



Bittermandeln

Zusammensetzung und Verwendung:

Bittermandeln finden Verwendung bei der Herstellung von Mandelöl, in Marzipan-, Schokoladen-, Süßwaren-, in der Likörindustrie sowie in der Parfümerie. Sie enthalten neben fetten Ölen, Proteinen, Zucker und Schleimstoffen auch Amygdalin, ein cyanogenes Glycosid, aus dem im Magen Blausäure entstehen kann. Blausäure ist ein starkes Gift der Zellatmung. Natürliches Bittermandelöl, welches sowohl aus Bittermandeln als auch aus Pfirsich-, Aprikosen- oder Pflaumenkernen hergestellt wird, enthält ebenfalls Blausäure. Die im Hausgebrauch zum Aromatisieren von Speisen verwendeten Bittermandeln sind in der Regel in Apotheken erhältlich, die Abgabe erfolgt wegen der hohen Giftigkeit jedoch nur an Erwachsene. Ungiftig ist dagegen das blausäurefreie künstliche Bittermandelöl, welchem die Blausäure zuvor chemisch entzogen wird. Das heutzutage im Handel erhältliche Bittermandel-Backaroma enthält üblicherweise ungiftiges, synthetisches Benzaldehyd.

Symptome:

Eine Bittermandelvergiftung verursacht zunächst heftige Magen-Darmbeschwerden (Erbrechen, Bauchschmerzen), Gesichtsrötung, Herzrasen, Luftnot, Kopfschmerzen, Schwindel und Angstgefühl. Im weiteren Verlauf kommt es dann zu Bewusstseinsstörungen, Koma, Krampfanfällen, Herzrhythmusstörungen, Blutdruckabfall, Atemstillstand und Herzkreislaufversagen.

Sofort-/Laienhilfe:

Da eine Blausäurevergiftung eine potentiell lebensbedrohliche Situation darstellt, ist bei entsprechendem Verdacht in jedem Fall unverzüglich ein Notarzt (Tel: 112) anzufordern.

Weitere Informationen im Internet:

- http://www.zeit.de/2005/52/Stimmts_P_52
- http://www.zeit.de/2000/23/200023.stimmts_bitterma.xml