

Alles andere als Geschmackssache

Hamburg hat das erste Museum für Lebensmittel-Zusatzstoffe

Von Knut Henkel*

Den italienischen Fischfond, Zutat für so manches vermeintlich maritimes Gericht aus der Tiefkühltruhe, gibt es im Deutschen Zusatzstoff-Museum im praktischen kleinen Plasticbehälter. «Aroma» ist auf dem bunten Aufkleber auf milchigweissem Behältergrund zu lesen. Gleich daneben steht das Fläschchen mit dem aromatischen Pulver von Zitronengras-Ingwer, welches dem Konsumenten die kulinarischen Wonnen der asiatischen Küche vorgaukelt. Dies sind nur zwei Beispiele unter vielen, denn Aromen gibt es wie Sand am Meer, und angesichts der steigenden Nachfrage sind die Labors rund um den Globus gut damit beschäftigt, Nachschub zu kreieren.

Begehrte, unbekannt Substanzen

Das trifft auch auf die anderen unscheinbaren Hilfsmittel der Lebensmittelindustrie zu. So kommt keine Grossbäckerei heutzutage ohne Emulgatoren aus, denn diese sorgen erst dafür, dass der Teig in den riesigen Rührschüsseln stabil bleibt. In der Sahne sorgen Stabilisatoren dafür, dass es keine Klumpen gibt, und der käsebleichen Margarine wird mit einer Dosis Farbstoff ein frischer gelber Teint verliehen. Dies ist der Alltag in der Lebensmittelindustrie, die mit immer mehr Enzymen, Geschmacksverstärkern, Farb- und Aromastoffen hantiert. 120 dieser Zusätze haben die Ernährungswissenschaftler Udo Pollmer und Georg Schwedt ausgewählt, um sie den Besuchern des Deutschen Zusatzstoff-Museums in Hamburg an einer Schauwand zu präsentieren. Das sei nur ein Bruchteil der über 3000 Zusatzstoffe, die in der Lebensmittelindustrie weltweit täglich zum Einsatz kämen, erklärt Pollmer. Der eloquente Wissenschaftler leitet seit 1995 das Europäische Institut für Lebensmittel- und Ernährungswissenschaften (EULE) und hat mit dem Kollegen Schwedt das Konzept für das weltweit erste Museum für Zusatzstoffe entwickelt. Dieses befindet sich etwas versteckt auf dem weitläufigen Gelände des Hamburger Grossmarkts, wo die Le-

bensmittel, die wir in der einen oder anderen Form jeden Tag zu uns nehmen, en gros gehandelt werden.

Wie schmecken Himbeeren?

Wie ein Supermarkt ist das kleine Museum gestaltet. Elf verschiedene Supermarktregale haben die Kuratoren an den Wänden befestigt. Vom Kühlregal mit den Milchprodukten über die Abteilung Tütensuppen bis zur Tiefkühlware wird den Besuchern am konkreten Beispiel geschildert, wie produziert und auch manipuliert wird. Beim Joghurt kann man lernen, wie fein, aber auch wie kostspielig die Unterschiede sind. So kostet naturidentisches Himbeer-Aroma für die Produktion von 100 Kilogramm Joghurt etwa 9 Cents, ein natürliches Aroma des Typs Himbeere hingegen fast 4 Euro, das natürliche Himbeer-Aroma schon 12 Euro, und die frischen Himbeeren schlagen mit satten 30 Euro zu Buche. Während das naturidentische Aroma - wie unschwer zu erraten ist - aus dem Chemielabor stammt, wird der fruchtige Himbeer-Geschmack des natürlichen Aromatyps Himbeere aus den Spänen der Zeder gewonnen. Erst das natürliche Himbeer-Aroma ist zu immerhin 90 Prozent auch wirklich aus Himbeeren gewonnen und daher auch deutlich teurer. Es biete eines von vielen plastischen Beispielen, wie die Kunden vom Hersteller und vom Gesetzgeber an der Nase herumgeführt würden, so der Ernährungswissenschaftler Pollmer. Die feinen Unterschiede in den Definitionen sind für den Verbraucher alles andere als transparent, und viele der Zusatzstoffe müssen nicht unbedingt deklariert werden.

