

**Zeitschrift:** Kultur und Politik : Zeitschrift für ökologische, soziale und wirtschaftliche Zusammenhänge  
**Herausgeber:** Bioforum Schweiz  
**Band:** 41 (1986)  
**Heft:** 2

**Artikel:** Die "Killer" : Cadmium, Blei, Quecksilber  
**Autor:** [s.n.]  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-892329>

### **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:** 04.04.2026

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

desamt für Gesundheitswesen gelungen. Weitere Bemühungen sind im Gange, aber die Aufgabe ist von der Sache her und wegen der divergierenden Interessen äusserst schwierig und nicht leicht zu lösen. So hängt denn vorläufig weiterhin alles davon ab, dass jeder Bio-Bauer nach echter Bauernart vor Gott und seinem Gewissen ehrlich seine Pflicht tut und das ihm geschenkte Vertrauen Tag für Tag neu rechtfertigt, und dass die Organisationen des biologischen Landbaues und ihre Landbauberater streng und unbestechlich über die strikte Einhaltung der Richtlinien des biologischen Anbaues wachen.

*Dr. C. Arquint*

### **Sicherheit**

Wir sind Herrn Dr. C. Arquint ausserordentlich dankbar für die ausgezeichnete Schilderung der Probleme, wie sie sich dem Verarbeiter unserer Erzeugnisse stellen. Es war schon immer das Ziel unserer Anbau- und Verwertungsgenossenschaft, dafür zu sorgen, dass diese nicht nur auf die Gewissenhaftigkeit ihrer Mitglieder angewiesen ist. Deshalb hat sie vor Jahren schon ein mikrobiologisches Laboratorium aufgebaut zur Untersuchung der Böden, aus denen ihre Erzeugnisse stammen. Eigens dafür geschulte Landbauberater entnehmen alle Jahre auf allen Betrieben Proben der Böden und schicken sie mit einem dafür hergestellten Entnahmeprotokoll, das über den Boden, seine Bearbeitung, Düngung und die Ernte Auskunft gibt zur mikrobiologischen Untersuchung nach Dr. Rusch ins Laboratorium der Genossenschaft.

Die Ergebnisse werden mit den Bauern regelmässig besprochen. Sie geben ihnen Auskunft darüber, was in der Anbauweise richtig, was sie falsch gemacht haben. Den Behörden und den Abnehmern geben sie Sicherheit, dass keine lebensfeindlichen Stoffe in diese Böden gekommen sind.

## **Die «Killer»: Cadmium, Blei, Quecksilber**

Schwermetalle, chemische Rückstände und sonstige Schadstoffe in Lebensmitteln haben in den letzten Jahren ausserordentlich starke Beachtung gewonnen. Dies ist sicherlich auf ein verändertes Um-

welt- und Gesundheitsbewusstsein der Bevölkerung zurückzuführen. Einige Schwermetalle sind toxisch, sowohl in metallischer Form als auch in ihren oft löslichen Verbindungen. Die bekanntesten davon – im Zusammenhang mit unserer Nahrung öfters im Gespräch – sind Blei, Quecksilber und Cadmium. Diese Schwermetalle zählen zu den nichtessentiellen Metallen, das heisst: Sie werden von Lebewesen nicht benötigt und wirken daher bereits in geringen Konzentrationen auf Organismen schädlich. Lebensmittel mit erhöhtem Bleigehalt werden meist in regional begrenzten Gebieten gefunden, in der Nähe von Berg- oder Hüttenwerken, aber auch bei stark befahrenen Strassen. Der überwiegende Teil des mit der Nahrung aufgenommenen Bleis stammt aus Lebensmitteln pflanzlichen Ursprungs. Hier ist es vor allem auf der Oberfläche. Die tägliche Aufnahme über Atemluft, Lebensmittel und Wasser beträgt etwa 0,2 bis 0,6 mg. Grenzwerte für Trinkwasser sind 0,05 mg/l und für Milch 0,04 mg/l.

Im Gegensatz zu Blei stammt das meist mit der Nahrung aufgenommene Quecksilber aus Lebensmitteln tierischen Ursprungs. Relativ hohe Quecksilberkonzentrationen können in Fischen vorkommen, was mit Verschmutzung durch Industrieabwässer erklärt werden kann. Quecksilber und Blei wirken primär auf das Nervensystem schädlich. Ebenso wie Blei stammt der grösste Anteil des durch Lebensmittel aufgenommenen Cadmiums aus pflanzlichen Produkten. Hier wird das Element hauptsächlich über die Wurzel aufgenommen und im Innern der Pflanze gespeichert.

Ähnlich wie Blei wird Cadmium in Lebensmitteln tierischer Herkunft in nennenswerten Mengen in Innereien von Schlachttieren angetroffen. Bei chronischer Belastung führt Cadmium zu Nierenschäden. Die durchschnittliche wöchentliche Cadmium-Aufnahme liegt nach Berechnungen des Bundesgesundheitsamtes bei 0,24 mg Cd. Der von der Weltgesundheitsorganisation (WHO) ermittelte duldbare Wert liegt bei 0,52 mg. Der Ernährungsbericht der Deutschen Gesellschaft für Ernährung 1984 rät – unter anderem auch angesichts einer verunsicherten Öffentlichkeit – zum Aufbau eines bundesweiten Monitoring-Systems zur Erfassung von Rückständen und Verunreinigungen in Lebensmitteln. Das soll eine differenzierte Darstellung der Belastungssituation des Verbrauchers ermöglichen. In dieses Erfassungssystem sollte nach Möglichkeit die amtliche Lebensmittelüberwachung eingebunden werden.

*«Lebensmittel-Zeitung»*