

## **Antwort**

### **der Bundesregierung**

**auf die Kleine Anfrage der Abgeordneten Stephan Protschka, Peter Felser, Franziska Gminder, weiterer Abgeordneter und der Fraktion der AfD  
– Drucksache 19/29555 –**

### **Herkunft von Hülsenfrüchten und Inhaltsstoffe von veganen Ersatzprodukten**

#### Vorbemerkung der Fragesteller

Mit dem Projekt KERBSE, welches von der Bundesregierung finanziert wird, wird die heimische Produktion der Erbse auf ihre gesundheitlichen Vorteile untersucht und erforscht, inwieweit sie für vegane Ersatzprodukte genutzt werden kann (<https://www.ivv.fraunhofer.de/de/lebensmittel/entwicklung/kerbse.html>). Hülsenfrüchte enthalten viel Protein und wertvolle Vitamine, die für eine gesunde Ernährung erforderlich sind (<https://www.ndr.de/ratgeber/koche/n/warenkunde/Gesunde-Huelsenfruechte-Sorten-und-Rezepte,huelsenfruechte103.html#:~:text=indischen%20Gerichts%20Dal-,H%C3%BCl%20senfr%C3%B Cchte%20sind%20sehr%20gesund,Vitamine%20B1%2C%20B6%20und%20Fols%C3%A4ure>). Sie sind einer der Hauptbestandteile von vegetarischen sowie veganen Produkten. Nach Auffassung der Fragesteller ist das Projekt der Bundesregierung damit zu begründen, dass immer mehr Menschen sich für eine Ernährung mit weniger oder ohne tierischen Lebensmittel entscheiden und sie so zum Ausgleichen der Proteinzufuhr vermehrt zu vegetarischen und veganen Lebensmitteln greifen. Dies erklärt den stetig steigenden Absatz dieser Produkte in den letzten Jahren, was anhand des veränderten Sortiments im Lebensmitteleinzelhandel erkennbar ist (<https://de.statista.com/statistik/daten/studie/515770/umfrage/umsatz-mit-vegetarischen-und-veganen-lebensmitteln-in-deutschland/>).

Bei einer pflanzlichen Ernährung in Ergänzung mit veganen Ersatzprodukten entsteht schnell der Eindruck, dass diese eine gute Ökobilanz vorweisen können (<https://www.frankenpost.de/inhalt.ernaehrung-und-umwelt-wwf-weniger-fleischkonsum-ist-auch-gut-fuers-klima.668da5d2-8fb4-45e2-a6bb-01b6320b8201.html>). Allerdings kommt beispielsweise die gelbe Schälerbse aus Kanada und China, wo europäische Standards nicht immer eingehalten werden und auch der Transportweg nicht kurz ist (<https://www.ecowoman.de/ernaehrung/essen/erbsenprotein-erbsenmilch-kaufen-vorteil-nachteil-wertigkeit-nachhaltigkeit-9307>, <https://taz.de/Bio-Importe-von-ausserhalb-der-EU/!5580316/>). Durch eine fehlende Herkunftskennzeichnung bei verarbeiteten Produkten sind Details dieser Art für Verbraucher, die sich regional und nachhaltig ernähren möchten, nach Auffassung der Fragesteller intransparent. Ebenfalls wird von einer Lebensmittelchemikerin des Leibniz-Instituts für Lebensmittel-Systembiologie kritisiert, dass in den veganen Ersatzprodukten zu viele Zusatzstoffe enthalten sind, die das Produkt erst wie ein tierisches Lebensmittel

erscheinen lassen (<https://www.topagrar.com/management-und-politik/news/was-alles-in-veganen-ersatzprodukten-steckt-9841013.html>). Man müsse etliches tun, damit die Ersatzprodukte nach Fleisch riechen und schmecken, wodurch ein zu hoher Salzgehalt und zu viele gesättigte Fettsäuren enthalten sind und dies keine gesunde Ernährung darstellt (<https://www.topagrar.com/management-und-politik/news/was-alles-in-veganen-ersatzprodukten-steckt-9841013.html>). So besteht Sojamilch eigentlich zu 90 Prozent aus Wasser und wird erst durch Johannisbrotkernmehl, Gellan, Pektin oder modifizierte Stärke und zugegebene Vitaminen und Mineralstoffe zu einem annehmbaren Milchersatz (<https://www.topagrar.com/management-und-politik/news/was-alles-in-veganen-ersatzprodukten-steckt-9841013.html>).

