Die Trickkisten der Nahrungsmittelindustrie

Zusatzstoffe, Nichtzusatzstoffe, Technische Hilfsstoffe und Funktionelle Additive

International Life Science Institut [4] (ILSI) heißt die Lobbyorganisation und Denkfabrik der Nahrungsmittelindustrie, in der die Vertreter von Coca Cola, Danone, Kraft, Unilever, Nestlé, McDonalds, BASF, Monsanto u.a. angeheuert sind. Diese Vertreter haben nur eine Aufgabe: Die Gesetzgebung weltweit möglichst so zu beeinflussen, dass dabei für die Nahrungsmittelindustrie der größtmögliche Handlungsspielraum herauskommt.

Ihnen kommt zugute, dass viele der von uns gewählten politischen Entscheidungsträger krasse Ernährungsanalphabeten sind, oder längst nicht mehr wissen wollen, von wem sie gewählt wurden und welche Interessen sie zu vertreten haben. Solange geduldet wird, dass Lobbyisten von ILSI gleichzeitig den Expertengremien der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit [5] (EFSA) angehören und bei den Fachausschussitzungen der „Weltlebensmittelregierung“, dem Codex Alimentarius teilnehmen, dürfen wir nicht aufhören, ihre dreisten Werbelügen zu entlarven und vor allen Dingen unsere Missachtung umzusetzen, indem wir ihre Produkte im Regal stehen lassen. Das ist die einzige Sprache, die sie verstehen.

Was die Aufklärung des Konsumenten anbelangt, so gleicht diese einem Wettlauf zwischen Hasen und Igel: Sowie der Konsument meint, endlich den Durchblick zu haben, hat die Nahrungsmittelindustrie längst die nächste Auflage der Verbrauchertäuschung durchgestartet. Die ach durch so lange Zulassungsverfahren durchgeprüften Zusatzstoffe – ca. 300 an der Zahl – sind durch tausende andere ersetzt worden. Sie heißen: Nichtzusatzstoffe, Technische Hilfsstoffe, Funktionelle Additive. Ihr Vorteil: Der Konsument kann auf ganz legale Art und Weise hinter’s Licht – mit Hilfe von „Clean-Labelling“ geführt werden.

„**Ohne künstliche Aromen**“, „**Ohne Geschmacksverstärker**“ und „**Ohne Konservierungsstoffe**“ steht jetzt auf dem Etikett der im Supermarkt angebotenen Nahrungsmittel. Dass das verwendete Vanillin aus Holzabfällen der Papierindustrie stammt, tut der Aussage „Ohne künstliches Aroma“ keinen Abbruch. Holzabfälle kommen ja ursprünglich aus der Natur.

„Ohne Konservierungsstoffe“ kann heißen, dass die Konservierung mit haltbarkeitsverlängernder Essigsäure erreicht wurde.

„Ohne Geschmacksverstärker“ dürfen jetzt auch die Produkte gelabelt werden, die Hefeextrakt enthalten. Aber auch der Hefeextrakt ist ein Geschmacksverstärker, täuscht den Verbraucher über die tatsächliche Nahrungsqualität und ist wie die gewöhnlichen Glutamate ein „Gefräßigmacher“.

Apropos Glutamat: Den Zauberern aus dem Labor, auch Lebensmitteltechnologen genannt, gelingt es mit einigen chemischen Kunstgriffen, aus Milcheiweiß Glutamat herzustellen. Auf der Verpackung kann dann völlig unverdächtig „Trockenmilcherzeugnis“ stehen, was noch nicht mal als Zusatzstoff gekennzeichnet werden muss. Das aus Milcheiweiß hergestellte Glutamat ist ja nur ein Funktionelles Additiv und da Milcheiweiß nichts Unnatürliches ist, kann es sich wohl nicht um Verbrauchertäuschung handeln – oder?

Dank der Lobbyarbeit der Nahrungsmittelindustrie und mit Unterstützung der Lebensmitteltechnologen können unsere Industriebäcker ihre weiße Weste behalten. Die Substanzen, die dem Mehl zugesetzt werden dürfen wie z.B. Amylasepräparate, Xylanasen, Proteasen, Emulgatoren, Hydrokolloide, Ascorbinsäure, Cystein, Saure Phosphate, Backhilfsmittel, weitere Backmittel unterliegen allesamt keiner Deklarationspflicht. Fragt der Kunde beim Bäcker nach etwaigen Zusatzstoffen, wird dem Kunden die Liste unter die Nase gehalten, die vermerkt: Keine Zusatzstoffe. Was dem Kunden nicht gesagt wird, dass all die verwendeten Enzyme zu den Technischen Hilfsstoffen gehören, und diese zählen nun mal nicht zu den Zusatzstoffen.

Der Azofarbstoff, wie z.B. Tartrazin (E 102), war in Deutschland und Österreich schon einmal verboten, dank EU-Angleichung ist er wieder erlaubt. Seit 20. Juli 2010 müssen Produkte, die mit diesem Farbstoff gefärbt werden, den Warnhinweis: „Kann Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinträchtigen“ tragen. Für ihren Schutz reicht offensichtlich die 0,9 - 1,2 mm große Schrift auf dem Produkt aus.

