



Verbraucherzentrale Südtirol  
Centro Tutela Consumatori Utenti

*Die Stimme der VerbraucherInnen  
La voce dei consumatori*

**VZS-name**

VZS-str

VZS-plz

VZS-tel

info@verbraucherzentrale.it

---

## **Woraus werden essbare Trinkhalme gemacht?**

Mon, 08/16/2021 - 10:47

Seit dem 3. Juli 2021 dürfen gemäß der EU-Richtlinie über Einweg-Plastikartikel (Richtlinie 2019/904) bestimmte Einwegartikel aus Kunststoff nicht mehr produziert werden, darunter Trinkhalme aus Einweg-Plastik.

Als Alternativen stehen wieder verwendbare Halme aus Edelstahl oder Glas sowie Einweg-Halme aus biologisch abbaubaren Materialien zur Verfügung. Röhrchen aus Papier oder Stroh sind zwar biologisch abbaubar, aber nicht für den Verzehr geeignet, essbare Trinkhalme auf der Basis von Getreide, Stärke oder Zucker dagegen können nach dem Konsum des Getränks geknabbert werden. Erhältlich sind unter anderem Halme aus Hartweizengrieß und Rapsöl, Halme aus Hartweizengrieß und Apfelfasern (aus den Pressrückständen der Apfelsaftproduktion), Halme aus Reis und Tapiokastärke (aus der Maniokwurzel), Halme aus Reis und Mais und Halme aus Zucker, Maisstärke und Gelatine. Manche Fabrikate werden mit Pflanzenkohle oder Gemüse- und Obstsaften gefärbt, manche gibt es dank Aromen in verschiedenen Geschmacksrichtungen.

Im Unterschied zu Trinkhalmen aus Plastik, Metall und Glas weichen essbare Halme nach einer gewissen Zeit im Getränk auf und verlieren ihre Stabilität. Ein kürzlich durchgeführter Produkttest der Stiftung Warentest bescheinigt Halmen auf Getreidebasis in kalten und in heißen Getränken die längste Stabilität. Solche aus Zucker dagegen knickten im Test teilweise schon nach wenigen Minuten ab. Ein Hersteller gibt für das eigene Produkt aus Hartweizengrieß und Apfeltrester eine Stabilität von rund 45 bis 60 Minuten, in kalten und alkoholischen Getränken von bis zu zwei Stunden an. Und wie schmecken essbare Trinkhalme? Halme aus Hartweizen werden als knusprig und röstig beschrieben, Reis-Tapioka-Halme erinnern an Pasta und Halme aus Zucker schmecken sehr süß.

„Der umweltfreundlichste Trinkhalm ist aber immer noch jener, der gar nicht benötigt und folglich gar nicht hergestellt wird“, resümiert Silke Raffener, die Ernährungsexpertin der Verbraucherzentrale Südtirol. „Die zweitbeste Wahl sind wieder verwendbare Produkte, die so lange wie möglich verwendet

werden. Mit jeder Nutzung reduziert sich im Verhältnis die Belastung, die für ihre Herstellung erforderlich war.“