

FRAKTION GRÜNE ARBEITNEHMER IN DER AK WIEN

157. Tagung der Vollversammlung
der Kammer für Arbeiter und Angestellte Wien
am 25. April 2012

Antrag 09

Eindeutige Kennzeichnung von glutamathältigen Zusätzen und Zutaten

Die AK Wien fordert eine eindeutige Kennzeichnungs- und Deklarationspflicht für Zusätze und mittels Extraktionsverfahren veränderter natürlicher Zutaten in Lebensmitteln, welche den Glutamatgehalt des Endproduktes erhöhen. Die lebensmitteltechnische Funktion dieser Zusätze und Zutaten als Glutamatquelle soll am Endprodukt eindeutig ausgewiesen werden.

Der Zusatz von Geschmacksverstärkern wie z.B. von Glutamat zu Lebensmitteln ist nach wie vor gängige Praxis bei den Lebensmittelherstellern. Glutamat ist das Salz der Glutaminsäure und spielt als Neurotransmitter eine wichtige Rolle bei der Nervenreizweiterleitung, wobei für diese Funktion im menschlichen Gehirn kleinste Mengen als natürliche Botenstoffe ausreichend sind und körpereigen produziert werden. Größere Mengen an Glutamat im Gehirn würde die einwandfreie Nervenreizweiterleitung und somit die Hirnfunktion empfindlich stören und können sogar zum Absterben von Nervenzellen führen.

Glutamat ist in kleineren Mengen auch in naturbelassenen Lebensmitteln enthalten, wie z.B. in Tomaten. Das in Lebensmitteln enthaltene Glutamat gelangt über die Verdauung in den Blutkreislauf. Das Gehirn schützt sich vor einem Übertritt des Glutamats und anderer schädlicher Stoffe vom Blut in die Gehirnzellen durch besonders dichte Zellverbindungen der Wände der hirnversorgenden Blutgefäße – die sogenannte Blut-Hirn-Schranke. Da Glutamat aber ein besonders kleines Molekül ist, kann es zum Teil diese Blut-Hirn-Schranke überwinden, je größer dabei die Aufnahmemenge von Glutamat aus der Nahrung ist, umso höher ist in weiterer Folge die Konzentration von Glutamat im Blut, und desto wahrscheinlicher ist auch ein mengenproportionaler Übertritt des Glutamats in sensible Hirnbereiche. Der Verzehr von Tomaten müsste schon in Kilogramm-Mengen geschehen, um gleiche Blutkonzentrationen zu erreichen wie etwa nach dem Verzehr einer normal großen Portion eines glutamatversetzten Fertigprodukts. In größeren Mengen bewirkt Glutamat, insbesondere bei besonders sensiblen Personen oder auch wenn die Blut-Hirn-Schranke durch andere Krankheiten oder

Vorschädigungen von vorneherein weniger „dicht“ ist, eine Reihe von negativen Symptomen. Akut (also für die Dauer von Stunden nach dem Verzehr größerer Glutamatmengen) zeigen sich zum Beispiel Mundtrockenheit, gerötete Hautpartien und Hitzeempfindungen, Kopfschmerzen, Magenschmerzen, Übelkeit, Herzklopfen, Bluthochdruck, Juckreiz im Hals, eingeschränkte Sinneswahrnehmung, Abnahme des Lernvermögens und der Konzentrationsfähigkeit. Dieses Symptombündel ist in der medizinischen Fachliteratur schon seit langem als „chinese restaurant disease“ beschrieben, da in der asiatischen Küche besonders gerne auf glutamathältige Geschmacksverstärker zurückgegriffen wurde. Langzeitfolgen des übermäßigen Glutamatverzehr sind schwerer zu erfassen, eine Reihe von wissenschaftlichen Studien nennt als mögliche Langzeitfolgen eine nachhaltige Störung des Hungergefühls mit Adipositas als Folge, bei Kindern ein höheres Risiko an ADHD (Aufmerksamkeitsdefizit und Hyperaktivität) zu erkranken bis hin zu so schwerwiegenden neurodegenerativen Erkrankungen wie Alzheimer, Parkinson und Multipler Sklerose, welche ebenfalls mit Glutamat in Verbindung gebracht werden.

Obwohl die gesundheitsschädliche Wirkung von Glutamat erwiesen ist, und auch aus diesem Grund EU-weit in Babynahrung verboten wurde, ist der Zusatz von Glutamat in allen anderen Lebensmitteln nach wie vor erlaubt.

