



Mai 2007 www.initiative.cc

"Ein paar Krümel Fleisch, der Rest Glutamat"

Zusatzstoffe sind die heimlichen Helfer der Food-Designer. Der Lebensmittelchemiker Udo Pollmer spricht mit stern.de über die Verlogenheit der Lebensmittelindustrie

Hightech Lebensmittelproduktion



In Ihrem Buch "Food-Design - Panschen erlaubt" beschreiben Sie Praktiken der Lebensmittelindustrie, von denen die wenigsten Menschen ahnen. Von in Natronlauge gebadeten Pfirsichen ist die Rede und von Zusatzstoffen in Keksen, die aus Darmbakterien gewonnen werden. Wollen Sie den Menschen partout den Appetit verderben?

Keineswegs. Ich bin aber der Meinung, man sollte den Kunden reinen Wein einschenken: Was ist drin in einem Lebensmittel, wie wird es produziert? In der Werbung tut man so, als würde etwa Milch von Alm-Öhi und Heidi gemolken, dann von Mönchen durch Streicheln in Käse umgewandelt und mit dem Pferdefuhrwerk zum Aldi gefahren. Dabei ist Lebensmittelproduktion

längst Hightech. Ob uns das nun den Appetit verdirbt oder nicht, bestimmt unsere Erziehung. Schließlich ist auch guter Waldhonig letztlich nichts anderes als von Bienen hervorgewürgte Läusekacke.

Statt Heidi und Pferdefuhrwerken braucht unsere Lebensmittelwerbung also mehr Ehrlichkeit und ellenlange Zutatenlisten? Sicher macht es wenig Sinn, alles aufs Etikett zu schreiben. Denn dann hätten Sie nicht nur eine sehr lange Liste, vieles würde der Kunde wahrscheinlich gar nicht verstehen. Doch das könnte ein Hersteller sehr einfach lösen, indem er beispielsweise vollständige Informationen im Internet zur Verfügung stellt. In den USA ist das längst üblich: Wenn Sie dort etwa auf die Homepage von Mc Donald's gehen, finden Sie die kompletten Rezepturen - und nicht nur irgendwelche dubiosen "Zutatenlisten". Ich verstehe übrigens nicht, warum Unternehmen den Amerikanern erklären, wie ihre Lebensmittel zusammengesetzt sind, aber offenbar der Meinung sind, dass die Deutschen zu blöd dafür sind.

"natürliches Aroma"

Schon heute wissen viele Menschen gar nicht, was sich hinter den Packungsaufschriften verbirgt. Zum Beispiel das "natürliche Aroma"...

Angenommen, Sie essen Himbeeryoghurt und auf der Packung steht "natürliches Aroma". Sie erwarten nun, dass das Aroma aus Himbeeren stammt. Aber im Allgemeinen wird dieses "natürliche Aroma" aus Zedernholzöl gewonnen - das ist billiger. Eine andere Variante sind Bakterien, die gentechnisch verändert werden, damit sie leckere Aromen produzieren. So wird gewöhnlich heute etwa Kokos- oder Pfirsicharoma gewonnen. Und da Bakterien etwas Natürliches sind, darf das Ganze "natürliches Aroma" heißen.



Man müsste das dem Kunden ja auch gar nicht verschweigen! Wir wissen ja auch, dass Gummibärchen aus Gelatine hergestellt werden und dass Gelatine aus Schweineknöcheln hergestellt wird - und wir essen sie trotzdem. Was glauben Sie, woraus der allseits geschätzte "Naturdarm" bei der Wurst hergestellt wird? Und was da wohl vorher drin war? Die Nase rümpfen die Verbraucher doch nur beim "Kunst Darm" aus blitzsauberem Plastik. Durch ihre Heimlich tuerei verunsichert die Industrie den Kunden ohne jeden vernünftigen Grund!

Glutamat

Apropos verschweigen - für Glutamat fordern Sie in Ihrem Buch eine klare Kennzeichnung auf der Packung. Ich halte das aus zwei Gründen für sinnvoll: Erstens ist Glutamat in hoher Dosis für einige Menschen nicht unproblematisch - denken Sie zum Beispiel an das so genannte Chinarestaurant-Syndrom mit Übelkeit, Schweißausbrüchen, Beklemmungsgefühl in der Brust. Das eigentliche Problem ist aber die Verzerrung auf dem Markt, die Zusatzstoffe wie Glutamat auslösen.



Glutamat verzerrt den Markt? Das müssen Sie erklären!

