

Künstliche und "natürliche" Aromen

Geschmackstäuschung durch Aromen

Chemisch hergestellte Aromastoffe gelten gemeinhin als gesundheitlich unbedenklich, doch mittlerweile gibt es daran Zweifel. Wissenschaftler vermuten, dass sie die natürlichen Körperfunktionen irritieren: Aromastoffe täuschen nicht vorhandene Zutaten wie Fleisch, Obst oder Gemüse vor. Der Körper reagiert darauf mit verstärktem Appetit. Man isst weiter, obwohl der Magen voll ist.

Eine "Hühnersuppe mit Nudeln", aus dem Hause Knorr beispielsweise, enthält knapp zwei Gramm "Trockenhuhn" in Form von winzig kleinen Kügelchen. Daraus kann natürlich kein Koch der Welt Hühnergeschmack in vier Teller Suppe zaubern. Knorr kann das – durch Zugabe von einem Gramm Aroma.

Bei der Firma Haarmann & Reimer, einer Konzerntochter von Bayer in Holzminden (die europäische Hauptstadt des "Geschmacks"), werden Erdbeeraromen aus Sägespänen (!) gewonnen, weil diese eine dafür geeignete chemische Struktur vorweisen. Mit leicht veränderter Rezeptur können diese mutierten Späne, so ein Geschmacksingenieur, "auch als Himbeeraroma durchgehen oder Kakao, Schokolade oder Vanille vortäuschen". Diese so hergestellten Aromen dürfen legal als "natürlich" deklariert werden. Unter diesen Kriterien kann man auch ein Auto als "natürlich" bezeichnen, da seine Grundstoffe letztendlich auch aus der Natur stammen. Ähnlich verhält es sich mit der Angabe "naturidentisch".

Der chemische Stoff Menthenthionol löst den Geschmackseindruck von frischem Grapefruitsaft aus. Filberton verleiht dem Joghurt das unverwechselbare Aroma von Haselnüssen. Für die Angabe „Fruchtzubereitung“ braucht der Hersteller ohnehin nur 40 Prozent wirkliche Früchte zu verwenden, den Rest erledigt das Aroma. Bei der französischen Firma Aralco kann man sogar Milcharoma (Best.-Nr. 704021) kaufen. Die Firma Dragoco hat fix und fertig den Geschmack von Fleisch mit Champignons (9/692075) und von Gulasch (9/015309) vorrätig.

Ein Hauptziel von Lebensmittelchemikern ist heute, niedere Ausgangsprodukte durch Aroma und Geschmacksverstärker nutzbringend aufzuwerten: Schlachtabfälle, Blut, Federn und Borsten sollten nach dem Willen des Erfinders als Grundstoff für die Gewinnung von Proteinen und Fetten dienen. Dem US-Konzern General Foods ist es dabei schon gelungen, einen Kunstspeck aus Wasser, Fett und Protein herzustellen. Und die amerikanische Firma Athlon erhielt ein Patent für die trickreiche Verwandlung von Vogelfedern in einen Zusatz für Konfekt und Backwaren. Schon in der DDR hatte man ein Verfahren entwickelt, um aus Schlachtblutplasma einen Kunstkaviar herzustellen. Aus Schweinefleisch hat man schon Muscheln hergestellt und aus Schimmelpilzen gewann man einen Fleischersatz namens „Quorn“, den englische Schulkinder in Tests für Putengeschnetztes hielten.

Durch die ständige Aufnahme von Aromen verlieren die Esser die Kontrolle über ihre Empfindungen, sie brauchen eine immer stärkere Geschmacks-Dosis, immer schärfer, immer härter, wohingegen sie einen natürlichen Geschmack nicht mehr zu schätzen wissen. Der Esser wird, ohne es zu merken, zum Aroma-Abhängigen. Ein Regensburger Sinnesphysiologe sagt: *„Die Aromen sind geeignet, um den Körper auszutricksen. Wenn diese Geschmacksstoffe Rind signalisieren, dann wird das Hirn alarmiert, dann werden die Verdauungsdrüsen aktiviert, die das ganze System darauf einstellen, Rind zu verarbeiten. Jetzt läuft das ganze leer. Da wird der Körper betrogen. Das ist physiologisch ein Mangelzustand.“* die reflexhafte Reaktion dann: weiteressen. Es tritt also das paradoxe Zivilisationsphänomen auf, dass Menschen gleichzeitig übergewichtig und mangelernährt sind.

