben Betrieb kann dies zum Beispiel durch eine Verschleppung geschehen. Hierfür sind EU-weit Höchstgehalte festgelegt.

Deshalb wird auch auf unzulässige Stoffe wie verbotene und verschleppte Antibiotika sowie andere pharmakologisch wirksame Substanzen untersucht. Auch beim Einsatz zugelassener Tierarzneimittel, die aufgrund einer ärztlichen Verschreibung über das Futtermittel oder Tränkwasser an Tiere verabreicht werden, kann es zu Verschleppungen von Arzneimittelwirkstoffen in andere Futtermittel kommen.

Links zu Portalen und Langfassungen

Dieser Bericht stellt nur eine kleine Auswahl der Themen vor, die im Jahr 2025 die Überwachung des Landes beschäftigt haben. Die Langfassungen zum Jahresbericht 2025 und Informationen zu weiteren interessanten Vorkommnissen finden Sie im Verbraucherportal-BW unter www.verbraucherportal-bw.de.

Dort stehen Ihnen auch die früheren Jahresberichte sowie weitere Informationen zur Überwachung von Lebensmitteln, Bedarfsgegenständen, kosmetischen Mitteln, Tabakerzeugnissen, Trinkwasser und Futtermitteln zur Verfügung.

1. Berichte aus der Lebensmittelüberwachung

unter: [Verbraucherschutz >> Lebensmittelsicherheit](#)
[>> Berichte aus der Lebensmittelüberwachung](#)



2. Informationen zur Lebensmitteluntersuchung

unter: [Verbraucherschutz >> Lebensmittelsicherheit](#)
[>> Lebensmitteluntersuchung](#)



3. Berichte des Ökomonitorings

unter: [Verbraucherschutz >> Lebensmittelsicherheit](#)
[>> Ökomonitoring >> Ökomonitoring-Berichte](#)



4. Berichte aus der Trinkwasserüberwachung

unter: [Verbraucherschutz >> Trinkwassersicherheit](#)
[>> Berichte aus der Trinkwasserüberwachung](#)



5. Berichte aus der Futtermittelüberwachung

unter: [Verbraucherschutz >> Futtermittelüberwachung](#)
[>> Berichte aus der Futtermittelüberwachung](#)



Impressum

Herausgeber:

**Ministerium für Ländlichen Raum,
Landwirtschaft und Heimat Baden-Württemberg
Pressestelle**

Kernerplatz 10
70182 Stuttgart
Telefon 0711/126-2355
pressestelle@mlr.bwl.de
mlr-bw.de

Bezugsquelle:

**Ministerium für Ländlichen Raum,
Landwirtschaft und Heimat Baden-Württemberg**
broschueren@mlr.bwl.de

Redaktion:

Michaela Barthmann, MLR
Verena Bock, MLR
Franziska Kornmayer, MLR

Layout:

SCHLEINER + PARTNER Kommunikation GmbH

Schwaighofstraße 18
79100 Freiburg
schleiner.de

Druck:

Landesamt für Geoinformation und Landentwicklung Baden-Württemberg

Büchsenstraße 54
70174 Stuttgart
lgl-bw.de

Diese Druckschrift wird im Rahmen der Öffentlichkeitsarbeit der Landesregierung Baden-Württemberg herausgegeben. Sie ist nicht zum gewerblichen Vertrieb bestimmt. Sie darf weder von Parteien noch von Wahlwerbern oder Wahlhelfern während eines Wahlkampfes zum Zweck der Wahlwerbung verwendet werden. Dies gilt für Kommunal-, Landtags-, Bundestags- und Europawahlen.

Missbräuchlich ist insbesondere die Verteilung auf Wahlveranstaltungen, an Informationsständen der Parteien sowie das Einlegen, Aufdrucken oder Aufkleben parteipolitischer Informationen oder Werbemittel.

Unabhängig davon, wann, auf welchem Weg und in welcher Anzahl diese Schrift dem Empfänger zugegangen ist, darf sie auch ohne zeitlichen Bezug zu einer bevorstehenden Wahl nicht in einer Weise verwendet werden, die als Parteinahme der Landesregierung zu Gunsten einzelner politischer Gruppen verstanden werden kann.

Bildnachweis:

Wir danken allen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern der Lebensmittel-, Trinkwasser- und Futtermittelüberwachung des Landes Baden-Württemberg für das zur Verfügung gestellte Bildmaterial: Seiten 11-12, 16, 19, 22-25, 29-31, 33-35, 37-39, 41-42, 45-46, 51, 53, 55, 56

Smarterpix/pressmaster: Titelfoto;
Smarterpix/ArturVerkhovetskiy: Seite 2;
Smarterpix/coffeekai: Seite 5;
Smarterpix/Miljan: Seite 9;
Smarterpix/Mariakray: Seite 10;
Smarterpix/markop: Seite 13, oben;
Smarterpix/Fish82: Seite 13, unten;
Smarterpix/grafvision: Seite 14, oben;
Smarterpix/lisaaMC: Seite 14, unten;
Smarterpix/katernyakon: Seite 15, oben;
Smarterpix/Landmann Jo: Seite 15, unten;
Smarterpix/CreativeNature: Seite 16, oben;
Smarterpix/AnSim: Seite 17;
Smarterpix/5seconds: Seite 18;
Smarterpix/alexaths: Seite 20;
Smarterpix/Valentyn_Volkov: Seite 21;
Smarterpix/belchonock: Seite 26;
Smarterpix/AndreyPopov: Seite 40;
Smarterpix/stevanovicigor: Seite 44;
Smarterpix/Alinamd: Seite 47;
Smarterpix/Hyman: Seite 50;
Smarterpix/innaso4inska: Seite 57

MLR: Seite 3

© 2026 Ministerium für Ländlichen Raum,
Landwirtschaft und Heimat Baden-Württemberg

Drucknummer: 6-2026-36



Baden-Württemberg
Ministerium für Ländlichen Raum,
Landwirtschaft und Heimat