

| | |
|---------------------|---|
| Zeitschrift: | Der Fourier : officielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen |
| Herausgeber: | Schweizerischer Fourierverband |
| Band: | 71 (1998) |
| Heft: | 11 |
| Rubrik: | Marktplatz |

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 23.02.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Kupfer in Leber: Keine Gesundheitsgefährdung Sonntagsente statt Kalbsleber?

Entgegen den in einem Artikel der «Sonntags-Zeitung» aufgestellten Behauptungen wird das Bundesamt für Gesundheit keinen Toleranzwert für Kupferrückstände in Kalbsleber einführen. Die gemessenen Kupfergehalte in Kalbsleber stellen keine Gefährdung für die menschliche Gesundheit dar. Auch ist das Bundesamt für Gesundheit aufgrund seines Auftrages nicht für Regelungen in der Tiermast zuständig.

Das Bundesamt für Gesundheit (BAG) wolle «den umstrittenen Einsatz von Kupfer in der Kälbermast legalisieren» und «den Toleranzwert für Kupfer in Kalbslebern bei 300 Milligramm Kupfer pro Kilo festsetzen», berichtete die «Sonntags-Zeitung» am 16. August 1998.

Diese Aussagen sind falsch. Tatsache ist, dass nicht vorgesehen ist, einen Toleranzwert für Kupferrückstände in Kalbsleber einzuführen.

Aktuelle Diskussionen unter den betroffenen Ämtern BAG, Bundesamt für Veterinärwesen (BVet) und Bundesamt für Landwirtschaft (BLW) haben ergeben, dass seit langem getroffene Massnahmen in drei Bereichen die Einführung eines Toleranzwertes für Kupfer in Kalbsleber nicht notwendig erscheinen lassen: erstens die Empfehlungen des BLW für Kupfer in Futtermitteln, zweitens die tierärztliche Kontrolle der Tiere vor und nach der Schlachtung und drittens Analysen (erhoben durch das BVet und die Kantonschemiker), die zeigen, dass die gemessenen Kupferwerte keine Gesundheitsgefähr-

dung für den Menschen darstellen.

Das BAG ist aufgrund seines Auftrages nicht für Regelungen in der Tiermast zuständig, wie fälschlicherweise im Zeitungsartikel behauptet wird. Die Aufgabenbereiche des BAG umfassen den Schutz der menschlichen Gesundheit und den Schutz der Konsumentinnen und Konsumenten vor Täuschung.

Falsch ist zudem die Behauptung, Kupferrückstände von mehr als 200 Milligramm pro Kilo liessen darauf schliessen, das «Kupfer illegal dem Futter zugesetzt wurde». Tatsächlich ist die Kupferanreicherung in der Kälberleber physiologisch bedingt und kann sehr unterschiedlich sein. So weisen einzelne Tiere, die alle dasselbe Futter erhalten haben, sehr unterschiedliche Kupfergehalte in der Leber auf.

Bundesamt für Gesundheit

Tomaten kochen ist gesund

(asp) Der menschliche Körper kann den Farbstoff «Lycopen», der die Tomaten rot färbt, nach dem Kochen etwa dreimal besser aufnehmen als aus rohen Tomaten. Lycopen gehört zu den wirksamsten Antioxidanzien. Diese Stoffe hemmen zahlreiche Alterungs- und Abbauvorgänge in den Zellen. Sie bremsen auch die Entwicklung von Krebszellen.

Durch das Kochen wird Lycopen für den menschlichen Körper besser verfügbar. Das zeigt ein Versuch an der Universität Düsseldorf. Fünf gesunde Freiwillige verspeisten zum Frühstück entweder 400 Gramm frische Tomaten oder 40 Gramm Tomatenpüree. In beiden Mahlzeiten war gleichviel Lycopen enthalten. Blutproben ergaben, dass die Personen etwa dreimal

mehr Lycopen aus Tomatenpüree aufnahmen als aus frischen Tomaten.

Entscheidend ist die Hitzebehandlung bei der Herstellung von Tomatenpüree, wie man aufgrund anderer Versuche weiß. Rohkost-Anhänger tun also gut daran, bei den Tomaten eine Ausnahme zu machen.

Studie: Tomaten schützen wirksam auch vor Herzinfarkt

-r. Die Tomate - eine Gesundheitspille, die uns die Natur schenkt.. Wissenschaftler haben entdeckt: Wer regelmässig Tomaten isst oder ihren Saft trinkt, bekommt nur halb so oft einen Herzinfarkt. Amerikanische Ärzte lassen Pati-

enten vor einer Laser-Behandlung gegen Arterien-Verkalkung eine Woche lang Tomaten satt essen. Der Tomaten-Farbstoff Lycopen weicht die Ablagerungen so auf, dass der Laser sie abtragen kann.

Die Tomate kann noch mehr: Ihre Folsäure macht gute Laune. Ihre B-Vitamine halten die Haut straff und die Haare kräftig. Ihr Zink stärkt das Immun-System.

Die deutsche Bundesforschungsanstalt für Ernährung in Karlsruhe empfiehlt: Zwei Gläser Tomatensaft am Tag reichen aus, um einen wirksamen Gesundheits-Schutz aufzubauen.

**Berücksichtigt
unsere Inserenten!**