



Neue Regeln für Pommes

dpa | Meldung vom 10.04.2018



Klasse 3

Wattenscheid (dpa) - Goldbraun und knusprig mögen viele Menschen ihre Pommes gern. Doch wenn Köchinnen und Köche die beliebten Kartoffel-Stäbchen zubereiten, müssen sie gut aufpassen - aus einem bestimmten Grund.

Beim Zubereiten der Pommes kann ein ungesunder Stoff entstehen. Diesen Stoff nennt man Acrylamid. Er bildet sich beim Rösten, Backen, Braten und Frittieren von Lebensmitteln, die viel Stärke enthalten. Dazu gehören etwa Kartoffeln und Getreide.



Weil Acrylamid in größeren Mengen ungesund ist, gibt es neue Vorschriften. Sie regeln unter anderem wie viel Acrylamid im Essen enthalten sein darf. An diese Regeln müssen sich nun etwa Hersteller von Brot, Cornflakes, Kaffee und eben Pommes halten. Fachleute kontrollieren dann regelmäßig, ob die Vorschriften eingehalten werden.

Wer gern Pommes isst, sollte darauf achten, dass sie nicht zu heiß und nicht zu lange im siedenden Fett gebacken werden. Auch etwa Toastbrot darf nicht allzu braun werden. Dann bleibt die Menge an Acrylamid in den Lebensmitteln ungefährlich, sagen Fachleute.

Der Pizza-Pommes-Burger

New York (dpa) - Wusstest du, dass du in einem Restaurant in der Stadt New York Pizza, Pommes und Burger auf einmal haben kannst?

In dem Restaurant gibt es einen Pizza-Pommes-Burger. Unten sieht das Ding noch aus wie ein normaler Hamburger. Doch dann kommen Pommes auf die Frikadelle. Und aus dem Brötchendeckel wird eine kleine Pizza. Besonders gesund ist diese Kombi natürlich nicht. "Wir wollten einfach ein bisschen Spaß haben", sagt der Koch des Restaurants.