Werden wir es schaffen, bevor wir etwas essen, erst einmal zu fragen, wo kommt das Nahrungsmittel her, wie wurde es hergestellt, kann es unserer Gesundheit dienlich sein? Wenn diese Fragen nicht gestellt werden, lassen wir zu, dass „Klo-Burger“ und „Schimmelpilz-Geschnetzeltes“ auf unsere Teller landen. Die vielen Nahrungsmittelskandale in der Vergangenheit haben eines bewiesen: Die Politik tritt den Verbraucherschutz mit Füßen. Sie ist zu naiv, zu korrupt oder beides zusammen. Wir müssen uns schon selbst aus unserer selbstverschuldeten Unmündigkeit befreien und eigenverantwortliches Handeln an den Tag legen.

► Quellennachweise:

Der Beitrag „Verschleierte Interessenkonflikte bei Europäischer Behörde für Lebensmittelsicherheit“ [6], veröffentlicht bei Lobbycontrol.de am 14.09.2011

Vorsicht Geschmack – Udo Pollmer/Cornelia Hoicke, Hans-Ulrich Grimm, rororo-Verlag

E-Nummern – Heinz Knieriemen, AT Verlag

DER SPIEGEL „ Ernährungsindustrie – Die Geschmacksillusion“ 42/2009

DER SPIEGEL „Mehr Schein als rein“ 46/2011

Schrot & Korn „Schmecken, was drin ist“ 04/2011

- http://www.foodwatch.de [7]
- http://www.zusatzstoffe-online.de [8]
- http://www.vzhh.de [9]

„Ohne Konservierungsstoffe“, „ohne Geschmacksverstärker“, „ohne Farbstoffe“, „ohne Aromastoffe“ – solche Label auf Lebensmittelverpackungen sind nach einer Untersuchung der Verbraucherzentralen nur ein überflüssiges Marketinginstrument der Hersteller.

Danach verleiten die ausgelobten Streichlisten auf den Etiketten – in Fachkreisen „Clean Label“ genannt – die Verbraucher zum Kauf von vermeintlich natürlichen Lebensmitteln. Die Verbraucherzentralen haben 151 Etiketten aus 12 Lebensmittelgruppen untersucht. Insgesamt wurden 272 Auslobungen für die genannten Stoffe überprüft.

Eine Liste mit täuschenden Produktbeispielen finden Sie hier - klick [10]

Zusatzstoffe - Häufige Fragen

- Was sind Lebensmittelzusatzstoffe?
- Wie viele Lebensmittelzusatzstoffe sind derzeit zugelassen?
- Worin sind besonders viele Lebensmittelzusatzstoffe enthalten?
- Wofür steht die E-Nummer?
- Sind Zusatzstoffe gesundheitsschädlich?
- Wie erkenne ich, ob ein Lebensmittel Zusatzstoffe enthält?
- Müssen die Zusatzstoffe auch auf Speisekarten gekennzeichnet werden?
- Gibt es auch Lebensmittel ohne Zusatzstoffe?
- Sind Bio-Produkte frei von Zusatzstoffen?
- Welche Aromastoffe sind den Zusatzstoffen gleichgestellt?
- Welche Zusatzstoffe werden aus tierischen Rohstoffen hergestellt?

Antworten gibt es hier:

http://www.zusatzstoffe-online.de/information/669.doku.html [11]

Quell-URL: https://kritisches-netzwerk.de/forum/die-trickkisten-der-nahrungsmittelindustrie?page=0

Links
[1] https://kritisches-netzwerk.de/user/login?destination=comment/reply/1024%23comment-form
[2] https://kritisches-netzwerk.de/forum/die-trickkisten-der-nahrungsmittelindustrie#comment-1187

[3] https://kritisches-netzwerk.de/forum/die-trickkisten-der-nahrungsmittelindustrie
[4] http://www.ilsi.org/Europe/Pages/currentmembers.aspx
[5] http://lobbypedia.de/index.php/Efsa
[6] http://www.lobbycontrol.de/blog/index.php/2011/09/verschleierte-interessenkonflikte-bei-europaischer-behorde-fur-lebensmittelsicherheit/
[7] http://www.foodwatch.de
[8] http://www.zusatzstoffe-online.de
[9] http://www.vzhh.de
[10] http://www.vzhh.de/ernaehrung/79030/T%C3%A4uschende%20Clean%20Label%20Auslobungen%2027_09_10.pdf
[11] http://www.zusatzstoffe-online.de/information/669.doku.html
[12] https://kritisches-netzwerk.de/tags/aromastoffe
[13] https://kritisches-netzwerk.de/tags/efsa
[14] https://kritisches-netzwerk.de/tags/ernahrungsanalphabeten
[15] https://kritisches-netzwerk.de/tags/farbstoffe
[16] https://kritisches-netzwerk.de/tags/geschmacksverstarker
[17] https://kritisches-netzwerk.de/tags/konservierungsstoffe
[18] https://kritisches-netzwerk.de/tags/konsumententauschung
[19] https://kritisches-netzwerk.de/tags/kunstliche-aromen
[20] https://kritisches-netzwerk.de/tags/lebensmittelzusatzstoffe
[21] https://kritisches-netzwerk.de/tags/marie-luise-volk
[22] https://kritisches-netzwerk.de/tags/nahrungsmittelindustrie
[23] https://kritisches-netzwerk.de/tags/nahrungsmittelzusatzstoffe
[24] https://kritisches-netzwerk.de/tags/verbrauchertauschung
[25] https://kritisches-netzwerk.de/tags/zusatzstoffe