

INHALT

DIE WIENER VORLESUNGEN

9

VORWORT

13

TEIL 1: GESUNDHEITSRISIKEN 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