

Wirtschaft

Die Massen brauchen ihre Nahrung

Die Lebensmittelindustrie setzt weltweit jährlich rund 2250 Milliarden Euro um. Sie reagiert auf die Essbedürfnisse der Menschenmassen mit industriell gefertigter Massenware. Mit bedenklichen Folgen: Unsere Nahrung wird immer künstlicher – da helfen auch Modetrends wie Bioware, Designer-Food oder Functional Food nicht viel.

Arno Maierbrugger

Was früheren Generationen Omamas Rezeptbuch in schnörkeliger Frakturschrift war, ist für die moderne, hektische Dienstleistungsgesellschaft die Formelsammlung des Lebensmitteltechnikers.

Lebensmitteltechnologie und ihre zeitgenössische Ausprägung der Designer- und Functional-Food-Häppchen ist aus dem heutigen Ernährungsalltag nicht mehr wegzudenken. Der Trend bestimmt die Ernährung, und dabei bleibt natürliches Essen meistens auf der Strecke.

Lebensmitteltechnologie ist eine Wissenschaft, die bis in das 19. Jahrhundert zurückreicht und ihren ersten Höhepunkt in der Erfindung der Technik des Pasteurisierens fand: Sie bildete im beginnenden Industriezeitalter mit neuen Massenkonsumenten, herausgerissen

aus ihren Traditionen der Nahrungsaufnahme, eine wichtige Grundlage für das industrielle Herstellen und Haltbarmachen von Lebensmitteln, in diesem Falle zunächst Milch.

Mit anderen Verfahren, etwa der Entfettung von Kakao und der Herstellung von Kakaopulver, der industriellen Rübenzuckerherstellung und nicht zuletzt der Erfindung der Konservendose im Jahr 1810, war der Weg in eine neue Ära der Lebensmittelindustrie geebnet. Es folgten Lebensmittel als industriell erzeugte Massenware wie etwa Margarine, Fleischextrakt (zum Beispiel Maggi), Milchpulver, Suppenwürfel (zum Beispiel Knorr), Vanillin, Ketchup (zum Beispiel Heinz), Backpulver, Kekse, Pulverkaffee (zum Beispiel Nestlé), Schmelzkäse, Teebeutel, Dosenbier, Fischstäbchen, Haltbarmilch und nicht zuletzt Süßigkeiten wie Gummibärchen.

Heute erzielt die Lebensmittelindustrie weltweit einen Umsatz von 2250 Mrd. Euro. In Österreich sind es nach Daten der Wirtschaftskammer 6,4 Mrd. Euro. Die weltgrößten industriellen Lebensmittelhersteller sind Unternehmen wie Nestlé, Cargill, Kraft Foods, Unilever, Danone, Archer Daniels Midland, Heinz, Kellogg's, Tyson Foods, Mars und einige mehr.

Eine Übermacht, meint der Autor des Buchs *Abgespeist*, Ex-Greenpeace-International-Chef Thilo Bode, der die NGO Foodwatch gegründet hat und der Lebensmittelindustrie auf die Finger schaut. Er kritisiert die Intransparenz hinsichtlich der Zusammensetzung von industriell gefertigten Lebensmitteln und beklagt die Ohnmacht der Verbraucher. Diese können sich kaum dagegen wehren, dass Massenware aus den Labors der Lebensmitteltechniker der großen Konzerne als Qualitätserzeugnis, ja, gar Bioware oder als Gesundheitsprodukt verkauft wird. „Wir müssen Lebensmittel kaufen, wenn wir nicht verhungern wollen“, sagt Bode. „Es bleibt keine echte Wahl, nur Misstrauen dem Markt gegenüber.“

Überteuerte Pseudobrezeln

Nicht einmal mehr ein urdeutsches Lebensmittel, die bayerische Brezeln, sei mehr vor der Lebensmittelindustrie sicher, klagt Bode. Aus chemischen Zusätzen, Treibmitteln und Emulgatoren werden „aufgeblasene Schaumgebilde“ hergestellt, deren tiefgefrorener Rohteig noch dazu immer öfter aus dem nicht allzu bayerischen China stamme. Verbraucher solcher „überteuerten Pseudobrezeln“ würden überhaupt nicht mehr gefragt, so Bode, und so sei es bei den allermeisten anderen Massenlebensmitteln auch. Zwar reagiert die Industrie auf moderne Trends mit Bionahrungsmitteln oder „natürlicher Ernährung“. Wie sich aber nicht nur in Österreich gezeigt hat, bewegen sich Bionahrungsmittel häufig hart an der Grenze zu dem, was sie eigentlich sein sollten – vor allem sobald sie Industrieniveau erreicht haben.

Statt aber gesunde Nahrungsmittel anzubieten, reagieren die Lebensmittelhersteller mit neuen Trends wie Designer- oder

Functional Food. Leger ausgedrückt, wird dieselbe Pampennunmehr mit neuen Zusatzstoffen wie Aminosäuren, Proteinen, Vitaminen, Elektrolyten und Mineralstoffen angereichert, meist aber auch gepaart mit dem stärkeren Einsatz künstlicher Aromastoffe und vielen anderen Zusatzelementen – also einer Künstlichkeit zum Qua-

drat. Die meisten solcher Nahrungsmittel mit Werbeslogans wie „Stärkt die Abwehrkräfte“ oder „Für mehr Fitness“ halten aber einer Überprüfung nicht stand, zumal für Functional Food in der EU noch gar keine lebensmittelrechtliche Definition besteht. Man sollte also nicht alles in den Mund nehmen, was einem die Industrie feilbietet.



In den Küchen der Lebensmitteltechniker wird zusammengebrat, was das Zeug hält. Foto: DPA/Jörg Cartensen



WIRTSCHAFTSZENTRUM
INFORMATION & SERVICE



Innovative Serviceleistung für eine innovative Wirtschaft

- Information und Service unter einem Dach
- Kompetente Beratung, rasch und unbürokratisch
- Effiziente Unterstützung

www.wirtschaftszentrum.at

