

neuen Lebensmittelgesetzes noch erlassen werden müssen

SPIEGEL. In Amerika hat man ja nun den Lebensmittel-Herstellern zur Auflage gemacht, alle diese Farb- und Konservierungsmittel auf der Verpackung zu deklarieren, damit der Verbraucher weiß, was er isst. Ursprünglich hatte sich ja auch bei uns die Bundesregierung für die uneingeschränkte Kennzeichnungspflicht ausgesprochen. Überraschenderweise präsentierte sie dem Parlament aber doch nur eine „Kann“-Vorschrift statt einer „Muß“-Vorschrift. In der heftigen Debatte, die dadurch ausgelöst wurde, fiel das Wort von einer „psychologischen Kriegführung“ interessierter Verbände. Woher rührt denn der Widerstand gegen die Kennzeichnungspflicht?

PROFESSOR SOUCI: Das sind besonders bestimmte Kreise der Lebensmittel-Industrie.

SPIEGEL: Was sagen denn die Wissenschaftler dazu?

PROFESSOR SOUCI: Wir sagen: Es muß grundsätzlich deklariert werden. Wenn ich sage „wir“, dann meine ich aber nicht nur unsere Forschungsanstalt, sondern beispielsweise auch die Kommission zur Prüfung der Lebensmittelkonservierung der „Deutschen Forschungsgemeinschaft“.

SPIEGEL: Das ist wohl auch der Standpunkt des Verbrauchers. Der Käufer möchte doch wissen: Ich kaufe hier Erdbeermarmelade, die ist künstlich gefärbt. Sie ist nicht mit Kirschsafte rot gefärbt, was man ja auch machen könnte, sondern sie ist mit einer „Chemikalie“ verschönt worden. Man würde dann beim Kauf wählen, und die Hausfrau könnte entscheiden, ob sie chemisch gefärbte Marmelade, oder ob sie ungefärbte oder jedenfalls nicht synthetisch gefärbte verzehren will.

PROFESSOR SOUCI: Ja, man muß dem Käufer die freie Wahl lassen.

SPIEGEL: Die Hausfrau lernt im Laufe der Jahre unterscheiden, und sie weiß dann ungefähr

PROFESSOR SOUCI: Gewiß, beispielsweise liest man in den USA die Aufschrift auf der Packung oder der Konservendose schon ganz genau. Durch Belehrung kann also der Verbraucher durchaus zu eigener Urteilsfähigkeit erzogen werden.

SPIEGEL: Warum ist denn nun die Industrie in Deutschland so sehr gegen die Kennzeichnung?

PROFESSOR SOUCI: Man wünscht sie nicht, weil man befürchtet, daß der Verbraucher beispielsweise bei der Angabe „Chemisch konserviert“ das Lebensmittel schon als giftig ansehen könnte. Es besteht — ganz im Gegensatz zu den Verhältnissen in den USA — eine gewisse Verängstigung unseres Publikums, die durch viele übertriebene Pressemitteilungen verursacht worden ist.

SPIEGEL: Sie meinen also, daß bei den deutschen Hausfrauen, wenn sie erst einmal erkennen, wie viele chemische Zusätze in einem Lebensmittel enthalten sind, eine Chemikalien-Furcht entstehen könnte?

PROFESSOR SOUCI: Ja, die ist an sich schon heute sehr groß.

SPIEGEL: Und offensichtlich nicht unbegründet. Man sollte dem Käufer doch nicht vorenthalten, daß man Farbstoffe und künstliche Gewürze verwendet, daß man Bleichmittel nimmt . . .

PROFESSOR SOUCI: Ganz recht. Deswegen sind wir ja auch absolut für den Deklarierungszwang, und zwar nicht nur für die Deklaration „Gefärbt“ oder „Konserviert“, sondern wir empfehlen sogar,

PROFESSOR S. WALTER SOUCI

— geboren am 15. September 1904 in München — habilitierte sich nach der Promotion zum Dr. phil. und der Lebensmittel- und Diplomchemiker-Prüfung im Jahre 1937 an der Universität München, wo er seit 1946 Professor für angewandte und Lebensmittelchemie ist.

SEIT ZWOLF JAHREN leitet er auch die „Deutsche Forschungsanstalt für Lebensmittelchemie“. Ferner ist Professor Souci Vorsitzender der Kommission zur Prüfung der Lebensmittelkonservierung und Mitglied der Farbstoff-Kommission der „Deutschen Forschungsgemeinschaft“. Er ist Herausgeber der „Zeitschrift für Lebensmittel-Untersuchung

und -Forschung“ sowie Mitarbeiter des in diesem Jahr erschienenen Werkes „Fremdstoffe in Lebensmitteln“.

DIE DEUTSCHE Forschungsanstalt für Lebensmittelchemie ist eine Stiftungsanstalt des öffentlichen Rechts. Sie ist der Universität München angegliedert und wird überwiegend vom Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, zu einem kleineren Teil vom bayrischen Staat finanziert. Die Anstalt ist dem bayrischen Kultusministerium unterstellt; sie beschäftigt sich besonders mit der Erforschung der Grundlagen der Lebensmittelwissenschaft. Schwerpunkt der Arbeiten sind die Erforschung sämtlicher Lebensmittel-Zusatzstoffe und das Ausarbei-

ten analytischer Methoden zur Untersuchung der Lebensmittel für Zwecke der wissenschaftlichen Forschung wie auch zur Überwachung von Lebensmitteln.

