

Likörweine voll krebserzeugendem Acetaldehyd

Wer sich ein Gläschen genehmigt, kommt ohnehin mit Acetaldehyd in Berührung. Es ist nämlich das erste Abbauprodukt des Trinkalkohols (Ethanol) und entsteht bereits in der Mund- und Rachenhöhle. Die dort ansässige Mikroflora stürzt sich förmlich auf den Alkohol, sobald man einen Schluck Bier, Wein oder Schnaps nimmt, und metabolisiert ihn augenblicklich. Im Vergleich zum Acetaldehyd, der auf diese Weise entsteht und minutenlang auf die Mundschleimhaut einwirkt, "sind die natürlichen Mengen im Kohlenhydratstoffwechsel sehr, sehr gering", sagt Dieter Schrenk, Professor für Lebensmittelchemie und Toxikologie an der TU Kaiserslautern.

Acetaldehyd-Konzentration in alkoholischen Getränken

	Mittelwert	Spanne
Bier	9 mg/l	0 - 63 mg/l
Wein	34 mg/l	0 - 211 mg/l
Spirituosen	66 mg/l	0 - 1159 mg/l
Likörweine	118 mg/l	12 - 800 mg/l

Alle Angaben in Milligramm pro Liter (mg/l). Den höchsten Gehalt hatte mit 1159 mg/l ein deutscher Obstbrand. Werte um die 700 mg/l besaßen die höchstbelasteten Proben unter chinesischen Schnäpsen (721), mexikanischem Bacanora (696) und mexikanischem Tequila (670).

Doch noch höher kann die Belastung durch den Anteil des Krebsgiftes sein, der schon in der Flasche steckt, wie sich aus den Karlsruher Laboruntersuchungen ergibt. "Unsere Ergebnisse widersprechen der bisherigen Ansicht, dass die Hauptquelle für die Acetaldehyd-Exposition der Alkoholabbau ist", heißt es in der Fachveröffentlichung. Tatsächlich enthielt Portwein bis zu 0,8 Gramm des Karzinogens pro Liter, ein deutscher Obstbrand sogar mehr als ein Gramm. Wie Lebensmittelchemiker Lachenmeier feststellt, "ist dieser Acetaldehyd bisher bei der Einschätzung des krebserregenden Potentials alkoholischer Getränke unberücksichtigt geblieben".

Gewisse Mengen des Giftes werden von Hefen während der alkoholischen Gärung gebildet. Des Weiteren führt mangelnde Hygiene bei der Herstellung, gepaart mit der Aktivität von Bakterien, zu erhöhten Konzentrationen im Getränk. Auch wenn eine Spirituose nicht luftdicht gelagert wird, entsteht zusätzliches Acetaldehyd. Likörweine dagegen sind laut Lachenmeier ein besonderer Fall: "Die werden ja fassgelagert unter Einfluss von Sauerstoff, da wird die Bildung von Acetaldehyd forciert."

Starker Alkoholkonsum ruiniert nicht nur die Leber. Wer viel und vor allem Hochprozentiges trinkt, riskiert auch Tumore der Mundhöhle, des Rachens und der Speiseröhre. Das bedeutet: Die direkte Exposition der Schleimhäute gegenüber

Ethanol ist kritisch und kann langfristig zu einer Krebserkrankung führen.
Möglicherweise ist aber gerade Acetaldehyd das entscheidende Kontaktgift.

<http://www.spiegel.de/wissenschaft/mensch/0,1518,579783,00.html>