

# Gesucht



**... im Erdbeer Drink nicht gefunden!**



**Hinweise nimmt jede Verbraucherzentrale entgegen**

**www.[verbraucherzentrale](http://www.verbraucherzentrale.de).de**

## **Erdbeeren null Prozent**

# **Aromen ersetzen wertvolle Zutaten**

In Fertiglernsmitteln steckt häufig kein einziges Gramm der abgebildeten Lebensmittel, z. B. Früchte, Nüsse oder Fleisch. Sie wurden durch Aromastoffe ersetzt. Davon sind in der EU rund 2700 erlaubt.

Es gibt keine Geschmacksrichtung, die es nicht gibt. Mit einem Gramm Aroma kann ein Kilogramm eines Lebensmittels mit Kunstgeschmack versehen werden. Der Vorteil für die Anbieter: chemische Lebensmittelzutaten kosten nur wenige Cent, echte Vanille oder Nüsse wären erheblich teurer.

Den Nachteil haben die Verbraucher. Erwartete wertvolle Inhaltstoffe findet man bei immer mehr Produkten nur noch auf Appetit anregenden Abbildungen auf dem Etikett, die Konsumenten werden getäuscht.

### **Was der Verbraucher wirklich isst, das versteckt sich im Kleingedruckten auf der Zutatenliste.**

Und auch dort lauert Verschleierung. So muss selbst in einem Vanillejoghurt mit dem Hinweis „Natürliches Aroma“ noch längst keine echte Vanille stecken. Den Begriff „natürlich“ hat der Gesetzgeber sehr anbieterfreundlich gefasst. „Natürliche Aromen“ müssen danach nicht zwangsläufig aus dem Namen gebenden Rohstoff stammen. Voraussetzung ist nur, dass die Grundstoffe im weitesten Sinne aus der Natur stammen - es kann auch Baumrinde sein.

Bei der Herstellung von Aromen kommen außerdem chemische Lösungs- und Extraktionsmittel zum Einsatz, die in geringen Mengen häufig noch im Endprodukt nachweisbar sind. Zudem sind heute viele der Hefen, Pilze oder Bakterien, die die Herstellung zahlreicher Aromen oder deren Hilfs- und Zusatzstoffe erst möglich machen, gentechnisch verändert.

Aromen können den Appetit anregen und so dazu verleiten, mehr zu essen und sich an die unnatürlichen, häufig überaromatisierten Lebensmittel zu gewöhnen. So manches Kind erteilt selbst hergestelltem Quark mit Erdbeeren eine Absage, weil es sich an den Standard-Aromageschmack gewöhnt hat. Die vielfältigen Geschmackserlebnisse, die naturbelassene Nahrungsmittel bieten, werden verlernt und durch künstliche ersetzt - eine bedenkliche Entwicklung.