DIE KOORDINIERUNG von Forschungsvorhaben obliegt der „Deutschen Forschungsgemeinschaft“ einer Selbstverwaltungskörperschaft der deutschen Wissenschaft, die als die zentrale, unabhängige Organisation der deutschen wissenschaftlichen Institutionen und der deutschen Forscher gilt. Sie fördert die Zusammenarbeit der Forscher durch Koordinierung von Forschungsvorhaben, berät die Behörden in wissenschaftlichen Fragen und unterstützt Forschungsvorhaben durch finanzielle Zuschüsse.

daß man vermerkt: „Konserviert mit dem und dem Stoff“.

SPIEGEL: Ist Ihnen bekannt, was kürzlich der Präsident des Bundes für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde, dem Firmen und Verbände der Ernährungswirtschaft angehören, dazu gesagt hat? Er sagte: Der Gesetzgeber stehe vor der Schwierigkeit, wie man lose Ware oder Lebensmittel in Gaststätten oder Konditoreien kennzeichnen solle.

PROFESSOR SOUCI: Das geht sehr gut! Man kann ja im Geschäft ein Schild aushängen, oder man kann neben der Ware, die da lose liegt, ein Schild aufstellen. Die Gründe dafür, warum wir uns so eindeutig für die Deklaration aussprechen, sind die: Alle Versuche mit den Lebensmittelzusatzstoffen sind nur am Tier gemacht worden und können auf den Menschen nur mit Vorbehalt übertragen werden. Also ist noch ein gewisser Unsicherheitsrest vorhanden. Unter hundert Stoffen kann also einer sein, der im Tierversuch harmlos ist und am Menschen doch schädlich wirkt — wie übrigens auch umgekehrt

SPIEGEL: In diesem Zusammenhang ist interessant, daß man bei uns jahrzehntelang das Mehl bleicht und plötzlich festgestellt hat: Wenn man Mehl, das mit dieser Bleichsubstanz behandelt worden ist, an Hunde verfüttert, führt es zu schweren Nervenschäden. Erst 1957 hat man daraufhin das Bleichen des Mehls verboten. Ebensogut könnte es doch sein, daß jetzt Farbstoffe oder Konservierungsmittel verwendet werden, die . . .

PROFESSOR SOUCI: Deswegen sind wir so streng. Sicher sind aber die künftig zuzulassenden Konservierungsmittel, Farbstoffe und so weiter schon jetzt so eingehend überprüft, daß so etwas wie bei dem zur Mehlbleichung verwendeten Stickstofftrichlorid nach menschlichem Ermessen nicht zu erwarten ist. Gerade die strengen toxikologischen Anforderungen* führten ja auch dazu, daß Stickstofftrichlorid

nicht mehr zum Mehlbleichen zugelassen ist, obwohl beim Menschen durch Stickstofftrichlorid nie Schädigungen beobachtet wurden. Der Tierversuch kann uns jedoch nicht alles beweisen, selbst wenn er zwei Jahre dauert. Wegen dieses Unsicherheitsrestes wollen wir grundsätzlich vorsichtig sein; denn es gibt doch Menschen, die zum Beispiel sagen: „Ich bin belastet, meine beiden Eltern sind an Krebs gestorben, die Großeltern auch, ich will mich meiner Familie erhalten, will mich ganz gesund ernähren“

SPIEGEL: . . . denn ich muß befürchten, daß ich für Krebs disponiert bin.

PROFESSOR SOUCI: . . . und dann sagt er: Ich will nichts Gefärbtes, will nichts Konserviertes essen, selbst wenn keineswegs feststeht, daß durch die Färbung oder Konservierung beim Menschen tatsächlich Krebs entstehen kann. Die Möglichkeit des vorsorglichen Verzichtes auf derart behandelte Lebensmittel muß aber jedem Verbraucher billigerweise zugestanden werden. Das ist die eine Seite. Die andere Seite ist, daß es Allergien gibt, und zwar Allergien, die durch Lebensmittel selbst bewirkt werden, und zweitens Allergien, die durch Zusatzstoffe hervorgerufen werden

SPIEGEL: Allergien durch Lebensmittel: zum Beispiel durch Erdbeeren.

PROFESSOR SOUCI: Das ist ein bekanntes Beispiel. Nicht so bekannt ist in Deutschland, daß es beispielsweise auch Allergien gegen natürliche Bestandteile der Orangen gibt. Je mehr man den Dingen nachgeht, desto mehr kommt man darauf, daß unendlich viele Möglichkeiten für Allergien bestehen. Es kommt darauf an, dem Menschen vom Arzt aus zu sagen: Sie sind allergisch gegen Orangen. Sie dürfen keine Orangen essen. Dann ist der Fall klar. Oder: Sie sind allergisch gegen Salizylsäure. Das hat bei Kindern oder auch bei Asthmatikern zum Beispiel besondere Bedeutung

SPIEGEL: Salizylsäure ist ein bekanntes Konservierungsmittel. Wenn der Arzt einer Frau sagt: „Sie leiden an einer Allergie gegen die Salizylsäure“, und diese Frau geht nun in ein Geschäft, um sich konservierte Lebensmittel zu kaufen, kann sie bei der Deklaration, wie sie in den USA üblich ist, von vornherein diejenigen ab-

* Toxikologie: Lehre von den Giften.