1. Hat die Bundesregierung Kenntnisse zur Herkunft und Produktion von Hülsenfrüchten für den deutschen Lebensmitteleinzelhandel, und wenn ja, welche?
  - a) Hat die Bundesregierung Kenntnisse, in welchen Ländern getrocknete Hülsenfrüchte und Hülsenfrüchte in Weißblechdosen produziert werden, wenn ja, wo, wie viel, und welche Hülsenfrüchte?

Die Fragen 1 und 1a werden gemeinsam beantwortet.

Hierzu liegen der Bundesregierung keine Erkenntnisse vor.

- b) Hat die Bundesregierung Kenntnisse, welche Hülsenfrüchte explizit in Deutschland angebaut werden, wenn ja, wie viel, und welche?

Basierend auf den Ergebnissen der Bodennutzungshaupterhebung\* sowie der Gemüseerhebung\*\* belief sich der Umfang der Anbauflächen von Hülsenfrüchten in Deutschland im Jahr 2020 auf rund 222 800 Hektar an Körnerleguminosen (siehe im Einzelnen Antwort zu Frage 3) sowie im Gemüsebau auf

- 4 092 Hektar Frischerbsen zum Drusch (ohne Hülsen),
- 456 Hektar Frischerbsen zum Drusch (mit Hülsen),
- 3 836 Hektar Buschbohnen,
- 631 Hektar Dicke Bohnen,
- 107 Hektar Stangenbohnen.

Hinsichtlich des Verwendungszwecks liegen der Bundesregierung keine Informationen vor. Es ist jedoch davon auszugehen, dass die auf dem Ackerland erzeugten Hülsenfrüchte zur Körnergewinnung (Körnerleguminosen) überwiegend in die Verfütterung an landwirtschaftliche Nutztiere fließen. Bei der Nutzung der als Feldgemüse angebauten Erbsen und Bohnen dürfte neben der Frischvermarktung die Weiterverarbeitung zu Tiefkühlprodukten und Konserven im Vordergrund stehen.

- c) Hat die Bundesregierung Kenntnisse, welche veganen und vegetarischen Ersatzprodukte derzeit prozentual im deutschen Lebensmitteleinzelhandel angeboten werden, deren Hauptbestandteil aus einer Hülsenfrucht besteht und in Deutschland angebaut wird (wenn ja, bitte aufschlüsseln, welche und wie viel)?

Hierzu liegen der Bundesregierung keine Erkenntnisse vor.

\* <https://www.destatis.de/DE/Themen/Branchen-Unternehmen/Landwirtschaft-Forstwirtschaft-Fischerei/Feldfruechte-Grueenland/Tabellen/ackerland-hauptnutzungsarten-kulturarten.html>

\*\* [https://www.destatis.de/DE/Themen/Branchen-Unternehmen/Landwirtschaft-Forstwirtschaft-Fischerei/Obst-Gemuese-Gartenbau/Publikationen/Downloads-Gemuese/gemueseerhebung-2030313207004.pdf?\\_\\_blob=publicationFile](https://www.destatis.de/DE/Themen/Branchen-Unternehmen/Landwirtschaft-Forstwirtschaft-Fischerei/Obst-Gemuese-Gartenbau/Publikationen/Downloads-Gemuese/gemueseerhebung-2030313207004.pdf?__blob=publicationFile)

2. Hat die Bundesregierung Kenntnisse zur Herkunft und Produktion von veganen Ersatzprodukten für den deutschen Lebensmitteleinzelhandel, und wenn ja, welche?

Zur Erzeugung von vegetarischen und veganen Lebensmittelzubereitungen in Deutschland stehen seit dem Jahr 2019 Daten des Statistischen Bundesamtes aus der Produktionsstatistik zur Verfügung. Daraus ist zu entnehmen, dass die Produktion solcher Erzeugnisse im Jahresvergleich 2020 zu 2019 in mengenmäßiger Hinsicht um 38,7 Prozent auf gut 83,7 Tausend Tonnen gesteigert wurde. Der Wert dieser Produkte stieg im gleichen Zeitraum um 37,4 Prozent auf 374,9 Mio. Euro. Rückschlüsse auf Art und Herkunft der verwendeten Rohstoffe sind jedoch nicht möglich.

