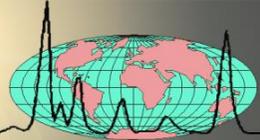


Vortrag an der VHS Delmenhorst

Lafu



Labor für Chemische und Mikrobiologische Analytik GmbH

GETRÄNKE



von gesund und munter machend bis zum gesundheitsschädlichen Schadstoff-Cocktail und krankheitserregenden Keimen

Freitag 25.01.2019, 18:00-20:15 Uhr

Referenten von der Lafu GmbH:

M.Sc. Ann-Kathrin Seiz

Dipl.-Ing. Renate Seyfert,

Dipl.-Ing. Gary Zörner

Dipl.-Umweltwissensch. Frauke Heimsoth

Anmeldung: VHS Delmenhorst e.V.

Kurs: 19A5343W, 3 Ustd, 9 €

Am Turbinenhaus 11, Raum 08

27749 Delmenhorst

Tel.: 0 42 21 - 981 800

E-Mail: info@vhs-delmenhorst.de

Flüssige, zum Trinken zubereitete Medien nennt man Getränke. Diese können als Lebensmittel oder Genussmittel und natürlich als Durstlöcher eingesetzt werden. Der Markt bietet für jeden Geschmack neue Kreationen; Energy Drinks, Probiotische Shakes, Isotonische Sportlergetränke, Biolimonaden, Alcopops, Infused Water oder Craft-Biere, das Angebot ist schier endlos. Doch wie gesund sind die Kreationen der Getränkeindustrie mit dutzenden Zusatzstoffen wirklich?

Wie können wir uns vor den „chemisierten“ und „belebten“ Getränken schützen?

Oftmals ranken sich um die Rezepturen sorgfältig orchestrierte PR-Legenden wie beispielsweise das „geheime Originalrezept“ von Coca-Cola. Referent Dipl.-Ing. Gary Zörner, der selbst früher Getränke für die Industrie komponierte kann dieses und andere Marketingmärchen entzaubern. So enthält dieses mystifizierte Rezept beispielsweise bedenkliche Inhaltsstoffe. Doch nicht nur hier steht das strahlende Image des Weltkonzerns auf einem rücksichtslosen und versumpften Fundament, für das ihm 2016 sogar der Schmähpriis Black Planet Award verliehen wurde. Daher thematisiert der Vortrag auch die weltweiten erbarmungslosen Geschäftspraktiken des Konzerns, dessen PR-Abteilung sich sogar damit rühmt, den Weihnachtsmann erfunden zu haben.



Dipl.-Ing. Gary Zörner zerstört Marketingmythen

Der Marketing-Zauber in der Getränkeindustrie

Wirtschaftliche Interessen verhindern häufig eine umfassende Bewertung von Getränken entlang des gesamten Produktlebenszyklus. Obwohl ein Getränk eigentlich erst dann auf den Markt gebracht werden sollte, wenn sicher bewiesen ist, dass von Landwirtschaft, Produktion, Verpackung, Lagerung, Transport, Verkauf, usw. keine Gesundheits- und Umweltgefahren ausgehen. Daher ist es dringend notwendig, eine Beweislastumkehr durchzusetzen.

Die Lafu GmbH führt chemische und mikrobiologische Untersuchungen u.a. auch für internationale Getränkevertreter durch und verfügt daher über einen jahrzehntelangen Erfahrungsschatz und außerordentliches Know-How auf dem Gebiet.

Diplom-Umweltwissenschaftlerin Frauke Heimsoth zeigt die vielfältigen chemischen Belastungen die in Getränken vorkommen können, denn die Rezeptcocktails der Getränkeindustrie enthalten unter anderem Pestizide, Konservierungsmittel, Reinigungs- und Desinfektionsmittel, Aluminium, Schwermetalle, Kunststoffe, Weichmacher (z.B. Bisphenol A), Asbest, Farb- und Aromastoffe, Frostschutzmittel, Nitrat usw..

Daneben können Getränke aber auch durch mikrobiologische Faktoren wie Bakterien, Hefen, Schimmel und deren Stoffwechselprodukte (Toxine, Allergene u.a.) verunreinigt sein, von denen ebenfalls erhebliche Gesundheitsgefahren ausgehen können.

Aufgrund der chemischen und mikrobiologischen Kontaminationen in Getränken hätten viele Produkte nie auf den Markt kommen dürfen. Dies wird auch durch die zahlreichen eigenen Untersuchungen durch unser Labor bestätigt.

Welche Alternativen sind gesund und belebend?

