

Der Schmu mit dem Geschmack

Experten warnen: In vielen Lebensmitteln stecken nur billige künstliche Aromen anstatt natürlicher Zutaten

Nur an der Verpackung wurde nicht gespart. „ProVit Vanilla“ prangt in großen Lettern auf einem Joghurt, garniert von acht Vanilleblüten. Doch so erlesen, wie vom Herstel-

ler „elite“ versprochen, sind die Zutaten beileibe nicht: Kein einziges Gramm Vanille steckt wirklich in dem Joghurt. Nur billige Aromastoffe, mit dem der Hersteller den richtigen Geschmack vorgaukelt. Ein Einzelfall? Mit-

nichten. Ob Dr. Oetker oder Danone: Auch namhafte Fabrikanten treiben Schmu im großen Stil mit den Geschmacksnerven der Verbraucher.

Und sie können dabei aus einem reichen Fundus syntheti-

scher Stoffe wählen. Über 2700 verschiedene Aromen sind in der EU erlaubt, mit denen sich so gut wie jeder Geschmack kostengünstig imitieren lässt. Schon ein Gramm der Stoffe reicht, um ein ganzes Kilogramm eines Lebensmittels Kunstgeschmack zu verleihen. Deshalb stimmt bei Fleisch- und Fleischprodukten im Supermarkt nur noch die Chemie.

„Die Konsumenten werden getäuscht“, empört sich Silke Schwartau von der Verbraucherzentrale Hamburg. „Wertvolle Inhaltsstoffe findet man immer öfter nur noch auf der Verpackung“. Mit ihrem Team hat die Expertin für Ernährung jetzt eine Liste von 30 Lebensmitteln veröffentlicht, die Konsumenten in die Irre führen. Die Verbraucherschützer kritisieren lasche Schutzmaßnahmen des Staates: So dürfen die Hersteller mit „natürlichen Aromen“ werben, wenn diese nur im weitesten Sinne aus der Natur stammen. Ob die Ge-

schmacksstoffe etwa aus hochwertiger Vanille oder übrig gebliebener Baumrinde stammen, werde nicht überprüft.

Die Wahrheit über viele Produkte aus dem Supermarkt dürfte vielen Verbrauchern nicht schmecken. Fakt ist: Wer große Mengen der Lebensmittel verzehrt, gewöhnt seine Sinne an die synthetischen Stoffe. Dann schmecken einem die künstlich versetzten Produkte sogar deutlich „natürlicher“ als echte Bio-Lebensmittel, wie eine Untersuchung des Technologie-Transferzentrums Bremerhaven ergab. Nach Schätzungen von Verbänden verzehrt Otto Normalverbraucher jährlich 137 Kilogramm aromatisierte Lebensmittel.

Die Folgen sind kaum absehbar. Ein großer Teil der Aromastoffe ist noch nicht auf gesundheitsschädigende Effekte untersucht worden. Sicher ist nur, dass vie-

le der zugesetzten Stoffe Übergewicht fördern, da der Kunstgeschmack dazu verleitet, mehr zu essen und sich an die überaromatisierten Produkte zu gewöhnen. Silke Schwartau: „Die vielfältigen Geschmackserlebnisse naturbelassener Lebensmittel werden durch künstliche ersetzt – das ist eine bedenkliche Entwicklung“.