- a) Hat die Bundesregierung Kenntnisse, welche veganen Ersatzprodukte derzeit prozentual im deutschen Lebensmitteleinzelhandel angeboten werden, deren Hauptbestandteil aus einer Hülsenfrucht besteht und innerhalb der Europäischen Union angebaut wird, und wenn ja, um welche Hersteller und welche Produkte handelt es sich hierbei, und aus welchem Mitgliedstaat kommen sie?
- b) Hat die Bundesregierung Kenntnisse, welche veganen Ersatzprodukte derzeit prozentual im deutschen Lebensmitteleinzelhandel angeboten werden, deren Hauptbestandteil aus einer Hülsenfrucht besteht, die in Drittstaaten angebaut wird, und wenn ja, um welche Drittstaaten und welche Hülsenfrüchte handelt es sich hierbei?
- c) Hat die Bundesregierung Kenntnisse, wo die Verarbeitung zu veganen Ersatzprodukten stattfindet, und wenn ja, in welchen Ländern ist dies der Fall?

Die Fragen 2a und 2c werden gemeinsam beantwortet.

Der Bundesregierung liegen keine Erkenntnisse vor.

3. Konnte nach Kenntnis der Bundesregierung durch die Eiweißpflanzenstrategie ein Rückgang der Import von Eiweißfuttermittel festgestellt werden ([https://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/DE/Broschueren/EiweisspflanzenstrategieBMEL.pdf;jsessionid=FA39ABEDD07DFF0869A232549478C312.live841?\\_\\_blob=publicationFile&v=5](https://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/DE/Broschueren/EiweisspflanzenstrategieBMEL.pdf;jsessionid=FA39ABEDD07DFF0869A232549478C312.live841?__blob=publicationFile&v=5), S. 6)?
  - a) Wenn ja, um wie viel?
  - b) Wenn nein, aus welchen Gründen nicht, und welche Erfolge konnten mit der Eiweißpflanzenstrategie des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft erzielt werden ([https://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/DE/Broschueren/EiweisspflanzenstrategieBMEL.pdf;jsessionid=FA39ABEDD07DFF0869A232549478C312.live841?\\_\\_blob=publicationFile&v=5](https://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/DE/Broschueren/EiweisspflanzenstrategieBMEL.pdf;jsessionid=FA39ABEDD07DFF0869A232549478C312.live841?__blob=publicationFile&v=5))?

Die Fragen 3 bis 3b werden gemeinsam beantwortet.

Im Jahr 2014 wurde die Eiweißpflanzenstrategie ins Leben gerufen. Von 2014 bis 2020 ist die Zahl der Anbaubetriebe für Körnerleguminosen um gut 7 000 gestiegen. Die Anbaufläche vergrößerte sich von 102 500 auf rund 222 800 Hektar.

Landwirtschaftliche Betriebe nehmen Leguminosen vermehrt in ihre Fruchtfolge auf. Das zeigen die Anbauzahlen: Bauten 2014 noch etwa 12 000 Betriebe Körnerleguminosen an, sind es inzwischen nach Angaben des Statistischen Bundesamtes 19 430 Betriebe. Die Anbaufläche von Sojabohnen hat sich in Deutschland in sechs Jahren auf nahezu 33 000 Hektar verdreifacht. Die Flächen für Futtererbsen verdoppelten sich auf 82 600 Hektar, die für Ackerboh-

nen stiegen um fast 200 Prozent auf 59 500 Hektar. Süßlupinen haben es standortbedingt etwas schwerer – doch selbst hier liegt die Anbaufläche inzwischen bei 21 900 Hektar. Mit dieser Flächenausdehnung ging eine höhere Proteinerzeugung einher.

Diese beachtlichen Zuwächse sind das Ergebnis intensiverer Forschung und Innovation, insbesondere in Bezug auf die Entwicklung leistungsfähiger Sorten und die Vermittlung von Wissen.

