



Vitamin K in Lebensmitteln

Vitamin K/100 g essbarem Anteil

Konzentrationsbereich	Lebensmittel	
600 – 1000 µg	Grünkohl	817
200 – 600 µg	Spinat	305
	Broccoli	
	(gekocht, abgetropft)	270
	Rosenkohl	236
	Fenchel (Blatt)	240
	Portulak	381
	Schnittlauch	380
	Brunnenkresse	250
	Kichererbse	
	(Samen, trocken)	264
	Sojamehl (vollfett)	200
	Traubenkernöl	280
100 – 200 µg	Broccoli (roh)	155
	Kopfsalat	109
	Mungbohne (trocken)	170
	Urbohne (trocken)	130
	Linse (trocken)	123
	Weizenkeime	131
	Rapsöl	150
	Sojaöl	138
	Kürbiskernöl	112
50 – 100 µg	Chinakohl	80
	Weißkohl	66
	Blumenkohl	57
	Erbse (trocken)	81
	Pistazie	60
	Kalbsleber	89
	Hühnerleber	80
	Schweineleber	56
	Rinderleber	75
	Weizenkleie	83
	Haferflocken	63
	Hafer (ganzes Korn)	50
20 – 50 µg	Lauch	47
	Schnittbohnen	47
	Sellerie (Knolle)	41

Spargel	39
Bleichsellerie	29
Rotkohl	25
Kiwi	33
Johannisbeere	
(schwarz)	30
Cashewnuss	26
Sojabohne (trocken)	39
Erbse (grün)	29
Mais (ganzes Korn)	40
Weizenmehl (Typ 1700)	30
Honig	25
Olivenöl	33
Maiskeimöl	31
Weizenkeimöl	24

10 – 20 µg	Möhre	15
	Gurke	13
	Zucchini	11
	Paprika	11
	Avocado	19
	Champignon	14
	Weintraube	15
	Johannisbeere (rot)	11
	Himbeere	10
	Pekannuss	10
	Rindfleisch	13
	Schweinefleisch	
	(Muskel)	18
	Kakaobutter	15
	Sesamöl	10
	Walnussöl	15
	Diestelöl	11
	Kokosfett	10

1 – 10 µg	Sauerkraut	7,7
	Kohlrabi	7,0
	Tomate	5,6
	Tomatensaft	4,0
	Zuckermais	3,0
	Kartoffel	2,1
	Weißer Rübe	2,0
	Pastinake	1,0
	Pflaume	8,3
	Erdbeere	5,0
	Birne	4,9



Apfel	3,7
Apfelsine	3,8
Aprikose	3,3
Pfirsich	2,3
Kirsche (süß)	1,5
Haselnuss	9,0
Walnuss	2,0
Emmentalerkäse (45 % Fett)	2,6
Chesterkäse	2,3
Hühnerei (gesamt)	8,9
Limabohne	6,0
Leinsamen	5,0
Sesamsamen	2,0
Makrele	7,1
Hafermehl	4,1
Weizenvollkornbrot	3,4
Roggenbrot	3,0
Weißbrot	1,9
Sonnenblumenöl	9,4
Butterschmalz	8,0
Butter	7,0
Palmöl	8,0

unter 1 µg	Zwiebel	0,70
	Aubergine	0,50
	Rettich	0,34
	Apfelmus	0,60
	Traubensaft	0,40
	Zuckermelone	0,52
	Ananas (frisch)	0,10
	Ananas (in Dosen)	0,30
	Wassermelone	0,20
	Zitrone	0,20
	Apfelsaft	0,10
	Kuhmilch (Rohmilch)	0,36
	Kuhmilch (3,5 % Fett)	0,50
	Kuhmilch (fettarm)	0,20
	Kuhmilch (Magermilch)	0,10
	Joghurt (mind. 3,5 % Fett)	0,34
	Hüttenkäse	0,40
	Auster	0,10
	Erdnussöl	0,70

Nahrungsmittel enthalten unterschiedliche Mengen von Vitamin K, welches für die Bildung der Gerinnungsfaktoren in der Leber verantwortlich ist. Marcumar und ähnlich wirkende Medikamente sind so genannte Vitamin K-Antagonisten, d. h. sie verdrängen das Vitamin K aus der Leber und führen dazu, dass weniger Gerinnungsfaktoren in der Leber gebildet werden. Wenn man also sehr viele Salate oder andere grüne Gemüse pro Tag zu sich nimmt, nimmt man relativ viel Vitamin K auf. Dieses wird in die Leber transportiert und fördert dort die Bildung von Gerinnungsfaktoren. Je mehr Gerinnungsfaktoren gebildet werden, desto höher ist der Bedarf an Marcumar.

So ist es zu erklären, dass eine Ernährung, die regelmäßig sehr reich an Vitamin K-haltigen Speisen ist, zu einem höheren Marcumarbedarf führt. Andererseits kann es die Tatsache erklären, dass bei Erkrankungen des Magen-Darm-Traktes, wenn die Patienten nichts oder nur sehr wenige Vitamin K-haltige Speisen zu sich nehmen, weniger Vitamin K in die Leber kommt, so dass weniger Gerinnungsfaktoren gebildet werden. Damit ist auch der Bedarf an Marcumar

vermindert. Die Trinkmenge als solche, insbesondere wenn es sich nicht um Karottensäfte oder andere Vitamin K-haltige Säfte handelt, beeinflusst den Marcumarbedarf nicht.

Insgesamt ist es sinnvoll, eine ausgewogene, auch Gemüse und Salate enthaltende Nahrung zu sich zu nehmen. In der Literatur finden sich unterschiedliche Angaben über den Vitamin K-Gehalt verschiedener Nahrungsmittel. Das erklärt sich dadurch, dass manche Angaben veraltet sind. Aber auch unterschiedliche Analyseverfahren, unterschiedliche Maßeinheiten usw. spielen dabei eine Rolle.

In Deutschland stützen sich die geltenden Richtlinien auf das Standardwerk für Nährwerttabellen von Souci/Fachmann/Kraut. Die Tabelle wurde entnommen aus den Angaben von Souci/Fachmann/Kraut: Die Zusammensetzung der Lebensmittel – Nährwert-Tabellen, 7. Auflage 2008, ISBN 978-3-8047-5038-8, hrsg. von der Deutschen Forschungsanstalt für Lebensmittelchemie. Das Buch analysiert insgesamt mehr als 800 Lebensmittel.