

FRAKTION GRÜNE ARBEITNEHMER IN DER AK WIEN

158. Tagung der Vollversammlung
der Kammer für Arbeiter und Angestellte Wien
am 17. Oktober 2012

Antrag 02

Glutamat Deklarationspflicht

Die Arbeiterkammer Wien spricht sich dafür aus, dass bei industriell gefertigten Lebensmitteln der Gesamtgehalt an freiem Glutamat bezogen auf Glutaminsäure in mg/100g angegeben werden muss.

Glutamat wird in der Nahrungsmittelindustrie in Form von Geschmacksverstärkern in großen Mengen und zu fast allen Fertigprodukten zugesetzt. Industriell zugesetzte Geschmacksverstärker sind keine Gewürze, sondern chemische Substanzen, die unabhängig vom Aroma eines Nahrungsmittels ein Hungergefühl im Gehirn künstlich auslösen und verstärken, um den Absatz eigentlich geschmacklich ungenießbarer Produkte zu ermöglichen.

Da die verschiedenen, gebräuchlichen Glutamate (Natriumglutamat, Kaliumglutamat, Calciumglutamat und Glutaminsäure) in ihrer Wirkungsweise nahezu identisch sind, soll im Folgenden von "dem" Glutamat die Rede sein.

Zwar müssen derzeit diese Stoffe auf der Verpackung angeführt werden, aber es gibt keine genaue Mengenangabe, wie viel Glutamat jetzt letztendlich im Produkt enthalten ist.

Noch schlimmer aber ist, dass die Lebensmittelfirmen Glutamat gar nicht erst ausweisen, sondern nur Hefeextrakt oder Würze auf der Verpackung angeben. Das ist eine Irreführung der KonsumentInnen, da das „natürliche“ Glutamat im Hefeextrakt genauso schädlich ist wie das künstlich erzeugte.

Auch wird diese Hefeextrakt-Beimischung verharmlost, indem in der Werbung behauptet wird, dass es sich um natürliche Stoffe handelt, und dass auch andere natürliche Lebensmittel viel Glutamat enthalten, weshalb die Beimengung von Hefeextrakt nicht schädlich sein könne. Es stimmt zwar, dass Sojasauce (782mg/100g) oder Tomaten (140mg/100g) relativ viel Glutamat im Vergleich zu anderen natürlichen Lebensmitteln enthalten.

Hefeextrakt ist aber im Vergleich dazu eine Glutamatbombe. Der Glutamatgehalt von **Hefeextrakt mit 5000mg/100g** übersteigt den Glutamatgehalt von natürlichen Lebensmitteln, wie z.B. Fisch 140mg/100g, Huhn 44mg/100g, Rind 33mg/100g und Tomaten 140mg/100g, um ein Vielfaches. Man kann also auch mit Hefeextrakt eine wirklich bedenkliche Überdosis und ein Vielfaches der Tagesdosis an Glutamat (von ca. 1g/Tag) zu sich nehmen, und das noch unter der

Vorspiegelung, dass es sich bei diesem Lebensmittel um ein natürliches gesundes Produkt handelt.

Für die KonsumentInnen und ihre Gesundheit ist es völlig egal, ob die gesundheitsschädliche Überdosis an Glutamat aus der „gesunden Hefe“ oder aus dem industriell gefertigten Natrium-Glutamat stammt, da beide dieselbe Auswirkung auf den Körper haben.

Es war schon immer eine Forderung der AK, dass die KonsumentInnen nicht getäuscht werden sollen und seriös informiert werden sollen, weshalb es notwendig ist, dass der freie Glutamatgehalt, bezogen auf Glutaminsäure, bei Lebensmitteln deklariert werden muss.