Die Betrachtung der Importe von Eiweißfuttermitteln alleine ist nicht aussagekräftig, weil Eiweißfuttermittel auch exportiert werden, insbesondere Ölschrote nach Vermahlung von Ölsaaten in hiesigen Ölmühlen. Dies wird bei der Analyse von Nettoeinfuhrdaten berücksichtigt, d. h. dem Saldo aus Importen und Exporten. Die Nettoeinfuhren Deutschlands an Soja, der traditionell wichtigsten importierten Eiweißkomponente, gingen von 5,3 Millionen Tonnen (Sojabohnen und Sojaschrot in jeweiliger Tonnage) im Durchschnitt der Jahre 2010 bis 2013 auf nur 3,9 Millionen Tonnen im Jahr 2020 zurück. Dem stand ein höherer Nettoimport von Raps und Rapsschrot gegenüber.

4. Liegen der Bundesregierung Informationen vor, ob in den EU-Mitgliedstaaten verstärkt Hülsenfrüchte angebaut werden, um dem steigenden Bedarf gerecht zu werden (<https://lebensmittelpraxis.de/fleisch/27832-vegan-vegetarisch-nicht-fisch-nicht-fleisch.html>)?

Wenn ja, welche Informationen sind das?

Angaben zur Entwicklung des Hülsenfrüchteanbaus (Flächen und Erzeugung, einschließlich Sojabohnen, die dort unter den Ölpflanzen nachgewiesen wird) in den EU-Mitgliedstaaten können der Veröffentlichung der Europäischen Kommission unter nachstehendem Link entnommen werden:

<https://agridata.ec.europa.eu/extensions/DashboardCereals/OilseedProduction.html>.

5. Sieht die Bundesregierung in der weiteren Verstärkung des heimischen Anbaus von Hülsenfrüchten zu den üblichen Ackerkulturen eine Flächenkonkurrenz (<https://www.agrarheute.com/pflanze/leguminosen/leguminosen-wachstumskurs-573932#:~:text=Beliebteste%20H%C3%BClsenfrucht%20auf%20deutschen%20Feldern,ha%2C%20Soja%20auf%2033.000%20ha.>)?

Derzeit beansprucht der Anbau von Körnerleguminosen in Deutschland lediglich knapp 2 Prozent der Ackerfläche. Von der Gefahr einer Flächenkonkurrenz zu anderen Kulturen, insbesondere zu den aktuell dominierenden (Winterweizen, Silomais), kann insofern keine Rede sein. Von einem weiteren Wachstum des Hülsenfrüchteanbaus sind vielmehr vorerst positive Effekte zu erwarten, vor allem im Hinblick auf die Erweiterung von Fruchtfolgen, die Kulturartenvielfalt, den sparsameren Einsatz von Düngemitteln aufgrund des Stickstoffbindungsvermögens der Hülsenfrüchte und die Diversifizierung in den Ackerbaubetrieben.

6. Gibt es Bestrebungen seitens der Bundesregierung, Forschungen zu veganen und vegetarischen Ersatzprodukten mit weniger Zusatzstoffen zu initiieren, sodass eine Ernährung mit diesen Produkten sich gesünder gestalten lässt?

Wenn ja, welche, und in welcher Höhe liegen die Fördergelder?

Mit Blick auf die steigende Bedeutung von vegetarischen und veganen Ersatzprodukten hat das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) das Max Rubner-Institut (MRI) gebeten, einen Schwerpunkt „Alternative Proteinquellen“ zu etablieren. Das dazugehörige Konzept wird aktuell vom MRI erarbeitet. Das MRI soll vor allem die ernährungsphysiologischen Aspekte dieser neuen, oft hoch verarbeiteten Lebensmittel in den Blick nehmen. Bezüglich der Sicherheit von Lebensmittelzusatzstoffen wird auf die Antwort zu Frage 8 verwiesen.

Im Bereich alternativer Proteinquellen für die Humanernährung ist derzeit eine gemeinsame Bekanntmachung des Programms zur Innovationsförderung und der Eiweißpflanzenstrategie (EPS) geplant. Es sollen neue Strategien und Lösungen für eine nachhaltige Humanernährung mit Hülsenfrüchten entwickelt werden. Gemäß aktuellem Stand wird die Bekanntmachung u. a. auf die Entwicklung von innovativen veganen und vegetarischen Ersatzprodukten auf Basis alternativer Proteinquellen und auf einen möglichst reduzierten Einsatz von Zusatzstoffen abzielen. Da sich die Bekanntmachung noch im Entwurfsstadium befindet, kann die Höhe der Fördergelder in diesem Zusammenhang nicht beziffert werden.

