

INTERVIEW
Was hat die
Klimakrise mit
Brot zu tun,
Professor Jekle?

Februar 2025 7.50 Euro

TEST
126
PRODUKTE
FÜR JEDEN TAG

EXTRA ALLERGIEN

WIE DIE KLIMAKRISE ALLERGIKER PLAGT PIZZA-KARTONS

BISPHENOLE ALLA MAMMA

Vollkornbrot

Wie gut ist unser Supermarktbrot?



BYE-BYE BÄCKER?

Warum so
viele Bäckereien
schließen und wie wir
noch gutes Brot
bekommen

26 PRODUKTE

KAJAL

Kinderarbeit für Glitzer

KINDERTATTOOS

Shein und Temu stoppen Verkauf

BABYCREMES

Ausgerechnet Bebe und Penaten fallen auf

ABFLUSSREINIGER

Harte Chemie, schwache Leistung





Stark gegen Schmutz Preude

750 ML 1.69€

[1L = 2,25 €]



Allzweck-Reiniger

KEATTVOLL GEGE

A OHNE MIKROPLASTIK

499,9 % INHALTSSTOFFE



ÖKO*TEST

eco Freude Allzweck-Reiniger Lemon Rose

gut

Magazin 03/2024 26 Produkte im Test davon 3x sehr gut, 12x gut

Ausgezeichnete Sauberkraft









ÖKO∗TEST

EDITORIAL

Februar 2025

Mineralöl im Laib

Ob Schnitte oder Stulle oder wie man in meiner Heimat NRW gern sagt – Bütterken – für ein gutes Stück (belegtes) Brot gibt es viele liebevolle Bezeichnungen. Brot ist nicht nur Nahrungsmittel, sondern ein echter Lebensbegleiter – Tag für Tag vom Frühstückstisch bis zur abendlichen Brotzeit. Und da Essen in Gesellschaft bekanntlich am besten schmeckt, kann man sein Bütterken auch mit seinem Kumpel teilen. Übrigens: Kumpan heißt übersetzt so viel wie "mit Brot" ("com/cum panis"). Aber weg von der Sprachkultur hin zur Kulinarik.

Brot begleitet die Menschheit seit Jahrtausenden. Heute isst laut dem Deutschen Brotinstitut hierzulande jeder durchschnittlich 21 Kilogramm Brot im Jahr. Und während die Franzosen stolz auf ihr Baguette und die Italiener auf ihr Ciabatta sind, haben die Deutschen sich den Titel Brot-Weltmeister verdient erbacken. Mit über 3.000 registrierten Brotsorten sind wir die Champions der Teigkunst.

Doch so vielfältig die Auswahl ist, bei abgepacktem Brot stellt sich einem oft die Frage: Was steckt da eigentlich alles drin? Das haben unsere Kollegin-



Cordula Posdorf Chefredakteurin, Leitung Digital

nen Lisa-Marie Karl und Heike Baier bei 20 Roggen-Vollkornbroten untersuchen lassen. Das Ergebnis ist nicht ganz so lecker. In vier Broten hat das Labor MOAH nachgewiesen. MOAH sind aromatische Mineralölkohlenwasserstoffe, unter denen sich auch krebserregende Substanzen befinden können. Nun stoßen wir leider öfter auf MOAH. Aber dass gleich drei Brote den von der Europäischen Kommission vorgeschlagenen Höchstgehalt reißen, ist nicht alltäglich.

Aber es gibt auch gute Nachrichten: Jedes zweite Produkt schneidet mit "gut" oder "sehr gut" ab und für weniger als einen Euro bekommt man schon ein paar ordentliche Schnitten. Also, schmieren Sie sich eine Scheibe und blättern Sie zu Seite 32. Es lohnt sich.

Ihre Cordula Posdorf





Kinder lieben Klebetattoos. Vor allem weil sie so schön bunt sind. Die Ergebnisse in unserem Tattoo-Test kennen bis auf zwei Ausnahmen jedoch nur eine

Farbe: Dunkelrot! Krebserregendes Benzol und bedenkliches Naphthalin sind nur einige Gründe, warum unsere Testerinnen Christine Throl (I.) und Marieke Mariani gleich 13-mal die rote Karte gezogen haben. Mehr ab Seite 82.



von allnatura!

allnatura.de



ÖKO**∗**TEST

INHALT

Februar 2025

Pizzakartons

Pizza al hormone? Problematische Chemikalien in fast allen Schachteln





Backstationen kämpft.

