ERNÄHRUNG

Mehr Schein als rein

Viele Lebensmittel kommen ohne Aromen und Zusatzstoffe aus – wenn man den Angaben auf den Etiketten Glauben schenkt. Das ist nicht die ganze Wahrheit.

Carsten Bindslev-Jensen kannte die Patientin schon länger. So angeschlagen wie an dem Tag, als sie mit der Backmischung zu ihm kam, hatte er sie allerdings selten gesehen.

Bindslev-Jensen leitet das Allergiezentrum der Uni-Klinik im dänischen Odense. Die Verpackung des Kuchenpulvers sah unverdächtig aus. Das Produkt enthalte Weizenmehl, stand da, aber mit Weizen hatte die Frau eigentlich keine Schwierigkeiten.

Was nicht auf der Verpackung stand, fand der dänische Allergologe erst heraus, als er seine Patientin erneut probieren ließ. Sie musste sich übergeben und bekam Durchfall, woraufhin er das Weizenmehl vom Kuchenhersteller über den holländischen Händler bis zu einem belgischen Zusatzstoff-Produzenten zurückverfolgte. „Das war Detektivarbeit“, sagt Bindslev-Jensen, „wir sind wochenlang hingehalten worden.“

Das vermeintlich harmlose Weizenmehl entpuppte sich als ein chemisch verändertes Weizenprotein. Die dänische Patientin war nicht die Einzige, die auf dieses Wunderprodukt aus dem Topf der Lebensmitteltechniker allergisch reagierte.

Hersteller und Händler beeilten sich zwar, betroffene Produkte aus den Regalen zu entfernen, rechtlich jedoch schienen sie auf der sicheren Seite: Sie hatten einen unbedenklichen Oberbegriff gewählt – hinter dem sich allerdings ein bedenklicher Inhaltsstoff verbarg.

Clean Labelling heißt diese Kosmetik im Branchenjargon, das Etikett soll sauber sein – auch wenn das oft nur Schein ist. Besonders beliebt sind „Hergestellt ohne“-Häkchenlisten: Mit ihnen wollen die Hersteller beweisen, dass sie ohne den Chemiebaukasten aus E-Nummern, künstlichen Aromen und Geschmacksverstärkern auskommen.

Die steigende Nachfrage nach naturnahen Lebensmitteln zwingt selbst die Produzenten der billigen Handelsmarken, ihre Rezeptur Richtung Natur zu verändern. Deutschlands zweitgrößter Einzelhändler Rewe versucht, saubere Etiketten inzwischen sogar in Lieferverträgen durchzusetzen. Dennoch bleibt es oft ein Rätsel, was wirklich drinsteckt in Fertigpizzen, Tütensuppen und Mikrowellengerichten.



TEICH / CARO

Regal mit Milchprodukten: *„Plötzlich halten Sie da einen Emulgator in der Hand“*

„Die Hersteller entwickeln ständig neue Tricks, um Kosten zu sparen“, sagt Silke Schwartau von der Hamburger Verbraucherzentrale. Die letzte Etiketten-Erhebung der Verbraucherschützer ergab, dass 92 Prozent der Produkte mit dem Label „ohne Geschmacksverstärker“ dennoch den geschmacksverstärkenden Hefeextrakt enthielten.

Getarnt wird auch die Duftnote: Wo „Ohne künstliches Aroma“ draufstand, war in 71 Prozent der Testprodukte doch Aroma drin – allerdings eines, das laut Gesetz nicht als künstlich gilt. Im Labor hergestellt wird es dennoch. Entsprechende Forschung finanziert das Bundeswirtschaftsministerium mit Millionenbeträgen: Wie man aus Speisepilzen Röstaromen und Ananas-Noten gewinnt, war dem Ministerium in den vergangenen drei Jahren allein 513 450 Euro an Zuschüssen wert.

Eine Projektbeschreibung verrät leicht verklausuliert den Mehrwert dieser Forschung: Besonders interessant für die Industrie sei der „deklaratorische Status“ für den „gesundheitsorientierten Verbraucher“. Da Pilze Natur sind, kann dem Kunden nämlich vorgegaukelt werden, dass Geschmack hier „ohne künstliches Aroma“ erzeugt wurde.

Das industriefreundliche Lebensmittelrecht hilft auch bei der Tarnung von Konservierungsstoffen. Wird etwa die haltbarkeitverlängernde Essigsäure als Säurungsmittel bezeichnet, ist man schon auf der sauberen Seite – und kann „ohne Konservierungsstoffe“ aufs Etikett schreiben.

Der Trend zur Nahrungsmittel-Natürlichkeit hat den Markt für Zusatzstoffe in Bewegung gebracht. So beteiligte sich der Finanzinvestor KKR am Heidelberger Mittelständler Wild, einem der größten Hersteller natürlicher Aromen. BASF zahlte über drei Milliarden Euro für den Chemiekonzern Cognis, der über eine für die Ludwigshafener attraktive Zusatzstoffsparte verfügt.

In dem von Landwirtschaftsministerin Ilse Aigner eingeführten Internetportal „Lebensmittelklarheit“ häufen sich inzwischen Beschwerden über Irreführungen. „Clean Label ist legale Täuschung“, sagt der Lebensmittelchemiker und Buchautor Udo Pollmer. Statt Zusatzstoffe verwende die Industrie nun Zusatzstoff-Imitate, sogenannte funktionale Additive.

Ein wichtiger Lieferant dieser Additive sei Milch. „Die wird in ihre Bestandteile zerlegt, und dann wird ein wenig dran rumgespielt, und plötzlich halten Sie da ein Verdickungsmittel, hier einen Emulgator und da einen Stabilisator in der Hand – und alles läuft als scheinbar unverdächtiges ‚Milcherzeugnis‘.“

Wie dieses Versteckspiel etwa Allergikern bekomme, wisse keiner. Es sei ein „Trial and Error“, so Pollmer. „Wobei den Trial der Hersteller hat und den Error der Kunde.“

NILS KLAWITTER