

Vorsicht! Tödliche Gefahr durch Kokoswasser: Schimmelpilze im Fokus!

Ein 69-jähriger Mann starb nach dem Verzehr kontaminierten Kokoswassers in Dänemark. Experten warnen vor Schimmel und Mykotoxinen.



Dänemark, Land - Ein tragischer Vorfall in Dänemark hat die Öffentlichkeit auf die Gefahren von Schimmelpilzen in Lebensmitteln aufmerksam gemacht. Ein 69-jähriger Mann verlor 2021 sein Leben, nachdem er kontaminiertes Kokoswasser konsumiert hatte. Laut den **Centers for Disease Control and Prevention (CDC)**, war kräftiger Schimmelbefall der Grund für die fatalen Folgen. Der verstorbene Mann hatte die Kokosnuss über einen Monat lang ungekühlt aufbewahrt, was eine wesentliche Rolle bei der Bildung giftiger Mykotoxine spielte.

Die beim Mann aufgetretenen Symptome, darunter Übelkeit und Schweißausbrüche, traten nur drei Stunden nach dem Verzehr

auf. 26 Stunden später wurde klinischer Hirntod festgestellt. Verantwortlich für diese gravierenden gesundheitlichen Auswirkungen war das Mykotoxin 3-Nitropropionsäure, das von der Schimmelpilzart *Arthrinium saccharicola* gebildet wird. Der Vorfall unterstreicht das Risiko eines Schimmelbefalls, da laut der **Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR)** rund 70 % der getesteten Kokosnüsse Mängel aufwiesen.

Gesundheitliche Risiken durch Mykotoxine

Schimmelpilze sind in der Natur weit verbreitet und können zahlreiche Gesundheitsrisiken hervorrufen. Die im Zusammenhang mit Kokoswasser auftretenden Mykotoxine führen nicht nur zu akuten Beschwerden wie Übelkeit und Durchfall, sondern können auch langfristige Schäden an Leber und Nieren verursachen. Auch ein erhöhtes Krebsrisiko wird in diesem Zusammenhang thematisiert. Es ist wichtig, frische Lebensmittel zu kaufen und diese sauber und trocken zu lagern, um Risiken zu minimieren.

Nüsse, traditionell eine beliebte Knabberei, sind ebenfalls nicht vor Schimmelpilzbelastungen gefeit. Laut einem Bericht von **Öko-Test** sind insbesondere die Schimmelpilze *Aspergillus flavus* und *ochraceus* in Nüssen zu finden, wo sie Aflatoxine und Ochratoxine produzieren können. Diese Gifte sind hitzebeständig, was bedeutet, dass sie durch übliches Kochen oder Braten nicht zerstört werden.

Vorbeugende Maßnahmen und Lagerungstipps

Um gesundheitlichen Gefahren durch Schimmelpilze vorzubeugen, sollten Verbraucher folgende Tipps beachten:

- Kauf frischer Lebensmittel ohne sichtbare Mängel.
- Lebensmittel kühl und trocken lagern, besonders Nüsse.
- Nüsse mit Schale sollten bis zu einem Jahr haltbar sein,

bei Verfärbungen oder unangenehmem Geruch ist Vorsicht geboten.

- Ein typischer spälicher oder muffiger Geschmack könnte auf Schimmel hinweisen und sollte ernst genommen werden.

Zusammenfassend lässt sich sagen, dass der Tod des 69-jährigen Mannes in Dänemark ein Warnsignal für alle Verbraucher darstellt. Es ist entscheidend, die Lagerung von Lebensmitteln zu verbessern und sich der Risiken, die von Schimmelpilzen ausgehen, bewusst zu werden.

Details	
Vorfall	Todesfall
Ursache	Mykotoxine, Schimmelbefall
Ort	Dänemark, Land
Quellen	• www.ruhr24.de • www.bfr.bund.de • www.oekotest.de

Besuchen Sie uns auf: n-ag.de