32 Roggenvollkornbrot

Glutenfreies Hafer-Mix-Brot

Kann Supermarktbrot - abgepackt und in Scheiben - gegen frische Bäckerware bestehen?

30 Das Rezept

LEBEN

ESSEN SCHÖNHEIT **GESUNDHEIT**

> 42 Bisphenole in **Pizzakartons** Schadstofflieferung per Pappschachtel

47 Thermopapier Bisphenole in Kassenbons, Tickets und Co.



- 50 Serie Gesund leben Teil 1: Wie sich die Klimakrise auf Allergien auswirkt
- 56 Interview Klimasensible Gesundheitsberatung
- 58 Stadtplanung Wie Städte allergikerfreundlicher werden
- 62 Kajal

Wo Schwarzmalerei ins Auge geht

- 68 Richtig abschminken Schichtende: Runter mit dem Make-up
- 70 Feste Conditioner Erfreuliches Spül-TEST ergebnis
 - 76 Talkum **Bedenkliches** Problem-Pulver
- 80 Kurz & klar

WACHSE

KINDER FAMILIE **PARTNERSCHAFT**

82 Kindertattoos



Fast alle Klebebildchen fallen durch

- 89 Sensible Kinderhaut Was eine Hautärztin von Klebetattoos hält
- 90 Babypflegecreme Bebe und Penaten mit Mineralölproblem
- 96 Duftstoffe und Co. Allergenes Potenzial in Babycremes?
- 98 Kurz & klar



'itelfotos: PhotoPaper/Shutterstock; privat

Kindertattoos

Cool, bunt und oft erschreckend ungesund

Kinderarbeit für etwas Glitzer an den Augen?

MACHEN BAUEN

WOHNEN REISEN

100 Abflussreiniger Harte Chemie, schwache Leistung

106 Volles Rohr So wird der Abfluss chemiefrei sauber

108 Winterglück auf Kufen Die schönsten

Eislauf-Naturseen

114 Grüne Reisetipps Dachzelt auf dem Bus, Klassik im Ohr

116 Kurz & klar



108 Winterglück auf Kufen

Paradiesische Orte für Schlittschuhfans

BEWEGEN

UMWFIT POLITIK **GELD**

118 Geld für Kinder anlegen Finanzspritze für den Nachwuchs

122 Interview Kommt Brot bald aus dem Drucker. Professor Jekle?



125 Kurz & klar

STANDARDS

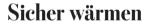
- 3 Editorial
- Gut durch den Alltag
- 8 Leserbriefe
- 10 Augenblicke Brot für die Tonne
- 14 ÖKO-TEST wirkt
- 18 Gemeinsam besser
- 126 Glossar
- 127 Impressum
- 128 Vorschau
- 130 Glosse: Gibt's das auch in Grün? - McDonald's und der Mehrwegzoff



ÖKO*TEST

GUT DURCH DEN ALLTAG

Steigende Energiepreise, teurere Lebensmittel, wenig nachhaltige Produkte: Wie Sie der Inflation entgegenwirken und vorbeugend das Klima und die Umwelt schützen.



Worauf sollte man achten, um Wärmflaschen möglichst risikofrei zu nutzen?

Kochendes Wasser kann eine Wärmflasche unter Druck setzen und im schlimmsten Fall zum Platzen bringen. Deshalb das Wasser nicht direkt aus dem Wasserkocher in die Wärmflasche gießen, sondern es auf 60 bis 70 Grad abkühlen lassen; bei Kindern auf 40 Grad. Um Druck zu vermeiden, die Wärmflasche vor dem Verschließen nur bis maximal zu zwei Dritteln mit Wasser befüllen und die Luft sanft herausdrücken. Die Wärmflasche nicht direkt auf die Haut legen, sondern mit einem Bezug oder einem Baumwolltuch. Sonst bestehe die Gefahr des "Toasted-Skin-Syndroms", heißt es dazu vom TÜV Verband. Das "Geröstete-Haut-Syndrom" entstehe durch dauerhafte Hitze und könne bleibende Hautschäden verursachen. Die Wärmflasche bei sichtbaren Schäden am Material nicht mehr verwenden.