Im Rahmen der Eiweißpflanzenstrategie (EPS) wird zurzeit das Vorhaben Linsel (Selektion geeigneter Sortentypen von Linsen) gefördert, um Linsensorten zu finden, die optimal für den Anbau in Deutschland geeignet sind. Die Linse kann direkt in der menschlichen Ernährung eingesetzt werden und ist daher im weiteren Sinne als ein veganes/vegetarisches Ersatzprodukt zu sehen. Das Vorhaben wird mit 340 000 Euro gefördert.

Im Rahmen des in der EPS geförderten modellhaften Demonstrationsnetzwerkes Erbse/Bohne werden Aktivitäten zum direkten Einsatz von Ackerbohnen in Backwaren unterstützt. Die konkrete Förderhöhe kann nicht genau beziffert werden, da die Aktivität in mehreren Arbeitspaketen integriert ist.

7. Hat die Bundesregierung Kenntnisse, ob und wenn ja, inwieweit bei dem Projekt KERBSE für eine naturbelassene vegane Ernährung mit Ersatzprodukten auf eine kürzere Zutatenliste geachtet wird (bitte ausführen)?

Bei dem Projekt KERBSE (Innovationsförderung, Fermentierte Käsealternativen auf Basis heimischer Erbsen) geht es um die Entwicklung von milchfreien Käsealternativen aus Erbsenprotein, bei der heimische Erbsen verwendet und Verfahren der traditionellen Käseproduktion angewandt werden sollen. Durch die Fermentation sollen möglichst natürliche, käseähnliche Produkte auf Basis von Erbsen erzeugt und möglichst wenig Zutaten verwendet werden. Vorversuche zur Entwicklung gereifter Käsealternativen auf Basis pflanzlicher Proteine zeigten bereits, dass durch die Adaption der klassischen Käseherstellung die meist störenden pflanzlichen Aromastoffe durch die Fermentation deutlich reduziert werden.

Aufgrund der strukturellen Unterschiede zwischen Milch- und Pflanzenproteinen und der darauf basierenden Gelbbildungsmechanismen lassen sich die Prozesse der Käseherstellung jedoch nicht ohne Weiteres auf das pflanzliche Pendant übertragen.

8. Ist der Bundesregierung bekannt, dass bei einem häufigen Verzehr von veganen und vegetarische Ersatzprodukten, welche durch einen Trend begünstigt wird, diese aufgrund von Zusatzstoffen und erhöhten Mineralölrückständen nicht gesund seien (<https://www.topagrar.com/management-und-politik/news/was-alles-in-veganen-ersatzprodukten-steckt-9841013.html>) ([https://www.focus.de/gesundheit/ernaehrung/vegetarisch\\_vegan/oko-tests-vernichtendes-urteil-gen-soja-mineraloel-und-eier-aus-kaefighaltung-die-wahrheit-ueber-fleischersatzprodukte\\_id\\_5571539.html](https://www.focus.de/gesundheit/ernaehrung/vegetarisch_vegan/oko-tests-vernichtendes-urteil-gen-soja-mineraloel-und-eier-aus-kaefighaltung-die-wahrheit-ueber-fleischersatzprodukte_id_5571539.html))?

Wenn ja, sieht sie sich in der Verantwortung, die Bürger aufzuklären, und ggf. inwieweit?

Lebensmittelzusatzstoffe dürfen grundsätzlich nur dann verwendet werden, wenn sie auf EU-Ebene zur Verwendung in Lebensmitteln zugelassen sind. Bevor die Europäische Kommission über einen Antrag zur Zulassung eines Lebensmittelzusatzstoffes entscheidet, wird der Stoff aus wissenschaftlicher Sicht durch die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (European Food Safety Authority – EFSA) bewertet. An die für die gesundheitliche Prüfung herangezogenen Unterlagen und Daten über toxikologische Untersuchungen werden hohe Anforderungen gestellt. Die Zulassung kann nur dann erteilt werden, wenn die Unbedenklichkeit des Stoffes und seiner Anwendung erwiesen sind. Zudem werden, falls notwendig, Verwendungsbeschränkungen bei der Zulassung eines Stoffes festgelegt, d. h. ein Lebensmittelzusatzstoff darf nur bei der Herstellung von bestimmten Lebensmitteln und/oder nur in begrenzter Menge eingesetzt werden.

