

Auf Zutaten-Pirsch

Was ist eigentlich wirklich drin in Lebensmitteln?

18 Würfel Zucker in der Schoko-Milch. Himalaya-Salz? Glutenfreies Öl? Dr. Ulla Bachfischer sensibilisierte VHS-Teilnehmer für raffinierte Tricks der Lebensmittel-Industrie.

CLAUDIA BURST

Geislingen. „Was steht drauf? – Was ist drin?“ lautete ein Kurs der VHS Geislingen in diesem Semester. Ernährungswissenschaftlerin Dr. Ulla Bachfischer hat es sich auf die Fahnen geschrieben, möglichst viele Menschen über die raffinierten Methoden der Lebensmittelindustrie aufzuklären. Wer glaubt, dass Inhaltsangaben auf Lebensmitteln in Deutschland transparent zu erkennen geben, was wirklich drin ist, sieht sich bei näherer Betrachtung schwer getäuscht.

Das erkannte auch die siebenköpfige Truppe, die sich mit der Fachfrau in einem Geislinger Supermarkt auf die Pirsch begab und Jagd auf legale Schummeleien und geschönte Werbe-Botschaften der Lebensmittelindustrie machte.

Sie mussten nicht weit gehen. Schon am Beispiel der Orangen zeigte Ulla Bachfischer, wie viel Schindluder mit dem Begriff „Bio“ getrieben wird. Wirklich sehr hohe Standards und engmaschige Kon-



Dr. Ulla Bachfischer deckt die Tricks der Lebensmittelindustrie auf.

trollen böten Produkte mit dem deutschen Bio-Siegel (Demeter, Naturland, Bioland ...). Das europäische EU-Bio-Siegel verspreche immer noch kontrolliert biologische Landwirtschaft, keine gen-veränderten Substanzen, keine konventionellen Pestizide /Kunstdünger und Ähnliches – während andere Ware mit Bio-Bezeichnung, meistens aus dem außer-europäischen Ausland, nur noch kaum kontrollierte Vorgaben mit schwammigen Inhal-

ten umsetzen müssten.

Weiter ging es zur Wurst, die „unter Schutzatmosphäre“ verpackt wurde. „Nichts als Make-up“, erklärte die 40-jährige Expertin resolut, das konserviere nur die Optik, die tatsächliche Frische sei nicht mehr erkennbar.

Ganz schlimm sei die Trickserie der Lebensmittelwerbung mit den Geschmacksverstärkern Glutamat und Hefeextrakt. Beide Stoffe hemmen das Sättigungsgefühl! Weil die meisten Verbraucher inzwischen erkannt hätten, wie schädlich aus diesem Grund das Glutamat ist, kaufen sie mit Vorliebe Produkte, bei denen „ohne Geschmacksverstärker“ draufsteht. In diesen befindet sich jedoch dafür Hefeextrakt, das mit der ursprünglichen und gesunden Hefe nichts zu tun hat. Hefeextrakt muss nicht als Geschmacksverstärker gekennzeichnet sein, sondern darf fälschlicherweise zu den Würzstoffen gerechnet werden. Die Raffinesse geht noch weiter: Diejenigen Verbraucher, die bereits auf solche Details achten und Produkte kaufen, auf denen „ohne Hefeextrakt“ steht, müssen ebenfalls das Kleinge-

druckte beachten: Hier findet sich wieder das Glutamat.

Da inzwischen viele Menschen „so der Spur nach“ darauf achten, sich gesund zu ernähren, finden die Lebensmittel-Jäger noch tückischere Tricks: Öl mit der Aufschrift „glutenfrei“. Da Öl immer glutenfrei ist (das Gluten befindet sich vorwiegend in Mehlen), soll hier vermutlich mit dem gleichen Wortstamm einfach das Gefühl „gesund“ weitervermittelt werden.

Es geht zum Cappuccino-Pulver, bei dem die ersten vier Zutaten aus dreierlei „Zuckern“ und „gehärtetem Pflanzenöl“ bestehen. Zur Schoko-Milch, die mit der Süße von 18 Würfeln Zucker Kinder zum Trinken animiert.

Fortsetzung nächste Seite

**Wollen Sie bei uns
frühstücken?**

Di. – Sa. tägl. ab 8 Uhr

So. 10 – 13 Uhr Frühstücksbüfett



s' Cafe in Gingen

Auch als Tipp:
GESCHENKGUTSCHEIN

Inh. Herbert Soukup · Bahnhofstr. 4 · Gingen/Fils · Tel. 0 71 62/78 30