Ähnlich wie beim Zigarettenkonsum möchte hier der Gesetzgeber den KonsumentInnen die Wahlfreiheit belassen, ob sie die gesundheitsschädliche Wirkung in Kauf nehmen oder nicht. Die KonsumentInnen können sich ja selbst schützen und anhand der Inhaltsstoffe informieren, ob sie ein Produkt mit Glutamatzusatz konsumieren möchten oder nicht. Da bei den KonsumentInnen zunehmend Informiertheit über die mögliche Schädwirkung des Glutamats herrscht, und viele KonsumentInnen beim Kauf gezielt auf Produkte mit dem Zusatz von Geschmacksverstärkern verzichten, bedeutet es einen werbewirksamen Vorteil ein Produkt als „natürlich ohne Geschmacksverstärker“ anzupreisen.

Jedoch besteht hier eine Grauzone im Gesetz, durch die es möglich ist, mit dem Zusatz „glutamatfrei“ zu werben und dennoch einen glutamathältigen Geschmacksverstärker einzusetzen. Nun werden die KonsumentInnen neuerdings von den Firmen getäuscht, indem sie den Zusatz von Glutamat verschleiern. Es wird zwar auf die Zugabe von Glutamat als chemischen Reinstoff verzichtet, aber dennoch andere industriell erzeugte, stark glutamathältige Stoffe wie zum Beispiel Hefeextrakt beigefügt und nur dieser als Inhaltsstoff angegeben. Der Glutamatgehalt ist aber oft ebenso hoch wie früher, als in der Rezeptur „pures“ Glutamat verwendet wurde. Häufige „Deckmäntelchen“, hinter denen sich das Glutamat verbirgt, sind die Bezeichnungen „Hefeextrakt“, „Würze“, „Würzsalz“, Würzstoff, Aroma, fermentierter Weizen.

Es handelt sich hier um eine klare Verbrauchertäuschung, denn diese Substanzen werden einzig und allein wegen ihres hohen Gehalts an freiem Glutamat und somit aufgrund ihrer geschmacksverstärkenden Wirkung beigesetzt und sollten als solche auch klar deklariert werden.

Ein kleines gedankliches Beispiel möge die Absurdität der gängigen Praxis großer Lebensmittelkonzerne veranschaulichen: So wäre es beim Reinstoff „Zucker“, der aufgrund seiner süßenden Wirkung beigesetzt wird, schlichtweg unmöglich, diesen als neuen Inhaltsstoff unter dem Deckmäntelchen „Rübenextrakt“ auf die Liste der Inhaltsstoffe zu setzen und das Produkt dann als etwas gänzlich Neues und gesünderes anzupreisen und dieses auch fortan als „zuckerfrei“ zu bewerben.

Ein besonders krasses Beispiel dafür ist auch die Kaiserteller Gourmet Suppe der Firma Knorr.

Diese Suppe wird extra beworben als:

NATÜRLICH OHNE

- künstliche Farbstoffe
- Zusatz von Geschmacksverstärkern
- Konservierungsstoffe

Das stellt eine Täuschung der Konsumenten dar, da das Glutamat in Form von Hefeextrakt als Geschmacksverstärker zugegeben wurde.

Wobei dieses Beispiel bei näherem Durchsehen der Lebensmittelregale in einem beliebigen Supermarkt nur den Tropfen auf den heißen Stein dieser neuen Praxis der Konsumententäuschung ist, wovon sich jeder beim nächsten Einkauf in wenigen Minuten selbst überzeugen kann. Ebenfalls häufig betroffen von dieser Deklarationslücke sind Chips, salzige Snacks, Gewürzmischungen, Suppenpulver und Fertigsuppen, Instantnudelgerichte, Konserven und andere Fertigprodukte.

Eine eindeutige gesetzliche Regelung zur Kennzeichnungspflicht glutamathaltiger Lebensmittel ist anhand dieser systematisch betriebenen Deklarationsverschleierung durch die Lebensmittelkonzerne im Sinne des Verbraucherschutzes dringend erforderlich.

Angenommen <input type="checkbox"/>	Zuweisung <input type="checkbox"/>	Ablehnung <input type="checkbox"/>	Einstimmig <input type="checkbox"/>	Mehrstimmig <input type="checkbox"/>
-------------------------------------	------------------------------------	------------------------------------	-------------------------------------	--------------------------------------