

Dossier – Essen

Das Täuschen der Geschmacksknospen

Zahlreiche E-Nummern zieren die Verpackungen unserer Lebensmittel. Gepaart mit hoch entwickelten Aromastoffen sorgen sie für die vom Konsumenten gewünschte Geschmacksrichtung und Konsistenz der Produkte. Doch der Trend geht in Österreich vermehrt in Richtung natürlicher Stoffe.

E400 – Diese Nummer wird auf der Puddingverpackung ausgewiesen und gehört somit zur Gruppe der Emulgatoren, Verdickungsmittel, Geliermittel und Stabilisatoren. Konkret beinhaltet E 400 Alginsäure, die aus Braunalgen hergestellt wird. „Kaum ein industriell hergestelltes Lebensmittel kommt ohne Zusatzstoffe aus“, weiß Heinz Schöffl von der konsumentenpolitischen Abteilung der Arbeiterkammer Wien. Der Experte für Lebensmittelfragen sieht vor allem seit dem EU-Beitritt

Österreichs einen Anstieg von deklarierten Zusatzstoffen in den Lebensmitteln. Bis 1995 waren hierzulande nur Zusatzstoffe zugelassen, die in österreichischen Produkten verwendet wurden. „Zur Herstellung einer spanischen Salami braucht man eben andere Farbstoffe, die für unsere Unternehmen nicht wichtig sind.“

Nach der EU-weiten Vereinheitlichung sind heute in Österreich um 40 Zusatzstoffe mehr – insgesamt etwa 350 – zugelassen. Von vornherein gesundheitsgefährdend sind diese Stoffe laut

Schöffl nicht. Schließlich müssen die Ingredienzien harte Zulassungsprüfungen überstehen. Der Konsumentenschützer weist aber auf das Problem des „Durchschnittsverbrauchers“. Man berechne zwar immer einen Mittelwert des Verbrauchs, doch könne es bei unausgewogener Ernährung selbstverständlich zu allergischen Reaktionen kommen.

Gleicher Geschmack

Auch bei den Aromastoffen ortet Schöffl vor allem bei den hochverarbeiteten Produkten wie Fertiggerichten ein Problem: „Man weiß relativ wenig über die Herstellung von Aromastoffen. Zum einen werden sie natürlich und zum anderen synthetisch hergestellt. Eine bessere Deklaration auf den Verpackungen wäre daher wünschenswert.“ Die Dreiteilung der Stoffe bestätigt auch Ursula Rothwangl vom Geschmackstoffhersteller Symrise Österreich: „Es gibt natürliche Ausgangsstoffe, durch physikalische oder fermentative Verfahren hergestellte Aromastoffe, naturidentische, durch chemische Synthese hergestellte Verbindungen, deren chemische Struktur mit der in der Natur vorkommenden übereinstimmt, und künstliche Aromastoffe.“ Gleichzeitig weist die für die Business Unit Development Savory zuständige Symrise-Mitarbeiterin auf die Gründe des Einsatzes von Aromastoffen hin. Die Konsumenten und auch die Hersteller verlangen nach Produkten, die gleichbleibenden Geschmack garantieren. Dies werde durch den Einsatz von Aromen er-

reicht. Bei natürlichen Aromen seien die natürlichen Ausbeuten teilweise nicht ausreichend, um den weltweiten Bedarf zu decken. Deshalb werden die naturidentischen Aromen eingesetzt. Diese stimmen in ihrer chemischen Zusammensetzung mit natürlichen Produkten überein, meint Rothwangl. Denn nur so könne man dem Konsumentenwunsch nach gleichbleibenden Geschmack und ausreichendem Angebot nachkommen.

Der Industriezweig der Aromahersteller freut sich über diese Trends, die Kassen klingeln. Der im Jahr 2002 aus dem Zusammenschluss der Bayer Tochter Harmann & Reimer und dem Konkurrenten Dragoco, der auch in Wien ansässig war, entstandene Aromahersteller Symrise erwirtschaftete 2005 einen Umsatz von 1,15 Mrd. Euro. Damit zählt das Unternehmen zu den vier größten Anbietern von Duft- und Geschmackstoffen. In der Branche werden derzeit die Karten neu gemischt. Der weltgrößte Schweizer Aromen- und Dufthersteller Givaudan übernahm im Vorjahr um 1,8 Mrd. Euro den Konkurrenten Quest.