Aromen als Mastmittel

KÜNSTLICHE UND "NATÜRLICHE" AROMEN

Diesen Aroma-Effekt macht sich die Industrie auch in der Tiermast zunutze. Als man Schweinen nämlich Erdbeer-Aroma ins Futter mischte, stellte sich überraschend heraus, dass Schweine, was ihre Geschmacksvorlieben betrifft, doch näher am Menschen dran sind, als wir uns vorstellen: Die armen Ferkel, die nur das normale Futter bekamen, nahmen nur 301 Gramm am Tag zu. Verständlich, denn wer möchte sich schon mit so einer Soja-Fischmehl-Pampe mästen lassen. Aber: Die Genießer aus der Gruppe, die sich an Flavodan SB-185 gütlich tun durften, dem Erdbeerfutter, nahmen täglich um 322 Gramm zu, denn sie aßen einfach mehr. Und nahezu spektakulär ist die Tatsache, dass die Ferkel in weiteren Gruppen noch mehr zunahmen: Sie bekamen gewissermaßen als Nachtisch FLOVODAN MC-147 – Sahne! Sahne-Aroma, um genau zu sein. Damit nahmen sie sogar 325 Gramm täglich zu.

Auch Vanillin-Aroma wird seit etlichen Jahren dem Futter zur Schweineaufzucht beigegeben. Durch die beigemischten Aromen und die dadurch größere gefressene Futtermenge, nehmen die Ferkel im Schnitt circa 10 Prozent mehr an Gewicht zu, als die "normal" gefütterten Ferkel. Offensichtlich mögen Ferkel den Geschmack von Vanille und Erdbeere. Die Firma Danisco machte mit diesen Futterzusatzaromen 1995 einen Umsatz von 3 Milliarden Euro! Kein Schwein der Welt muss also auf sein aromatisches Soja-Fischmehl-Frühstück verzichten.

Bell Flavor & Fragrances hat fürs Pferd zum Beispiel die Geschmacksrichtung „Heu & Kraut“ im Angebot, für Schweine sogar „Trüffel“. Die Katze kriegt ganz ohne Jagd und Mühe, ein Aroma Marke „Maus“, und für Hühner haben Chemiker eine Komposition vom Typ „Regenwurm“ zusammengestellt.

Aromen im Futter können auch den anrühigen Geschmack von billigsten Futterrationen effektiv maskieren. Und noch ein Vorteil: Die armen Tiere aus der Quälzucht müssen bekanntlich regelmäßig Medikamente fressen, um gegen die vielen Krankheitserreger im Maststall gewappnet zu sein. Auch die Tiere wollen die bitteren Pillen natürlich eigentlich nicht fressen, doch durch Aroma kann man sie ihnen leicht unterjubeln.

Da braucht es also Parfüm fürs Fischfutter, weil dieses zum Himmel stinkt. Die Fische sind, ebenso wie die Tiere im Massenstall krankheitsbedroht. Selbst im Pazifik, vor der chilenischen Küste werden Lachse deshalb, wie die FAZ im Dez. 1996 berichtete, mit einem Cocktail von Antibiotika behandelt: Amoxicillin, Sulfamerazin, Nifurpirinol, Erythromycin, Chlortetracylin. Nur so kann der Lachs vor Parasiten und Gebrechen geschützt werden. Vor einigen Jahren ergaben Untersuchungen an einigen Süßwasserfischen einen unerklärlich hohen Gehalt an Moschusduft. Der Grund: Das Fischfutter ist parfümiert.

Auch die Katzenfuttermarken Wiskas, Sheba oder Frieskies benutzen Aroma. Herrchen kann das allerdings nur auf dem amerikanischen Etikett lesen – auf dem deutschen muss dazu keine Angabe gemacht werden. Studien hatten ergeben, dass Katzen beispielsweise von aromatisierten Futter circa 17 Prozent mehr aßen als vom nichtaromatisierten. Kein Wunder, dass es in den USA schon Fitnessstudios für Hunde gibt.

Geheimhaltung der Zutaten

In Deutschland werden jedes Jahr circa 15 000 Tonnen Aromen, davon circa 5100 Tonnen süße und 5500 fruchtige Aromen verkauft. Das reicht für 15 Millionen Tonnen "Lebensmittel". Jeder Bundesbürger, vom Säugling bis zum Greis, nimmt also statistisch pro Tag circa 500 Gramm aromatisierte Lebensmittel zu sich. Die zunehmende Zahl der Aromen hat nun allerdings zur Folge, dass mehr und mehr Experten energisch fordern, die Unschädlichkeit dessen, was die Bürger täglich tonnenweise zu sich nehmen, doch schleunigst einmal zu überprüfen und Aromen erst zuzulassen, wenn sie einer „angemessenen toxikologischen Bewertung“ [Eu-Kommission] unterzogen worden sind. Doch die Realität heute ist: Ein Hersteller kann in Aroma ALLES hineinmischen, was er will, ohne seine Rezeptur offenlegen zu müssen!

