

# Strahlentelex

## mit ElektromogReport

Unabhängiger Informationsdienst zu Radioaktivität, Strahlung und Gesundheit

ISSN 0931-4288

[www.strahlentelex.de](http://www.strahlentelex.de)

Nr. 632-633 / 27. Jahrgang, 2. Mai 2013

### Folgen von Fukushima:

Eine Analyse der Prävalenz ergibt eine statistisch signifikante Erhöhung von Schilddrüsenunterfunktion bei Neugeborenen im Westen der USA um 33 Prozent.

Von Dr. Alfred Körblein.

Seite 2

### Atomkatastrophen:

27 Jahre nach Tschernobyl und 2 Jahre nach Fukushima ist die Lage an beiden Orten weiterhin kritisch.

Eine Anhörung vor dem Umweltausschuß des Deutschen Bundestages.

Seite 3

### Atompolitik:

Zwölf EU-Regierungen erklärten eine ungebremste Befürwortung der Atomenergienutzung. Forderungen nach Kündigung des EURATOM-Vertrags und Haftpflichtversicherung.

Seite 4

### Wismut-Uranbergbau:

Sind Artefakte bei Strahlenexpositionen geeignet für den Einsatz in Anerkennungsverfahren von Berufskrankheiten und in der Forschung? – fragt Dr. Gerd Georg Eigenwillig.

Seite 6

### Test: Nahrungsmittelbelastungen

## Keine Heidelbeer-Konfitüre ohne Radionuklide aus Tschernobyl

Das radioaktive Erbe der Reaktorkatastrophe von Tschernobyl ist auch 27 Jahre danach bei uns immer noch präsent. Alle Heidelbeer-Konfitüren enthielten radioaktives Cäsium-137 aus dem Fallout von Tschernobyl. Das ergab jetzt ein Test der Zeitschrift Gesundheitstipp der schweizerischen Konsumenteninfo AG. Sie ließ 14 Heidel- und 6 Waldbeerkonfitüren untersuchen und veröffentlichte die Ergebnisse in ihrer April-Ausgabe 2013.

Der vollständige Test ist aus dem Internet abrufbar unter

[www.gesundheitstipp.ch](http://www.gesundheitstipp.ch).

Bei den Heidelbeerkonfitüren lagen die Belastungen demnach zwischen 0,36 und 133 Becquerel Cäsium-137 pro Kilogramm. 9 Sorten enthielten weniger als 10 Becquerel pro Kilogramm und 5 Sorten lagen darüber. Am meisten strahlte die Konfitüre einer Bio-Marke. Die dafür verwendeten Heidelbeeren enthielten damit mehr als 200 Becquerel Cäsium-137 pro Kilogramm (berechnet nach dem Fruchtanteil). Grund ist die Verwendung von belasteten Beeren aus Ost- und

Nordeuropa. Die Herkunft der Beeren muß auf den Verpackungen nicht angegeben werden.

Die gemischten Waldfrüchte-Konfitüren bestehen dagegen zum größten Teil aus Brombeeren, Himbeeren und Erdbeeren aus Ackerlandkulturen, weniger aus Wald-Heidelbeeren, die die Radionuklide besonders leicht aufnehmen. Sie schnitten deshalb besser ab, jedoch enthielten von 6 Waldbeerkonfitüren immer noch 2 ebenfalls Cäsium-137. Auch hier erreichte die Sorte des Bio-Herstellers mit 53 Becquerel pro Kilogramm den Spitzenwert.

In der Schweiz gilt ein Toleranzwert für Wildbeeren von 100 Becquerel Radiocäsium pro Kilogramm, in der Europäischen Union ein Grenzwert von 600 Becquerel pro Kilogramm. Deshalb meinen die Hersteller, ihre Produkte seien nicht gesundheitsgefährdend. Zudem würden von Konfitüren ja nur kleine Mengen gegessen. Der wissenschaftlichen Lehrmeinung entspricht eine solche Haltung nicht. Tatsächlich können auch kleinste Strahlendosen tödliche Erkrankungen wie Krebs auslösen.

[http://www.gesundheitstipp.ch/themen/beitrag/1083339/Das\\_strahlende\\_Erbe\\_von\\_Tschernobyl](http://www.gesundheitstipp.ch/themen/beitrag/1083339/Das_strahlende_Erbe_von_Tschernobyl) ●

Strahlentelex, Th. Dersee, Waldstr. 49, 15566 Schöneiche b.Bln.  
Postvertriebsstück, DPAG, „Entgelt bezahlt“ A 10161 E