Mit Glutamat täuschen Sie die Zunge. Die Suppe schmeckt dann so, als sei viel Fleisch verwendet worden, und in Wahrheit sind es nur ein paar Krümel und der Rest Geschmacksverstärker. Die Folge: Wer fleißig zum Glutamat greift, kann sein Produkt billiger anbieten als einer, der den Geschmack allein durch einen guten Rohstoff erzielt. Und schon verschwindet der ehrliche Hersteller vom Markt.

Da könnte man ja fast fürchten, dass irgendwann kein Hersteller mehr Fleisch in eine Fertigsuppe tun wird. Ganz ohne geht es ja auch nicht, auch wenn man für einen Teller klare Rindersuppe heute nur wenige Gramm Instant-Rindfleisch braucht - nicht selten angereichert mit Antioxidantien, Aromen und Puffersalzen. Der Punkt ist aber doch nicht, dass eine klare Rindersuppe ein Hightech-Produkt ist, sondern dass das nicht gesagt wird. Man tut ja so, als hätte Großmutter persönlich dafür das beste Stück Fleisch angebraten.

Wenn ich mir anschau, was in einer klaren Rindersuppe alles drin ist, und vor allem, was alles in einer klaren Rindersuppe nicht drin ist - da denke ich mir: Mache ich sie doch lieber selber. Richtig, aber inzwischen ekeln sich leider viele Leute davor - da muss man ja Knochen auskochen! Deshalb sind sie heilfroh, dass sie ein Produkt zur Verfügung haben, das sie nicht an das Tier erinnert, aber so ähnlich schmeckt.

Tricks

Sie sagen, es schmeckt so ähnlich. Ist nicht genau das so traurig? Irgendwann weiß niemand mehr, wie eine echte Rinderbrühe schmeckt.

Vielleicht haben wir ja bald eine Generation, die verhungert, wenn die Mikrowelle ausfällt und der Dosenöffner verschütt gegangen ist. Es gibt heute selbst schon Eierspeisen als Fertiggericht - das heißt, es gibt offenbar eine Kundschaft in diesem Land, die nicht einmal in der Lage ist, sich Eier in die Pfanne zu hauen. Die sind dann von der nährenden Mutter Lebensmittelindustrie abhängig.



Die nährnde Mutter Lebensmittelindustrie macht die Konsumenten aber doch selbst zu Abhängigen. In Ihrem Buch führen Sie als Beispiel die Kartoffelchips an...

Die Knusprigkeit der Chips wird mit dem so genannten Crunchmeter optimiert, außerdem sind Chips so würzig, dass uns buchstäblich das Wasser im Munde zusammenläuft. Jeder Chip lockt neuen Speichel - je mehr unser Speichelüberfluss, desto größer der Appetit auf mehr. Der Speichel wird dann beim Kauen vom Salz und von der trockenen Kartoffelscheibe gebunden, gleichzeitig werden wieder Geschmacksstoffe freigesetzt, die den Speichelfluss in Gang halten. Außerdem ist ein einzelner Chip sehr leicht - man denkt sich "Einer geht noch rein", und dann ist die Tüte auf einmal leer.

Udo Pollmer, Jahrgang 1954, ist Lebensmittelchemiker, wissenschaftlicher Leiter des Europäischen Instituts für Lebensmittel- und Ernährungswissenschaft e.V. und erfolgreicher Sachbuch-Autor, unter anderem von "Esst endlich normal", "Prost Mahlzeit! Krank durch gesunde Ernährung", "Liebe geht durch die Nase", "Vorsicht Geschmack. Was ist drin in Lebensmitteln", "Lexikon der populären Ernährungsirrtümer".

Quelle: <http://www.stern.de>

Weitere Artikel zu diesem Thema auf unserer Homepage

- **Die Weisheit der Tiere.** Interessante Kurzberichte wie Tiere Gen-Futter meiden. [<LESEN>](#)
- **Warum Tom Vegetarier ist !** [<LESEN>](#)
- **Ist KAFFEE gesund ?** Über das beliebte Getränk, über koffeinfreien Kaffe, wie Spinnen auf Kaffee reagieren,[<LESEN>](#)
- **Schrimps und Garnelen.** Massenhafte Produktion, massenhaft die Zerstörung ! [<LESEN>](#)
- **Light Produkte - Genuss oder Reue ?** Über die anscheinend gesunden Light Produkt [<LESEN>](#)
- **BANANEN** - Ein Giftcocktail macht sie so süß und sexy ! Was alles hinter dieser Frucht steckt ! [<LESEN>](#)

[Sinn dieser Information \(hier klicken\)](#)

INITIATIVE Information - Natur - Gesellschaft
A-4882 Oberwang

Mail: info@initiative.cc

Homepage: www.initiative.cc