Viele Getränke stellen sich als Bestandteil einer gesunden Lebensweise dar: Probiotische Shakes versprechen eine gestärkte Körperabwehr, Iso-

tonische Sportlerdrinks verbesserte Leistungen und Infused Water kalorienfreien Genuss. Was ist von diesen Versprechen zu halten?

Viele dieser synthetischen Designergetränke enthalten jedoch Farb- und Konservierungsstoffe, Aromen und Geschmacksverstärker. Dass viele dieser Stoffe ganz und gar nicht gesundheitsförderlich, sondern im Gegenteil krebserzeugend, allergieauslösend, organschädigend und mitunter gentechnisch hergestellt sind, bleibt gerne unerwähnt.

Auch vermeintlich natürliche Getränke sind davor nicht gefeit. In Obst, Gemüse und Getreide aus konventionellem Anbau befindet sich ein Pestizid-Cocktail, der oft auch in den daraus hergestellten Produkten wie z.B. in Weinen oder Bieren enthalten ist. Bioware hingegen ist im Normalfall nicht mit Pestiziden belastet.

Die auch in den Medien breit veröffentlichten Ergebnisse von Bieruntersuchungen ergaben, dass nur Bio-Biere frei von Glyphosat waren. Jegliche Biersorten, deren Rohstoffe aus konventionellem Anbau hergestellt wurden, waren mit dem krebserregenden Glyphosat verseucht.

Im Anschluss an den VHS/Lafu Vortrag am 25.01.2019 wird ab 20:30 Uhr bei Lafu zur Feier mit



weiteren flüssigen Medien und Buffet eingeladen, vorherige Anmeldung ist erwünscht und wir würden uns über eine Spende freuen.

Grenzwerte in Giftcocktails – ein Freifahrtschein?

Auch wenn "Grenzwerte" eingehalten werden, wird der Verbraucher manipuliert, indem eine angebliche Sicherheit vorgetäuscht wird. Diese Grenzwerte sind oft dazu geeignet, das Krankmachen mit Giftkonzentrationen unterhalb der Grenzwerte zu legalisieren. Insbesondere berücksichtigen diese beispielsweise nicht die Kombinationswirkungen von mehreren Pestiziden und tausenden weiteren



Lafu Team mit Bio Feuerzangenbowle in Schwarzlicht. Foto Konzak
Schadstoffen miteinander.

Besonders für krebserregende Stoffe sollte hier das Vorsorgeprinzip angewendet werden, das heißt sie sollten vollkommen aus dem Lebensumfeld des Menschen verschwinden, da jedes kleinste bisschen solcher Substanzen das Risiko, an Krebs zu erkranken erhöhen können.

In der Studie „Urinale“ (vorgestellt im März 2016) wurde bei 2011 Personen der Urin auf Glyphosat untersucht. Bei 99,6 % davon konnte Glyphosat im Urin, meist sogar vielfach über den Trinkwassergrenzwert, nachgewiesen werden. Das Alarmierende: Die Urinproben von Kindern und Jugendlichen ergaben die höchsten Messwerte.

Zu Vortrag und Diskussion werden auch interessante Getränkekreationen wie z.B. Bio-Feuerzangen-Bowle, unter Schwarzlicht leuchtende Cocktails und die beliebte Bio-Erdbeer-Bowle vorgestellt.

Jetzt gibt es die Lafu GmbH schon **25 Jahre**. Sie befasst sich u.a. mit folgenden Aufgabengebieten:

Innenraumhygienische Inspektion in Gebäuden und Produktionsstätten (Schadstoffe/Wohngifte, Schimmel, E-Smog, Radioaktivität), Bausachverständige, Raumluftechnische Anlagen	
Lebens- und Futtermittel / Hygienemanagement	Wasser / Abwasser, Schwimm- und Badeteiche Boden, Kompost, Abfall
Problemlösungen, produktions- und prozessintegrierter Umweltschutz, Umweltmanagement, Umweltpolitik und Gesellschaft Umweltbildung, Vorträge, Seminare, Eventveranstaltungen Gutachten, Handlungs- und Sanierungsempfehlungen	

**Je weniger gesundheitliche Belastungen, umso mehr Lebensfreude!
Optimistisch, authentisch, kreativ, innovativ**

Lafu GmbH
Am Wollager 8
27749 Delmenhorst
Tel.: (0 42 21) 1 44 52
Fax: (0 42 21) 1 49 45
Mobil: (01 71) 3 49 01 49
Mail: LAFU.GmbH@t-online.de
<http://www.lafu-gmbh.com>