Auf der Suche nach Natur

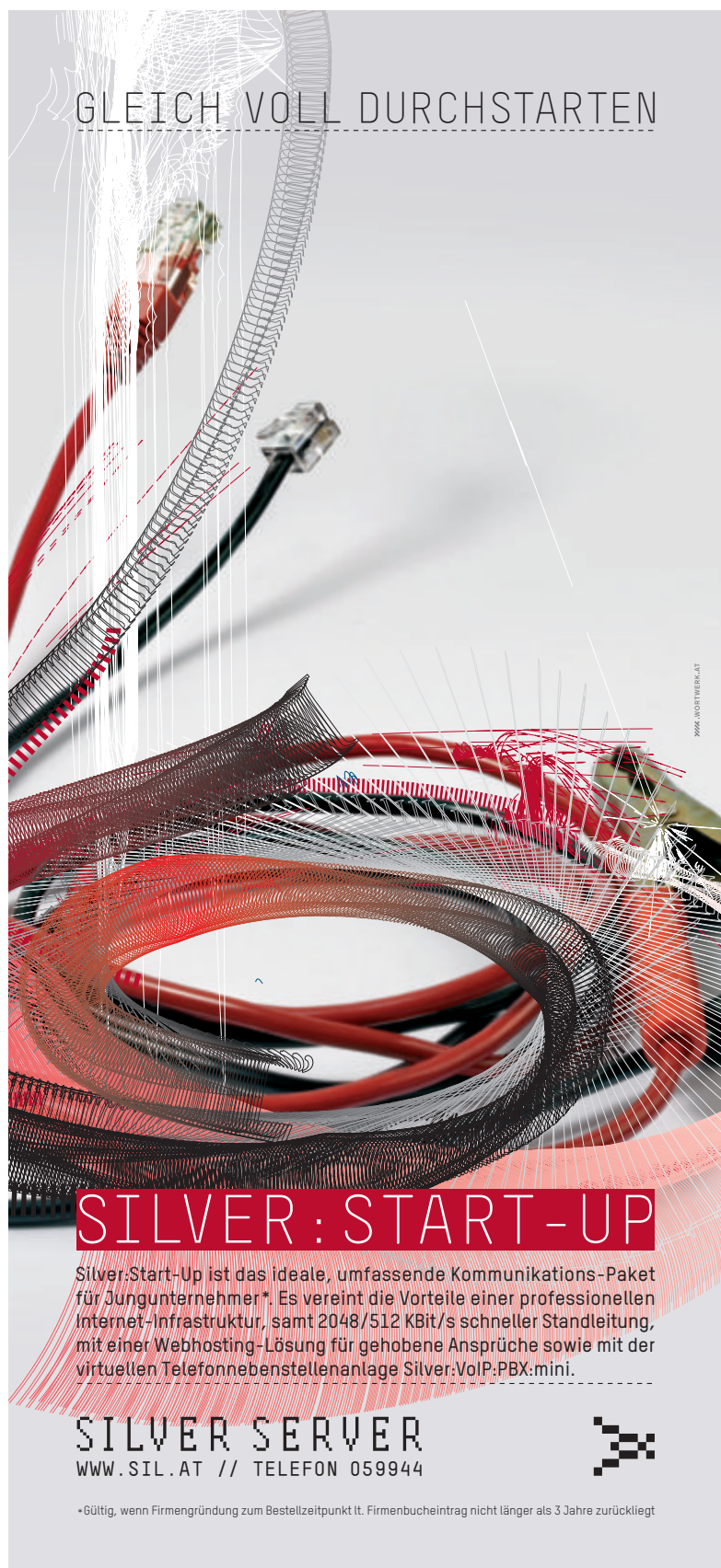
Die Konsumenten sollen angeblich immer mehr Wert auf möglichst natürliche Aromastoffe legen. Eine Änderung der Firmenphilosophie bei den Erzeugern ist die Folge. Rothwangl: „Mit Sicherheit hängen die Anforderungen an die Aromahersteller vom jeweiligen Markt ab. In Osteuropa wird weniger auf natürliche Aromastoffe geachtet als etwa in Österreich. Auch hierzulande geht der Trend in

Richtung Clean Label, sprich: zu Produkten, die frei von E-Nummern und deklarationspflichtigen Aromastoffen sind.“

Großer Druck auf die Aromaproduzenten geht von den Big Playern der Lebensmittelindustrie à la Nestlé oder Unilever aus. Gemeinsam mit diesen entwickeln die Aromakonzerne Produkte, die auch Zusatzstoffe ersetzen können, die deklarationspflichtig sind. Als prominentes Beispiel dafür nennt Symrise-Geschmacksexpertin Glutamate: Diese vor allem in Suppen und Soßen enthaltenen Geschmacksverstärker werden zum Teil bei Neuentwicklungen durch andere geschmackgebende Rohstoffe ersetzt. Auch hier, so behaupten die Aromahersteller, soll das Bedürfnis der Konsumenten den Markt reguliert haben. „Englische Verhältnisse“ sieht Ursula Rothwangl für Österreich derzeit noch nicht. Bei den Briten dreht sich alles um die Themen Salzreduktion und weniger Fett und Zucker. Dieser Trend stelle die Lebensmittelindustrie vor neue Herausforderungen – und lukrativ duftende Geschäfte.

Auch AK-Lebensmittelexperte Schöffl sieht das ähnlich. Den Konsumenten müsse klar sein, dass sie viele Aroma- und Zusatzstoffe schlucken, wenn sie Fertiggerichte, Cola oder Süßwaren kaufen. Schöffl plädiert für eine bessere Kennzeichnung der Produkte. „Es kann nicht sein, dass das Lesen der am kleinsten gedruckten Zusatzstoffe und Aromastoffe auf den Verpackungen zu einer sportlichen Übung verkommt.“

Gregor Lohfink



GLEICH VOLL DURCHSTARTEN

SILVER: START-UP

Silver:Start-Up ist das ideale, umfassende Kommunikations-Paket für Jungunternehmer*. Es vereint die Vorteile einer professionellen Internet-Infrastruktur, samt 2048/512 KBit/s schneller Standleitung, mit einer Webhosting-Lösung für gehobene Ansprüche sowie mit der virtuellen Telefonnebenstellenanlage Silver:VoIP:PBX:mini.

SILVER SERVER
WWW.SIL.AT // TELEFON 059944

*Gültig, wenn Firmengründung zum Bestellzeitpunkt lt. Firmenbucheintrag nicht länger als 3 Jahre zurückliegt



Süßwaren, Limonaden und Fertiggerichte zählen zu den geschmacklichen „Täuschungskaisern“ unter den Lebensmitteln. Sie enthalten die meisten Zusatz- und Aromastoffe. Foto: dpa/Bernd Thissen