Strenge Vorgaben erschienen als nicht umsetzbar. Der rasante Fortschritt in der Lebensmitteltechnik wäre völlig undenkbar gewesen, wenn jeder Stoff, der ins Essen

KÜNSTLICHE UND "NATÜRLICHE" AROMEN

gemischt wird, vorher umständlichen Prüfungsverfahren unterzogen werden müsste. Vor allem auf dem Feld des Geschmacks, dem Kernbereich der modernen Imitatnahrung, wären Heerscharen von Wissenschaftlern aus der Wirtschaft und aus den Behörden damit beschäftigt, tausende von Substanzen jahrelang an unschuldige Ratten zu verfüttern, um dann auch nur zu wissen, wie Ratten darauf reagieren. Mit Menschen ist es bekanntlich dann immer noch ein anderes Ding. Und wenn die industriellen Molkereien jahrelang keinen Bananenquark verkaufen können, nur weil der Kunst-Stoff für den Fruchtgeschmack fehlt, wenn die Food-Fabrikanten wieder umständlich Erdbeeren anpflanzen müssten, echte Früchte ernten, waschen, putzen, schneiden, dann wäre die Branche ja auf Jahre lahmgelegt.

Im Übrigen gab es ja auch keine Veranlassung, irgendwelche Gesundheitsschäden zu befürchten, es war nichts dergleichen überliefert. (Und nur Übelwollende könnten einwenden, dass vorher auch noch niemand die synthetischen Substanzen verspeist hat.) Doch ist beispielsweise der Wissenschaftliche Lebensmittelausschuß der Europäischen Union schon seit einigen Jahren „der Ansicht, dass eine Bewertung der Unbedenklichkeit der Aromen durchgeführt werden sollte, und dass zu diesem Zweck ein Verzeichnis der verwendeten Aromen sowie Informationen über ihre Verwendung erforderlich sind.“ Auch forderte die EU-Kommission schon Ende 1993, die gebräuchlichen Aromastoffe müssten „ständig überwacht“ werden.

Doch die Lobby giftete prompt zurück: *Der Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde* protestierte „gegen eine überzogene toxikologische Bewertung der Aromastoffe“. Bei der Leitsubstanz der industriellen Lebensmittelproduktion bleiben die verbalenergischen Vorstöße aus Brüssel deshalb machtlos: Es gibt natürlich immer noch keine Überprüfung der Aromastoffe vor der Zulassung, denn es gibt auch keine Zulassung. Jeder Hersteller darf alle Aromen ins Essen mischen, die er für richtig hält, damit das Zeug, was aus riesigen Trommeln rieselt und Suppe heißen soll, oder die blasse Pampe, die sich Joghurt nennen soll, oder die Schmiere namens Milchreis auch richtig prima lecker schmecken.

Es gibt allerdings einige Aromen, von denen wird eher abgeraten. Nach einer Aufstellung des Europarates in Straßburg, wo sich ein Expertengremium seit vielen Jahren bemüht, den undurchsichtigen Aromadschungel zu erhellen, können von 2176 bekannten Geschmackssubstanzen nur 391 als erwiesenermaßen ungefährlich gelten. Immerhin 180 Aromastoffe hält das Straßburger Komitee für so fragwürdig, dass von einer Verwendung abzuraten sei. Einige dieser Substanzen, beispielsweise die Allylalkoholester, wurden als krebserregend getestet und stehen in Verdacht das Erbgut zu schädigen, aber werden trotzdem verwendet.

Bei vielen Substanzen sieht sich das Aroma-Komitee des Europarates außerstande, ein Urteil zur Giftigkeit abzugeben: die Industrie behandelt natürlich auch ihre Tests und Analysen mit der branchentypischen Diskretion. Peter Baum, Referent im Straßburger Aroma-Komitee, beklagt eine „gewisse Geheimniskrämerei“ hinsichtlich der Aroma-Daten. Er vermutet deshalb, dass die Wissenschaftler in den Labors mit ihren Innovationen den Laien in den Parlamenten und Behörden längst voraus sind: „Da werden Stoffe vermarktet, von denen der Gesetzgeber keine Ahnung hat.“ So sei „die Gefahr groß, dass die eine Substanz verwenden, die bedenklich ist.“ Eine Kontrolle der Aromen auf Giftigkeit ist extrem schwierig, da man nach jedem möglichen Stoff einzeln suchen müsste und diesen Aufwand leisten sich keine Behörden.