LEUCHTENDE SCHNECKEN-BEKÄMPFER

Glühwürmchenlarven fressen Schnecken. Wie lockt man sie in den Garten?

Glühwürmchen sind nicht nur schön anzusehen, sondern können als Larven auch eine natürliche Alternative für Schneckenkorn sein. Denn während ihrer dreijährigen Entwicklungszeit zum leuchtenden Glühwürmchen essen sie Schnecken – am liebsten Nacktschnecken. Laut dem Nabu Odenwaldkreis lockt man die Tiere zum Beispiel mit Ast- und Schnittguthaufen, Trockenmauern und mageren, ungedüngten Wiesen in den Garten. Künstliche Beleuchtung sollte man am besten abschalten und auf Schneckenkorn verzichten.

Zu günstig um wahr zu sein

Wie erkennt man Fake-Shops im Internet?







MEHR BIO ALS







Wo Bioland draufsteht, steckt noch mehr Bio drin für deine Familie.

- ✓ Erstklassige Qualität
- ✓ Mehr Tierwohl und biologische Vielfalt
- ✓ Schutz der Umwelt
- ✓ Gesicherte Zukunft der Bauernfamilie



TEST RASIERSEIFEN. 10/2024

Schlecht verpackt

Vielen Dank für Ihren aufschlussreichen Testbericht über Rasierseife! Ich möchte dazu ergänzen, dass ich die Entwicklung der Verpackungen ausgesprochen ärgerlich finde. Bis 2021 konnte man eine Rasierseife noch in einer Verpackung kaufen, deren Kunststoff-Anteil 2 Gramm betrug. Die neue Verpackung wiegt 21 Gramm, also mehr als das Zehnfache. Sie kann aber keineswegs das zehnfache Volumen aufnehmen, sondern nur das vierfache. Offenbar hat man in den Chefetagen einiger Rasierseifen-Hersteller die Zeichen der Zeit noch nicht erkannt. Ich jedenfalls verstehe Müllvermeidung irgendwie anders.

Elmar Werner, per E-Mail

TEST VITAMIN D, 1/2025

Fehlende Aspekte

Sie nehmen für Ihre Beurteilung einen festen Referenzwert für den Tagesbedarf an Vitamin D an. Leider findet man das auch so bei der DGE, BfR, RKI usw. Das wird aber der Realität vieler Konsumentinnen und Konsumenten nicht gerecht. Ein entscheidender Aspekt ist beim Vitamin-Bedarf doch das Körpergewicht. Übergewichtige sind z. B. stärker von Vitamin-D-Mangel betroffen als Normalgewichtige und benötigen folglich auch mehr Ergänzung. Außerdem ist der Bedarf abhängig von der Ernährungsweise. Solche Gesichtspunkte fehlen mir in der Testbeschreibung.

Ein weiterer Aspekt betreffend die Dosierung: Wegen der Speicherung von Vitamin D im Körper ist es natürlich ohne Weiteres möglich, abweichend von der Beipackzettel-Empfehlung nicht täglich, sondern nur zweitäglich oder wöchentlich eine Tablette zu nehmen und so die Dosierung zu strecken. Auf diesen Gedanken hätten Leserinnen und Leser auch in Ihrem Testbericht gebracht werden können.

Martin Kahmann, per E-Mail



Per E-Mail, auf Facebook oder per Post. Sagen Sie uns Ihre Meinung. Zu Ihren Themen und zu unserer Arbeit. Was machen wir gut? Was geht besser? Was gar nicht? Was fehlt?

ÖKO-TEST Magazin

Stichwort Leserbriefe Kasseler Str. 1a 60486 Frankfurt a. M.

E-Mail:

redaktion@oekotest.de

Facebook:

facebook.com/oekotest

Instagram:

instagram.com/oekotest.de

Veröffentlichungen unter der Rubrik Leserbriefe stellen nicht die Meinung der Redaktion dar. Wir behalten uns Kürzungen vor. Bitte versehen Sie Leserbriefe mit Ihrem vollständigen (und richtigen) Namen.

TEST GESCHROTETE LEINSAMEN, 12/2024

Beständigkeit: Mangelhaft!

