

**Quelle** OSTSEE-ZEITUNG vom 07. 06. 2008  
**Seite** 4  
**Ressort** OZ-Wochenende  
**Rubrik** Rostock  
**Autor** KLAUS SIEG |

INFO

## Wie Wasser zu Sahne wird

In Hamburg zeigt ein Museum Lebensmittel-Zusatzstoffe: fast 3000 Aromen, Enzyme, Farbstoffe und Geschmacksverstärker.

Georg Schwedt schüttelt in einem Gläschen etwas weißes Pulver mit viel Wasser zu einer grauen Masse auf. Das Pulver ist Carrageen, hergestellt aus Rot-Algen. Die Masse ist ein preiswerter Grundstoff vieler Lebensmittel, zum Beispiel in Sahne als Stabilisator. "So verkauft man also Wasser", sagt der emeritierte Chemie-Professor und grinst. Wobei in Kauf genommen werde, dass der Zusatzstoff Darmträgheit hervorrufen kann. Im Tierversuch führte er gar zu Geschwüren und Veränderungen im Immunsystem.

Georg Schwedt ist Berater des vor kurzem in Hamburg eröffneten Deutschen Zusatzstoffmuseums. In der EU könnten Tausende von Zusätzen wie Aromastoffe, Enzyme, Farbstoffe und Geschmacksverstärker zur Herstellung von Lebensmitteln verwendet werden. Viele von ihnen müssten nicht einmal deklariert werden. Selbst bei Bioprodukten seien zahlreiche Zusatzstoffe erlaubt. Das Deutsche Zusatzstoffmuseum soll zeigen, wo nicht deklarierte Zusätze enthalten sein können, wie sie manchmal verschleiert werden und welche Möglichkeiten für die Hersteller bestehen, auf solche Zusätze zu verzichten. Plasteflaschen mit hunderten Zusatzstoffen stehen in langen Reihen hinter Glas, wie im Giftschrank eines Chemielabors. Der Rest der überschaubaren Museumsräume ist wie ein Supermarkt gestaltet. Die Exponate und Infotafeln sind vor einer Art Fototapete ausgestellt, auf der Regalreihen mit Lebens-

mittelprodukten abgebildet sind. Der Besucher erfährt, dass der Himbeergeschmack in seinem Joghurt eigentlich auf Sägemehl aus Zedernholz zurück zu führen ist, auf der Packung als "natürliches Aroma" deklariert. Das weckt beim Verbraucher die Vorstellung, das Aroma würde wirklich aus der Himbeere gewonnen. Auch die Bezeichnung "naturidentisches Aroma" setzt auf derartige Assoziationen. "Aromen verzerren die Wahrnehmung und fördern die Normierung von Geschmack, zudem suggerieren sie Inhaltsstoffe, die nicht vorhanden sind", sagt Udo Pollmer vom Europäischen Institut für Lebensmittel- und Ernährungswissenschaften. Auch der streitbare Wissenschaftler und Publizist hat den Aufbau des Museums wissenschaftlich betreut. Thematisiert werden in dem Museum nicht nur die juristisch definierten Zusatzstoffe, je nach Zählweise handelt es sich dabei um drei bis vierhundert Stoffe. "Würden wir uns auf diese juristisch definierten Zusatzstoffe beschränken, fielen viele Stoffe weg, wie zum Beispiel das Pflanzenhormon 1-Methylcyclopropan, das die Reifung in Obst blockiert", erklärt Udo Pollmer. Ohne diesen Zusatz lägen bei uns im Winter keine Äpfel im Regal und viele exotische Obstsorten erst recht nicht. Deshalb gehen die Macher unabhängig von der juristischen Definition von etwa 3000 Zusatzstoffen aus, die in Lebensmitteln Verwendung finden.

"Zusatzstoffe gehören ins Museum und nicht in Lebensmittel", sagt Pollmer.

Doch der Wissenschaftler ist kein Eiferer. "Einfache Schlussfolgerungen, etwa darüber, ob ein Zusatzstoff die Gesundheit schädigt, lassen sich schwer treffen", sagt er. Substanzen könnten sich in Abhängigkeit von unzähligen Faktoren sehr verschieden verhalten. Udo Pollmer geht es um detaillierte Informationen, anhand derer der Verbraucher selber entscheiden kann, was er isst - auch wenn das seine Kompetenz häufig überfordert. "Die Hersteller sollten im Internet ihre Rezepturen offen legen, neutral betreut von einer Behörde", fordert er. Deutsches Zusatzstoffmuseum, Bankstraße 28, 20099 Hamburg, Telefon 040 - 32027757, [info@zusatzstoffmuseum.de](mailto:info@zusatzstoffmuseum.de) Zusatzstoffe Lebensmittelzusatzstoffe sind Stoffe, die Lebensmitteln zugesetzt werden, um deren Eigenschaften (z. B. Haltbarkeit, Verarbeitbarkeit, Geschmack oder Aussehen) zu verändern. So wird Phosphorsäure (E338) als Säuerungsmittel Sportlergetränken zugefügt. In der EU sind 305 Zusatzstoffe zugelassen. Diese Stoffe mit sogenannten E-Nummern gelten als unbedenklich. Sogenannte Nichtzusatzstoffe sind nicht deklarationspflichtig, z. B. Rieselhilfen im Speisesalz.

KLAUS SIEG