

Aromen

Viel Geschmack um nichts?

Seit Entwicklung von Lebensmitteldesign und Function Food gehören sie dazu: Aromen. Sie sind aus der Nahrungsmittelindustrie heute nicht mehr wegzudenken. Über 90% der Supermarkt-Produkte enthalten Aromen in unterschiedlichster Art. Doch was steckt eigentlich hinter diesen Substanzen?

Es gibt *natürliche*, *naturidentische* und *künstliche Aromen*.

„*Natürlich*“ bedeutet, dass das Aroma in der Natur vorkommt, also aus natürlichen Grundstoffen erzeugt wurde. So können Erdbeeraromen ganz legal aus Sägespänen gewonnen werden, da ihr Grundstoff ja in der Natur vorkommt. Natürliche Aromen müssen dementsprechend nicht aus dem bezeichneten Lebensmittel stammen.

„*Naturidentisch*“ bedeutet, dass Substanzen, die als Aromastoffe zugegeben wurden, mit den im Naturprodukt vorkommenden Substanzen chemisch identisch sind. So können als naturidentisches Erdbeeraroma 15 Substanzen zugegeben werden, da sie auch in Erdbeeren vorkommen. In Erdbeeren gibt es mehrere hundert verschiedene Substanzen, die in ihrer Gesamtheit das natürliche Erdbeeraroma ausmachen. Der künstlich erzeugte "naturidentische Aromastoff" braucht so nicht dem natürlichen Eigenaroma zu entsprechen, weist jedoch chemische Übereinstimmung bei mindestens einer Komponente auf.

Ein anderes Beispiel ist die Herstellung von *Vanillin* (Naturidentische Vanille): Als Ausgangsstoffe für die Synthese werden in der Literatur natürliche Substanzen wie Guajakol oder Eugenol genannt. Tatsächlich nimmt man in der Industrie jedoch *Abwässer aus der Papierindustrie* (mmhh lecker), da dies wesentlich billiger ist. Dabei wird aus Sulfitabläugen das im Holz enthaltene Lignin in mehreren Stufen umgewandelt. Wenn die Lösungsmittel Butanol und Toluol abgetrennt sind, bleibt schliesslich Vanillin zurück. Reines Vanillin – naturidentisch!

„*Künstlich*“ bedeutet, dass das Aroma chemisch synthetisiert wurde, aber keinerlei Ähnlichkeit mit der chemischen Beschaffenheit des Aromas pflanzlichen oder tierischen Ursprungs hat.

Der Geschmack ist also längst nicht mehr Ausdruck der Natur, sondern ein durch bestimmte Substanzen hervorgerufener Sinnesausdruck.

Man könnte auch sagen: wir werden **geschmacksverwirrt**. Und das schon von klein an: sogar Baby- und Kindernahrung enthalten vielfach Aromen. Food Designer und Aromamischer reden ganz unverblümt von Geschmacksprägung, also von einer gezielten Gewöhnung an ihre Reizstoffe. Kein Wunder, dass Kinder beim Essen eines „richtigen“ Rüeblis das Gesicht verziehen. Denn so schmeckt das ja eigentlich nicht!

Wirrwarr der Geschmackssubstanzen

Der Dschungel der Aromen ist so undurchsichtig wie die Definitionen selbst. Noch kann in ein Aroma alles hinein gemischt werden, was das Herstellerherz verlangt. Strenge Vorschriften erscheinen als nicht umsetzbar, denn der rasante Fortschritt der Lebensmitteltechnologie wäre somit undenkbar gewesen. Dennoch gibt es einige Aromen, von denen eher abgeraten wird. Nach einer Aufstellung des Europarates in Straßburg, wo sich ein Expertengremium seit vielen Jahren bemüht, den undurchsichtigen Aromadschungel zu erhellen, können von 2176 bekannten Geschmackssubstanzen nur 391 als erwiesenermaßen ungefährlich gelten. Immerhin 180 Aromastoffe hält das Straßburger Komitee für so fragwürdig, dass von einer Verwendung abzuraten sei.

Einige dieser Substanzen, beispielsweise die Allylalkoholester, wurden als krebserregend getestet und stehen in Verdacht das Erbgut zu schädigen...sie werden aber trotzdem verwendet.

Was drin steckt, bleibt geheim

Ob mit oder ohne Tests - bei vielen Lebensmitteln erfahren die Konsumenten ohnehin nichts von den verborgenen Aromen. Bei Schnaps und Likör muss nichts auf dem Etikett angegeben werden. Wenn Wurst mit Flüssigrauch-Aroma geduscht wird, steht auf dem europäischen Etikett nur „Rauch“. Der Bäcker braucht natürlich nicht anzugeben, welchen „Geheimdienst“ er engagiert hat. Der Metzger muss nicht preisgeben, welche Aromamixtur er für sein Fertig-Gyros an der Warmtheke verwendet. Restaurants, die in zunehmender Zahl ebenfalls Fabrikkost servieren, müssen Ingredienzien nicht angeben. Kantinen, Pizzaservice, ja nicht einmal die Krankenhausküche muss ihre schmackhaften Zutaten offen legen. So ist auch die Speisekarte mitunter nur ein Buch mit sieben Siegeln.

Last but not least – Aromastoffe spielen seit vielen Jahren auch in der Tiermast eine große Rolle. Aromen im Futter können auch den anrühigen Geschmack von billigsten Futterrationen effektiv maskieren und zusätzlich die Tiere noch zu einer verstärkten Futteraufnahme animieren. Zudem müssen die armen Tierchen in der Massentierhaltung heute die verschiedensten Medikamente schlucken, um gegen diverse Krankheiten gewappnet zu sein. Klar, dass diese bittere Pille mit einem Aroma viel leichter zu schlucken ist.

Wer sich also nicht zu denen zählen möchte, die im Durchschnitt 500g aromatisierte Lebensmittel täglich verzehren, hat also nur eine Chance: naturbelassen und frisch einkaufen und selbst kochen und zubereiten.