CHRISTOPH HEINE-MANN

Diese Produkte prangert die Verbraucherzentrale an

Produkt	gekauft bei	Kunden-Erwartung	Tatsächlicher Inhalt	Bewertung
Thai Chef Instant Nudelsuppe Huhn	Penny	Huhn, da acht Scheiben abgebildet sind und der Produktname auf Geflügel hindeutet	Null Prozent Huhn, dafür mehrere Geschmacksverstärker und Aromastoffe	irreführend
elite ProVit Vanille-Yoghurt	Penny	Echte Vanille, da acht Vanilleblüten abgebildet sind und Produktname darauf hindeutet	Null Prozent Vanille, dafür Aroma und Farbstoff Beta-Carotin	irreführend, zusätzliche Täuschung durch Farbstoff
Haribo Primavera Erdbeeren	Real	Erdbeeren, da Erdbeeren abgebildet sind und Produktname darauf hindeutet	Null Prozent Erdbeeren, dafür Aroma und mehrere Farbstoffe	irreführend, zusätzliche Täuschung durch Farbstoffe
Meßner Schwarzer Tee Wildkirsche	Real	Kirschen, da vier Kirschen abgebildet sind und der Produktname darauf hindeutet	Null Prozent Kirsche, dafür Wildkirschen-Aroma	irreführend
Danone Actimel Vanilla	Lidl	Echte Vanille, da auf jeder Flasche vier Vanilleblüten abgebildet sind	Null Prozent Vanille, dafür Aroma	irreführend
Crunchips Cheese & Onion	Rewe	Käse, da ein Stück abgebildet ist und Produktname darauf hindeutet	Null Prozent Käse, dafür Aroma und Farbstoff aus Paprikaextrakt	irreführend, zusätzliche Täuschung durch Farbstoff
Milbona Erdbeer Drink	Lidl	Erdbeeren, da vier Erdbeeren abgebildet sind und Produktname darauf hindeutet	Null Prozent Erdbeeren, dafür Aroma und Farbstoff Cochenillerot	irreführend, zusätzliche Täuschung durch Farbstoff
Mayfair Sweet Emotion Himbeer- und Brombeer-Geschmack	Penny	Himbeeren und Brombeeren, da beide mehrfach abgebildet sind	Null Prozent Himbeeren, Null Prozent Brombeeren, dafür Fruchtaromen	irreführend
Fine Food Rote Grütze mit Sago Himbeer-Geschm.	Famila	Himbeeren, da fünf Himbeeren abgebildet sind und Produktname darauf hindeutet	Null Prozent Himbeeren, dafür Aroma und Farbstoff Azorubin	irreführend, zusätzliche Täuschung durch Farbstoff
Milbona Joghurt mit Vanille-Geschm. und Schoko-Balls	Lidl	Echte Vanille, da eine Vanilleblüte abgebildet ist und Produktname darauf hindeutet	Null Prozent Vanille, dafür Aromen, Emulgatoren und Farbstoffe	irreführend, zusätzliche Täuschung durch Farbstoff
Dr. Oetker Süße Mahlzzeit Milchreis Vanille-Geschmack	Lidl	Echte Vanille, da eine Vanilleblüte abgebildet ist und Produktname darauf hindeutet	Null Prozent Vanille, dafür Aroma mit Milchsüßholz und Farbstoff Beta-Carotin	irreführend, zusätzliche Täuschung durch Farbstoff
Kuchenmeister Zitrone Rührkuchen mit Zitronengeschm.	Rewe	Zitrone, da sechs Zitronen abgebildet sind und Produktname darauf hindeutet	Null Prozent Zitrone, dafür Aroma, Emulgatoren und Farbstoff Beta-Carotin	irreführend, zusätzliche Täuschung durch Farbstoff

Die komplette „Schwarze Liste“

Die komplette Liste der gerügten Lebensmittel lässt sich auf vzh.de nachlesen. Die nicht in der Tabelle aufgeführten Produkte sind: Dr. Oetker Aranca Mandarinen Geschmack, Kaba Va-

nille, Ravensberger Vanille-Quark, Trolli Fruit Salad Gummy, Durkee Marshmellow Fluff, Wrigley's Orbit Cherry Mint, Penny Covo Vanillespritzgebäck, Fritt Blueberry, LÜNEbest Vanille

Joghurt, Bad Heilbrunner Ingwer-Tee, RUF Zitronen-Schale Aroma, Mauritius Schoko Gelee Bananen, Westminster Pfirsichtee, Hofgut Banana Drink und Dany Sahne Pistazie.



In immer mehr Produkten: Kunst-Aroma statt Natur

Der große Geschmacks-Schwindel

Erdbeer-Gummis



Null Prozent Frucht!

Käse-Chips



Null Prozent Käse!

Hühnersuppe



Null Prozent Fleisch!