

# Trockenshampoo: „Öko-Test“ warnt vor umstrittenem Stoff

Der Ansatz ist fettig, doch zum Haarewaschen fehlt die Zeit? Dann ist Trockenshampoo die Rettung. Das Grundprinzip: Das feine Pulver, das meist auf Maisstärke basiert, nimmt während der kurzen Einwirkzeit das überschüssige Fett auf. Dann ausbürsten, die Haare aufschütteln - zack, wieder frisch.

Wer sich im Supermarkt oder in der Drogerie ein neues Trockenshampoo zulegt, schaut aber besser nach, ob unter den Inhaltsstoffen „Talc“ (engl. für Talkum) aufgelistet ist. Von Trockenshampoos mit diesem Mineral rät die Zeitschrift „Öko-Test“ nämlich ab (Ausgabe 2/2026).

## Talkum könnte in Kosmetik verboten werden

Der Grund: „Öko-Test“ zufolge war der Stoff vor einigen Jahren aufgrund möglicher Verunreinigungen mit Asbest, das als krebserregend gilt, in die Kritik geraten.

2024 stuft die Internationale Agentur für Krebsforschung dann selbst asbestfreies Talkum als „wahrscheinlich krebserregend“ für Menschen ein. Zieht auch die Europäische Chemikalienagentur (ECHA) mit dieser

Bewertung nach, würde dies das Aus für den Stoff in Kosmetik bedeuten. Noch ist aber nicht klar, wann die Behörde über die Neueinstufung von Talkum entscheiden wird.

Immerhin: Der Großteil der Trockenshampoos, die „Öko-Test“ unter die Lupe genommen hat, kommt ohne Talkum aus. Gerade einmal 3 der 26 getesteten enthalten den Stoff - darunter zwei Naturkosmetik-Produkte. Verunreinigungen mit Asbest gibt es dabei nicht.

## Allergierisiko: «Öko-Test» kritisiert bedenklichen Duftstoff

Die große Mehrheit der Trockenshampoos kann in Sachen Inhaltsstoffe überzeugen, 19 schneiden mit der Note „sehr gut“ ab. Dazu zählen auch die Produkte der Eigenmarken von Drogerien und Discountern.

Neben Talkum stießen die Testerinnen und Tester aber stellenweise auf weitere bedenkliche Stoffe:

Ein Trockenshampoo enthält Kaolin. Dabei handelt es sich um Tonerde, die von Natur aus mit Schwermetallen verunreinigt sein kann - und in diesem Fall auch war. So waren «Öko-Test» die Gehalte an Arsen und Nickel



Wenn keine Zeit zum Haarewaschen bleibt: «Öko-Test» hat 26 Trockenshampoos untersucht.

FOTO: FRANZISKA GABBERT/DPA-MAG

zu hoch. Nickel etwa ist ein häufiger Auslöser für Kontaktallergien.

Zwei Produkte enthalten einen umstrittenen Duftstoff: Hydroxycitronellal. Er hat ein vergleichsweise hohes Potenzial, Allergien auszulösen.

## Von Schütteln bis Lüften: Vier Tipps rund ums

## Trockenshampoo

Die Dose vorab gut schütteln. So verstopfen die Drüsen nicht.

Trockenshampoo nur in gut gelüfteten Räumen benutzen - so senkt man das Risiko, dass man es einatmet. Gerade bei talkumhaltigen Produkten sollte man ein Einatmen «Öko-Test» zufolge unbedingt vermeiden.

Nicht übertreiben: Wer stän-

dig Trockenshampoo nutzt, riskiert Irritationen der Kopfhaut, weil das Pulver die Poren verstopfen kann. Faustregel: höchstens einmal zwischen zwei Haarewaschen.

Nach dem Ausbürsten des Trockenshampoos sind immer noch Rückstände am Ansatz zu sehen? Dann hilft: auf niedriger Temperatur föhnen. (DPA)

## Rohes Fleisch vorm Zubereiten abspülen? Gefährlicher Irrtum

Waschen Sie etwa rohes Fleisch oder Geflügel vor dem Braten oder Kochen? In manchen Rezepten liest man das schon mal, weil sie glauben machen wollen, dass man so mögliche Keime gut entfernen kann. Aber das Gegenteil ist der Fall, warnt die Verbraucherzentrale NRW.

Denn durch das Abspülen unter dem Wasserhahn können sich mögliche Bakterien erst auf die Hände übertragen oder

durch Wasserspritzer auf den Arbeitsflächen und sogar Wänden verbreiten. So einmal in der Küche in Umlauf gebracht, können die Keime anschließend auf andere Lebensmittel übergehen, was zu schwerwiegenden Erkrankungen führen kann.

„Um das Risiko einer Lebensmittelvergiftung zu minimieren, empfehlen wir, rohes Fleisch nur mit einer Gabel aus der Verpackung zu nehmen und

gleich gründlich durchzugaren. So sind auch gefährdete Mitmenschen geschützt“, sagt Antonia Brandstädter, Lebensmittelexpertin der Verbraucherzentrale.

Und wenn das Fleisch im Einwickelpapier rumsuppt? Da rät das Bundesinstitut für Risikobewertung, dass man sehr feuchte Fleischoberflächen bei Bedarf mit Einmal-Küchenpapier abtupfen kann. Allerdings müsse

man das Papier danach sofort entsorgen.

Beim Kochen selbst ist es wichtig, das Fleisch gründlich durchzubraten. Die Kerntemperatur sollte mindestens 70 Grad erreichen, das tötet die meisten Krankheitserreger ab, versichert die Verbraucherzentrale.

Und wie erkenne ich, dass das Fleisch durchgegart ist? Wenn der austretende Fleischsaft klar ist, so Brandstädter. Bei Geflügel

verhält es sich ein wenig anders: Das ist durch, wenn sich das Fleisch leicht vom Knochen ablösen lässt.

Und noch ein Hygiene-Tipp: Nach der Zubereitung von rohem Fleisch sollten alle Oberflächen und Werkzeuge gründlich gereinigt werden - am besten mit heißem Wasser und Spülmittel, um eine weitere Verbreitung von Keimen zu verhindern. (DPA)

## EINSCHULUNG IM FEIERWERK

Samstag, 15. August 2026

Der große Tag ist endlich da - und wir feiern ihn gemeinsam! Genießt unser All-Inclusive-Angebot mit Live-Cooking und viel Spiel und Spaß für die Kinder.

Hier buchen\* **05374-955 150** oder **info@roth-catering.de**

\* Eine Stornierung der Tickets ist ausschließlich möglich, wenn beim Kauf eine Ticketversicherung abgeschlossen wurde. Bitte beachten Sie hierzu die Allgemeinen Geschäftsbedingungen der Versicherung.



ALLE INFOS! ↑

ESSEN UND TRINKEN SATT



**ROTH+**  
Catering & Events