Sofern es das rechtmäßige Betriebsgeheimnis des Herstellers betrifft, hat der Verbraucher also keine Möglichkeit zu erfahren, was er im Einzelnen zu sich nimmt. Dies bestätigte Dr. Karl Evers, Chemiker aus dem Bundesgesundheitsministerium 1995 gegenüber der SZ.

Bei vielen Lebensmitteln erfahren die Konsumenten ohnehin nichts von den verborgenen Aromen. Beim Schnaps muss nichts aufs Etikett, beim Likör ebenfalls nicht. Wenn Wurst mit Flüssigrauch-Aroma geduscht wird, steht auf dem europäischen Etikett nur „Rauch“. Der Bäcker braucht natürlich nicht anzugeben, welchen „Geheimdienst“ er engagiert hat. Der Metzger muss nicht preisgeben, welche Aromamixtur er für sein Fertig-Gyros an der

KÜNSTLICHE UND "NATÜRLICHE" AROMEN

Warmtheke verwendet. Restaurants, die in zunehmender Zahl ebenfalls Fabrikkost servieren, müssen Ingredienzien nicht angeben, Kantinen, Pizzaservice, ja nicht einmal die Krankenhausküche muss ihre schmackhaften Zutaten offen legen. So ist auch die Speisekarte mitunter nur ein Buch mit sieben Siegeln. Dort steht dann vielleicht „Pasta Alfredo“, oder „Tagliatelle mit Schinken.“ Man vermutet Schinken und Sahne, in Wahrheit enthält die Sauce vornehmlich Wasser, ein klein wenig Sahne, dazu hydrolisiertes Pflanzenprotein, Stabilisator E 472.

Die Quelle der Gesetze - ein Lobbyistengremium

Die Richtlinien und Vorschriften, was die Kennzeichnung von Lebensmitteln, die Giftrückstände, Grenzwerte für Arzneimittelrückstände und Zusatzstoffe betrifft, beschließt die Welternährungsorganisation der Vereinten Nationen. Die Vorschriften, die hier entstehen, sind ungleich bedeutender als alles, was die Nationalstaaten in Sachen Lebensmittel beschließen, denn die Regeln gelten in 151 Ländern. In der Öffentlichkeit ist das nicht so bekannt. Denn Fernsehkameras sind kaum präsent, wenn diese Abteilung der UN neue Vorschriften erlässt oder die Delegierten zu einem ihrer Treffen irgendwo auf der Welt zusammenkommen. **Eigentlich** sind in diesem Gremium **nur die staatlichen Vertreter der Mitgliedsländer stimmberechtigt**. Doch sie können natürlich **sachkundigen Rat einholen und sachkundige Teilnehmer zu den Sitzungen mitnehmen**. Und weil **Sachkundige** bei **Coca Cola, Nestle oder Hoffmann-La-Roche** reichlich versammelt sind, versammeln sie sich auch regelmäßig bei den Treffen. **Häufig haben sie in der Delegation sogar die Mehrheit**. In Zeiten des freien Welthandels kann ohnehin kein Land mehr Einfuhren verhindern etwa mit dem Argument, ein Orangensaft oder eine Dose Ananas sei nach nationalen Bestimmungen übermäßig mit Gift belastet oder ein Etikett sei irreführend.

Quelle: Das sehr empfehlenswerte Buch von Hans-Ulrich Grimm: *Die Suppe lügt, die schöne neue Welt des Essens*. Stuttgart 1997.

Verwandte Themen:

- [Farbstoffe und Hyperaktivität](#)
- [Suchtverhalten bei Kindern durch Nahrungsmittel](#)
- [Schlechte Ernährung und Aggressivität](#)
- [Hintergründe zu Industriezucker](#)
- [Light Produkte](#)
- [Die Wirkung des Süßstoffs Aspartam](#)
- ["Probiotische Bakterien"](#)
- [Gehirnzerstörer Glutamat \(Geschmacksverstärker\)](#)
- [Kochsalz - vom weißen Gold zum weißen Gift](#)