

Macht Mohnstrudel „high“?

Mo, 18.04.2016 - 11:44

Speisemohn, wie er für Mohnstrudel und andere Backwaren verwendet wird, ist der reife Samen des Schlafmohns. Diese Pflanze ist bekannt dafür, dass sie einen morphinhaltigen Milchsaft enthält, der Grundlage für die Gewinnung von Opium ist. Um den Milchsaft zu ernten, werden die unreifen Kapseln des Schlafmohns angeritzt, danach wird der getrocknete Saft abgeschabt. Die Bestandteile des Milchsaftes werden zu Medikamenten, aber auch zu illegalen Drogen weiterverarbeitet. Speisemohn, also die reife Mohnsaat, enthält nur kleinste Mengen an Morphin – eine berauschende Wirkung durch den Genuss von Mohnstrudel ist daher nicht zu befürchten.

In den letzten Jahren hat sich jedoch gezeigt, dass bei der maschinellen Ernte morphinhaltige Pflanzenteile in den Speisemohn gelangen können. Ursache dafür sind neue maschinelle Erntetechniken, bei denen die Mohnkapseln gequetscht werden und dadurch Kapselbruchstücke oder Mohnsaft die Samen verunreinigen können. So verunreinigter Mohn ist zum Rohverzehr nicht geeignet.

Für die Verwendung in Lebensmitteln wird der Speisemohn jedoch gewaschen, gemahlen und erhitzt. Durch diese Verarbeitungsschritte werden mögliche Rückstände weitestgehend zerstört. Wer zu Hause rohen Mohn verarbeiten möchte, sollte diesen vorher mit heißem Wasser gründlich waschen.

Medien-Information

Boze, 18.04.2016