

Weniger Schadstoffe auf dem Teller:

Estragol und Methyleugenol

Estragol und Methyleugenol kommen als natürliche Aromastoffe in zahlreichen Gewürzen und Kräuterdrogen vor, die z. B. folgenden Pflanzen entstammen: Estragon, Basilikum, Bitterfenchel- und Süßfenchel-Früchte, (Stern-)Anis, Muskatnuss, Piment und Lemongras.

- ➔ Beide Stoffe zeigen in Tierversuchen Krebs auslösende und Erbgut schädigende Wirkungen. Untersuchungen, die eine konkrete Gesundheitsgefährdung beim Menschen belegen, liegen bisher nicht vor.
- ➔ Aus Vorsorgegründen empfiehlt das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) Verbrauchern, den dauerhaften und regelmäßigen Verzehr der genannten Gewürze und Kräuterteedrogen, der über den gelegentlichen Einsatz in der Küchenpraxis hinausgeht, einzuschränken..