

INHALT

DIE WIENER VORLESUNGEN	
	9
VORWORT	
	13
TEIL 1:	
GESUNDHEITSRISEN UND -NUTZEN	
VON LEBENSMITTELN	
	17
Giftstoffe in Lebensmitteln –	
Auf der Suche nach den Schuldigen	
	17
Welchen chronischen Gesundheitsrisiken	
sind wir ausgesetzt?	
	35
Die tägliche Nahrung ist eine komplexe Mischung	
aus nützlichen und schädlichen Chemikalien	
	44
Gesundheitliche Vorteile und Risiken von pflanzlichen	
und tierischen Lebensmitteln	
	55
TEIL 2:	
CHEMISCHE LEBENSMITTELKONTAMINANTEN	
IM SCHEINWERFERLICHT	
	59
Risiken durch Schimmelpilzgifte (Mykotoxine)	
	59

Risiken durch Pflanzentoxine und andere natürliche Pflanzeninhaltsstoffe	67
Risiken durch marine Biotoxine	72
Risiken durch chemische Umweltschadstoffe	74
Risiken durch Prozesskontaminanten	83
Risiken durch andere chemische Verunreinigungen	88
Bewusst eingesetzte Chemikalien in Lebensmitteln und ihre Rückstände	92
TEIL 3:	
RISIKO-RANKING UND SCHLUSSFOLGERUNGEN	96
Gesundheitlich bedenkliche Schadstoffe in der Nahrung – der Versuch einer Risikoeinstufung	96
Schlussfolgerungen für europäische Konsument*innen	99
Referenzen	102
Der Autor	103