Was man alles nicht weiss

So verbirgt sich das Glutamat, welches das sogenannte China-Restaurant-Syndrom mit Kopfschmerzen, Hautausschlag und Schläfendruck verursacht, heute unter dem unverfänglichen Etikett von Würze, Hefe-Extrakt oder Soja-Hydrolysat. Dies ist irreführend für den Kunden, wie auch Foodwatch, die Lobbyorganisation für bessere Lebensmittelkontrolle und -qualität, wiederholt kritisiert hat. Besonders viele

versteckte Zusatzstoffe lauern in Fertigerichten, wie über der Kühltruhe im Museum zu lesen ist. So spielt es zum Beispiel bei der Tiefkühlpizza schlicht keine Rolle, ob der Schinken darauf einen Schaumverhüter enthält, der bei der industriellen Behandlung in der Regel zum Einsatz kommt. Der Wirkstoff, erklärt Friederike Ahlers von der gerade gegründeten Hamburger Lebensmittelstiftung, werde auf der Verpackung der Pizza genauso wenig aufgeführt wie der Farbstoff, der in den schwarzen Oliven enthalten sei. Sie seien nicht deklarationspflichtig, weil sie keine technische Wirkung mehr entfalten. Dies ist ein wesentlicher Grund, weshalb es alles andere als einfach ist, die versteckten Zusatzstoffe aufzuspüren. Frau Ahlers weiss, wovon sie spricht, denn gemeinsam mit ihrem Vater Dirk und dem Bruder Felix hat sie 2003 entschieden, die Tiefkühlmarke Frosta neu zu positionieren und auf jeglichen Zusatzstoff zu verzichten. Unmöglich sei es damals gewesen, ungeschwefelten Wein zu beschaffen, woraufhin das entsprechende Tiefkühlgericht aus dem Sortiment flog. Der radikale Wandel in der Firmenphilosophie hat das Unternehmen beinahe aus dem Markt katapultiert, denn es dauerte rund zwei Jahre, bis die Kunden sich umorientiert hatten und das Reinheitsgebot akzeptierten. Seitdem schreibt die Firma schwarze Zahlen, und der Umsatz wächst in rasantem Tempo. Das soll auch so bleiben, und deshalb reagierte der Firmenchef Felix Ahlers ausgesprochen positiv auf den Vorschlag einer Gruppe von Studenten, ein Museum für Zusatzstoffe zu eröffnen.

Bündnis der Besser-Esser

Die Wissenschaftler für die Konzeption einer derartigen Ausstellung, Pollmer und Schwedt, waren schnell gefunden. Der Träger des Museums, die Hamburger Lebensmittelstiftung, wurde aus der Taufe gehoben, und mit der Schweisfurth-Stiftung und dem Institut Udo Pollmers wurden zwei weitere Partner gewonnen. Für das nötige Kleingeld für die Ausstellung sorgt neben Frosta die Kelterei Walther aus Dresden. Neue

Sponsoren für das Museum, das laut Udo Pollmer systematisch ergänzt und erweitert werden soll, sind erwünscht, wie Friederike Ahlers bei der Museumseröffnung werbend erklärt. Aufklärung und etwas Eigenwerbung sind die übergeordneten Ziele des kleinen Museums. Dieses befindet sich in direkter Nachbarschaft zum Hamburger Schülerlabor und zum Pestizidlabor auf dem Grossmarkt. Mit beiden Einrichtungen soll systematisch zusammengearbeitet werden, um nicht nur die jüngere Generation über die weniger bekannte Seite

der Lebensmittelproduktion zu informieren. Vom Konzept waren die ersten Besucher der Ausstellung, eine Gruppe vom Deutschen Hausfrauenbund aus Oldenburg, ausgesprochen angetan. Weniger begeistert waren die Hausfrauen jedoch darüber, was heutzutage alles ins Essen kommt. «Früher haben wir Schallplatten und Möbelpolitur aus Schellack hergestellt, heute schmieren wir das Zeug aufs Obst und essen es», entrüstet sich die Vorsitzende Marianne Bohmann. Sie will innerhalb der Organisation für die bessere Kennzeichnung

der Lebensmittel eintreten und für den Besuch des Museums am Hamburger Grossmarkt werben.

* Der Autor ist freier Journalist in Hamburg.