



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

Sind Backformen aus Silikon unbedenklich?

Mon, 11/08/2021 - 09:30

Backformen aus Silikon sind in vielen verschiedenen Ausformungen erhältlich, für Muffins ebenso wie für die klassische runde Torte, den Gugelhupf oder als Kastenform. Sie können sowohl zum Backen als auch zum Einfrieren verwendet werden, sind für Backrohr, Mikrowelle und Spülmaschine gleichermaßen geeignet. Das Backgut haftet nicht an der Form. Die Formen lassen sich dank des weichen Materials platzsparend verstauen und gehen nicht kaputt, wenn sie auf den Boden fallen.

Grundsätzlich gelten Backformen aus Silikon als unbedenklich, wenn sie gemäß der Guten Herstellungspraxis (laut EU-Verordnung 1935/2004) erzeugt werden: die Formen werden nach der Herstellung noch einmal erhitzt – man nennt diesen Vorgang Tempern oder Ausheizen –, um die Abgabe von flüchtigen chemischen Verbindungen aus dem Kunststoff an die Speisen zu minimieren. Bei üblicher Verwendung dürfen Lebensmittelkontaktmaterialien nämlich keine Bestandteile in relevanten Mengen an das Lebensmittel abgeben. Offenbar verzichten jedoch manche Hersteller aus Kostengründen auf das Ausheizen. Deren Produkte geben vor allem beim ersten Erhitzen flüchtige chemische Substanzen ab, die in das Backgut übergehen. Das Niedersächsische Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit hat im Jahr 2019 62 Backformen und -matten aus Silikon untersucht, davon wurden fünf Proben wegen erhöhter flüchtiger chemischer Bestandteile beanstandet.

„Vorsichtshalber wird daher empfohlen, neue Silikon-Backformen vor der ersten Verwendung gründlich zu spülen, eine Stunde lang leer im Backrohr bei 200°C auszuheizen und anschließend noch einmal gründlich zu spülen“, weiß Silke Raffener, die Ernährungsexpertin der Verbraucherzentrale Südtirol. Grundsätzlich sollten die Formen nie über 200°C erhitzt werden. Ob eine Silikonform für Lebensmittel geeignet ist, lässt sich am Glas-Gabel-Symbol oder am Hinweis „für Lebensmittel“ erkennen. Gelegentliches Fetten nach der Reinigung hilft, die Antihafte Wirkung länger zu erhalten. Backformen und andere Artikel aus Silikon sollten nicht mit scharfen Gegenständen in Kontakt kommen, zerkratzte Formen sollten nicht mehr für Lebensmittel verwendet werden.