Enttäuscht nehme ich wahr, dass es immer weniger funktioniert, sich langfristig an guten Bewertungen seriöser Testorganisationen zu orientieren. Produktbezeichnungen ändern sich schnell, gute Produkte sind schon bald nicht mehr erhältlich. Manchmal ist zu vermuten, dass Produktionssteigerung nach guten Testergebnissen zum Zukauf aus weniger guten Quellen oder Einbau minderwertiger Komponenten führt. Das "gute" Produkt ist dann keines mehr. Sehr übel ist mein aktuellstes Erlebnis: Die Dennree-Leinsaat ist von Topware auf "ungenügend" abgestürzt! Gleichwohl: Ich bin Ihnen für diese Erkenntnis samt sehr guter Alternative ebenso dankbar wie für Ihre insgesamt großartige Arbeit für den Verbraucherschutz!

Armin Opherden, per E-Mail

ANREGUNG

Positive Botschaft

Schier unglaublich, in wie vielen Lebensmitteln Pestizide, Schimmel, andere Schadstoffe und sogar auch (längst) verbotene Substanzen enthalten sind. Dass Bio-Läden kein Garant für gesunde Lebensmittel sind, macht mich fassungslos! Da man mittlerweile nicht mehr weiß, was man noch kaufen kann und die schlechten schadstoffunterwanderten Produkte für Verbraucher absolut unüberschaubar geworden sind, wäre es meines Erachtens redaktionell eine Überlegung wert, sich auf die Lebensmittel zu konzentrieren, die überhaupt noch empfehlenswert und gut sind! Damit wären zur Abwechselung mal positive Botschaften verbunden. Kritischbewusste Verbraucher könnten viel leichter gute Produkte erkennen und das wäre auch eine klare (politische) Botschaft an Verantwortliche, die keine Verantwortung mehr übernehmen.

Antje Birkendahl, per E-Mail

8 ÖKO#TEST Magazin 2:2025



So sanft kann sauber sein

Sensitive Reinigung bei sensibler und zu Allergien neigender Haut



Getestet und empfohlen vom Deutschen Allergie- und Asthmabund (DAAB)**





- *30% des Kunststoffes (ohne Verschluss und Etikett) aus recyceltem CO₂ (mit Mengenausgleich) • www.dm.de
- **1 Spülmittel Ultra Sensitive: 5/2022 2 Vollwaschmittel Ultra Sensitive: 8/2024 3 Colorwaschmittel Ultra Sensitive: 3/2024 www.daab.de







HIER BIN ICH MENSCH HIER KAUF ICH EIN

Unser täglich Brot – ein wertvolles Lebensmittel? Und deutsche Brotkultur ein immaterielles Weltkulturerbe? Schwer zu glauben, wenn man sich vor Augen führt, wie viel davon weggeworfen statt gegessen wird: Laut Marktforschungsinstitut GfK landen in Deutschland jährlich etwa 243.000 Tonnen Backwaren im Hausmüll. Weil sie zu viel gekauft wurden, trocken geworden oder verdorben sind. Pro Haushalt entspricht das sieben Kilo Brot, 90 Brötchen, 140 Mischbrot- oder 280 Toastscheiben. Nur Obst und Gemüse wandert noch häufiger in den Abfall als Backwaren. Abgesehen davon, dass die Verschwendung von Lebensmitteln ethisch fragwürdig ist und ins Geld geht, ist sie auch ein Klimakiller. So gehen bis zu zehn Prozent der Treibhausgasemissionen auf Lebensmittel zurück, die in Privathaushalten weggeworfen, vom Handel entsorgt werden oder bereits auf den Feldern verrotten.

Foto: Tobias Hase/nicture alliance/dna







Das Problem der Lebensmittelverschwendung ist längst in der öffentlichen Wahrnehmung angekommen. Inzwischen gibt es viele Ideen und Ansätze, die etwas dagegen tun. Ob Geschäfte wie Vortagsladen oder Second Bäck, Plattformen wie Too good to go und Foodsharing oder Initiativen wie Fairteiler-(Kühl-) Schränke, die übrig gebliebene, noch absolut genießbare Lebensmittel für wenig Geld oder kostenlos weitergeben. Was im Kleinen und Privaten gut und nachhaltig funktioniert, versucht die Politik mit Aktionen wie Zu gut für die Tonne oder zusammen mit Handelsunternehmen im "Pakt gegen Lebensmittelverschwendung". Ziel: die Menge von derzeit 11 Millionen Tonnen Nahrungsmitteln, die jährlich als Abfall entsorgt werden, bis 2030 zu halbieren.