In der Frage wird auf einen ÖKO-TEST Artikel aus dem Jahre 2016 verwiesen. Darin werden unter anderem bestimmte Mineralölrückstände (gesättigte Kohlenwasserstoffe MOSH/POSH) erwähnt. Es ist bekannt, dass gesättigte (MOSH) und aromatische (MOAH) Mineralölkohlenwasserstoffe aus verschiedenen Quellen (z. B. Umwelt, Schmierstoffe aus Anlagen zur Lebensmittelherstellung, Abgase von Erntemaschinen, Schmier- und Trennmittel aus Herstellungs- und Verpackungsprozessen, Lebensmittelbedarfsgegenstände) als Kontamination in Lebensmittel eingetragen werden können, so auch in vegetarische und vegane Ersatzprodukte.

MOSH eines bestimmten Kettenlängenbereichs werden vom Körper aufgenommen und können auch beim Menschen in einigen Organen nachgewiesen werden. Die Relevanz der aus tierexperimentellen Studien erlangten Erkenntnisse über Ablagerungen und entzündliche Effekte in der Leber eines bestimmten Rattenstamms ist bislang nicht geklärt. Was MOAH betrifft, so können in der komplexen Mischung auch krebserzeugende Stoffe enthalten sein. Daher ist eine Kontamination von Lebensmitteln laut Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) unerwünscht und der Eintrag sollte minimiert werden.

Bei der Produktion von Lebensmitteln, so auch veganen oder vegetarischen Fleischersatzprodukten, wie z. B. von Frikadellen oder Bratwürsten, können Mineralöle eingesetzt werden, um die geformten und gepressten Rohprodukte besser von der Maschine zu lösen. Dafür werden in der Regel speziell aufbereitete Mineralöle (Weißöle) verwendet. Einige Weißöle mit definierter Zusammensetzung wurden von der EFSA in den eingesetzten Mengen als sicher bewertet.\* Weiße Mineralöle, paraffinisch, gewonnen aus Kohlenwasserstoffen auf Erdölbasis sind zudem in der Liste der zulässigen Stoffe der Verordnung (EU) Nr. 10/2011 (EU-Kunststoffverordnung) aufgeführt und dürfen mit den dort angegebenen Spezifikationen für Kunststoffe im Lebensmittelkontakt verwendet werden.

\* EFSA Panel on Food Additives and Nutrient Sources added to Food (ANS); Scientific opinion on the safety assessment of medium viscosity white mineral oils with a kinematic viscosity between 8.5 – 11 mm<sup>2</sup>/s at 100 °C for the proposed uses as food additive. EFSA Journal 2013; 11(1):3073. doi: 10.2903/j.efsa.2013.3073.

Die detaillierten Analyseergebnisse der in der Frage in Bezug genommenen Untersuchung liegen der Bundesregierung nicht vor. Spezifische Aussagen dazu sind insofern nicht möglich. Davon abgesehen zeigen laufende Untersuchungen des BfR die erwarteten, etwas erhöhten Gehalte an MOSH in vegetarischen Ersatzprodukten. MOAH konnten bei diesen Untersuchungen nicht nachgewiesen werden. Deshalb, und mit Blick auf die von der EFSA für hochviskose und mittelviskose mineralische Weißöle abgeleitete akzeptable tägliche Aufnahmemenge (ADI) von 12 Milligramm pro Kilogramm Körpergewicht, ist nach Einschätzung des BfR ein erhöhtes Gesundheitsrisiko durch den regelmäßigen Verzehr der genannten vegetarischen Produkte sehr unwahrscheinlich.

Die EFSA arbeitet derzeit an einer Aktualisierung ihrer gesundheitlichen Bewertung von Mineralölrückständen in Lebensmitteln. Das BfR hat zudem auf seiner Internetseite Fragen und Antworten zu Mineralölbestandteilen in Lebensmitteln veröffentlicht.

