

Zeitschrift: Mitteilungen aus Lebensmitteluntersuchungen und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène
Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit
Band: 91 (2000)
Heft: 6

Buchbesprechung: Chemie in Lebensmitteln : Rückstände, Verunreinigungen, Inhalts- und Zusatzstoffe [Johannes Friedrich Diehl]
Autor: Zimmerli, B.

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: 02.02.2026

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

Chemie in Lebensmitteln

Rückstände, Verunreinigungen, Inhalts- und Zusatzstoffe

Johannes Friedrich Diehl

Wiley-VCH, Weinheim 2000. XI, 332 Seiten mit 47 Abbildungen und 42 Tabellen, 16×24 cm, broschiert, Preis sFr. 70.00 (ISBN 3-527-30233-6)

Es gibt wohl kaum einen berufeneren Wissenschaftler, um das obgenannte Thema kompetent und objektiv abzuhandeln als den Autor, der viele Jahre Leiter der Bundesforschungsanstalt für Ernährung in Karlsruhe war und sich jetzt im «Ruhestand» befindet. Das mit fundiertem wissenschaftlichem Hintergrund, jedoch für einen eher breiten Leserkreis verfasste Buch kann einerseits als spannende und teilweise amüsante Lektüre, andererseits als Nachschlagewerk für Ernährungsberater, Ärzte, Apotheker, Lebensmittelwissenschaftler, Agronomen und Chemiker dienen. Aber auch Studenten der erwähnten Wissenschaften, den berufsmässigen, sogenannten Konsumentenschützern sowie den auf Lebensmittel spezialisierten Recherchier-Medienfachleuten dürfte dessen Studium kaum schaden!

Das Buch ist mit seinen neun Kapiteln, 47 Abbildungen und 42 Tabellen übersichtlich und klar gegliedert. Die Kapitel enthalten eine Fülle fachtechnischer Informationen, Vergleiche und Diskussionen, wobei bei Situationsbeschreibungen neben Deutschland häufig auch auf die Schweiz eingetreten wird: Ein Blick zurück in die «gute alte Zeit» (10 S.), Grundbegriffe (28 S., Toxikologie, ADI-Konzept, Höchstkonzentrationen, Epidemiologie), Rückstände (54 S., Pflanzenschutzmittel, Tierarzneimittel, Futterzusätze, Lösungsmittel, Migrationsstoffe), Verunreinigungen (44 S., chemische Elemente, polycyclische aromatische Kohlenwasserstoffe, polychlorierte Biphenyle, Dioxine, Moschusduftstoffe), Nitrat (16 S., Dünger, Nitrat, Nitrit, endogene Nitrosaminbildung, Methämoglobinämie), in Lebensmitteln entstehende Reaktionsprodukte (23 S., Nährwertverluste, Maillardprodukte, heterocyclische aromatische Amine, Lysinoalanin, D-Aminosäuren, Chlorpropanole, trans-Fettsäuren, Ethylcarbamate), Naturstoffe (41 S., toxische Pflanzeninhaltsstoffe: Glykoalkaloide, Pyrrolizidinalkaloide, Chinolizidinalkaloide, blausäurehaltige Glykoside, Lectine, lathyrogene Substanzen, Enzyminhibitoren, Phytoestrogene, goitrogene Substanzen, Mykotoxine und Alkohol, toxische Stoffe in Meerestieren), Lebensmittelzusatzstoffe (28 S., Definition, Recht, gesundheitliche Bedenken, Warnungen der Verbraucherschutzzentralen, tägliche Zufuhr, funktionelle Lebensmittel, Empfehlungen zur Nährstoffzufuhr), Ernährung und Gesundheit (34 S., Überfluss/Hunger, Indikatoren der Volksgesundheit, Ernährung und

Krebs, Pseudoallergien, Syndrome, desinformierte Gesellschaft, kein Grund, die Hände in den Schoß zu legen) und eine Bibliographie mit 805 Zitaten. Ein Sachregister, in welchem auch Stichworte wie Rohkost, Quercetin, BADGE oder selenreicher US-Weizen zu finden sind, erleichtert den Gebrauch des Buches als Nachschlagewerk.

Dem Autor ist daran gelegen, sämtliche «Probleme», die in den letzten 30 Jahren im Zusammenhang mit «Chemie in der Nahrung» auch in der Öffentlichkeit diskutiert wurden, wissenschaftlich ins «rechte Licht» zu rücken, ohne diese zu verniedlichen. Dieses Anliegen sowie die Risikovergleiche synthetischer Stoffe mit gesundheitsgefährdenden Naturstoffen prägen dieses Werk, das sich in seiner Kompetenz und Objektivität deutlich von jenen einer anderen Kategorie (z.B. «Iss und Stirb», «Gift im Kochtopf» oder «Was wir alles schlucken») abhebt. Verschiedentlich wird auch deutlich gemacht, dass die für lebensmittelrechtliche Regelungen zuständigen Behörden gelegentlich auch unter Druck gesetzt werden, sei dies von Konsumentenvertretern, Vollzugsorganen und/oder gewissen Medien. Zudem wird an Beispielen aufgezeigt, welche Auswirkungen die Ergebnisse von voreiligen behördlichen Risikoabschätzungen, die auf wissenschaftlich wenig fundierten Daten beruhen, letztlich haben können.

Die heute existierende Desinformation der Bevölkerung, insbesondere der deutschsprachigen, was die gesundheitliche Qualität der Lebensmittel betrifft, ist sicher teilweise auch der inflationären Verwendung des Begriffs «Belastung», dem stets etwas Negatives anhaftet sowie jenem der «Schadstoffe» zuzuschreiben; als ob nicht jeder Stoff ab einer gewissen Konzentration erst zum Schadstoff wird (Paracelsus). Allerdings hat der Begriff «Schadstoffe» bereits Eingang in die schweizerische und deutsche Gesetzgebung gefunden!

Das vorliegende, von Druckfehlern weitgehend freie Werk kann allen an Lebensmitteln interessierten Kreisen wärmstens zur Anschaffung empfohlen werden, dies um so mehr als auch sein Preis, in Anbetracht der Qualität des Inhalts, eher bescheiden ist.

B. Zimmerli