

# SWR2 Feature

## Hier kommt der Genuss!

**Was hinter Aromen in unseren Lebensmitteln steckt**

Von Hannelore Hippe

Sendung: Mittwoch, 5. Oktober 2016

Redaktion: Wolfram Wessels

Regie: Hannelore Hippe

Produktion: SWR 2016

---

**Bitte beachten Sie:**

Das Manuskript ist ausschließlich zum persönlichen, privaten Gebrauch bestimmt. Jede weitere Vervielfältigung und Verbreitung bedarf der ausdrücklichen Genehmigung des Urhebers bzw. des SWR.

---

**Service:**

SWR2 Feature können Sie auch als Live-Stream hören im **SWR2 Webradio** unter [www.swr2.de](http://www.swr2.de) oder als **Podcast** nachhören: <http://www1.swr.de/podcast/xml/swr2/feature.xml>

**Mitschnitte** aller Sendungen der Redaktion SWR2 Feature sind auf CD erhältlich beim SWR Mitschnittdienst in Baden-Baden zum Preis von 12,50 Euro.

Bestellungen über Telefon: 07221/929-26030

Bestellungen per E-Mail: [SWR2Mitschnitt@swr.de](mailto:SWR2Mitschnitt@swr.de)

---

**Kennen Sie schon das Serviceangebot des Kulturradios SWR2?**

Mit der kostenlosen SWR2 Kulturkarte können Sie zu ermäßigten Eintrittspreisen Veranstaltungen des SWR2 und seiner vielen Kulturpartner im Sendegebiet besuchen. Mit dem Infoheft SWR2 Kulturservice sind Sie stets über SWR2 und die zahlreichen Veranstaltungen im SWR2-Kulturpartner-Netz informiert. Jetzt anmelden unter 07221/300 200 oder [swr2.de](http://swr2.de)

## **Atmo 1: TV Werbung**

### **O-Ton Fischer:**

Eigentlich könnten Sie den ganzen Tag bei Symrise verbringen. Sie könnten morgens anfangen bei Oral Care, Mundwasser und Zahnpasta. Anschließend kommen Sie hierher in die Business Sweet für Cerealien. Zwischendurch können Sie einen Snack nehmen, auch hier, in Form eines Schokoriegels. Die Mittagszeit könnten Sie in der Savoury Gruppe verbringen, dort wo gekocht und gebraten wird. Am Nachmittag Eis aus dem Dairy Centre und abends in Nördlingen vorbeischaun, die Biermischgetränke....

### **O-Ton Eiks:**

Hier ist ein Kalbs Carpaccio, Steinpilz Öl, Salzzitrone, Schnittlauch, viel Spaß!

### **Autorin:**

Hmm diese Salzzitronen, hmmm, hmm, salzig und sauer. Und das Pilz Öl (Tellergeklapper) auch sehr aromatisch und kleine Kapern dabei...Essen ist ja etwas Wunderbares! Hier kommt der Genuss!

### **Sprecher:**

Hier kommt der Genuss! Aromen in unseren Lebensmitteln.  
Feature von Hannelore Hippe

### **O-Ton BFR:** *Atmo Grüne Woche es spricht der Leiter des Bundesinstituts für Risikobewertung:*

Essen können Sie nicht vermeiden, Essen geht uns an. Essen ist Kultur, Essen, da kann jeder mitreden, Essen ist schön, Essen ist ein Erlebnis. Naturwissenschaftlich gesehen, ist es der Zweck um schlicht zu überleben. Wir nehmen durch das Essen nicht nur Stoffe auf, die wir brauchen, sondern auch möglicherweise auch Unerwünschte. Die Frage ist, welche potentiell gesundheitsgefährdenden Stoffe in Lebensmitteln enthalten sind. Manche Leute reden von Schadstoffen.

### **Autorin:**

Grüne Woche in Berlin. Ich halte sehr viel vom Essen, von gutem Essen, deshalb bin ich hier. Das Bundesinstitut für Risikobewertung, kurz das BFR, die höchste Stelle in Deutschland, die kritisch auf unsere Nahrungsmittel schaut, stellt seine Meal Studie vor. Was genau nehmen wir Deutschen zu uns? Der Leiter des BFR, Dr. Andreas Hensel, erläutert uns, warum das Institut dieses aufwendige Projekt überhaupt durchgeführt hat. Da ich nicht nur Kalbs Carpaccio mit kleinen Kapern gern esse, sondern seit meiner Kindheit auch eine Schwäche für Miracoli aus der Packung hege, wobei da die chemisch perfekt ausgewogene Gewürzmischung das kulinarische Highlight darstellt, denke ich mir, guck doch mal, was in unserem Essen so alles drin ist...

### **O-Ton BFR:**

Wenn Sie nie schwimmen, werden Sie auch nie vom Hai gefressen. Also was steckt drin?

**O-Ton Grimm:**

Ich hab das mal anhand von Zahlen vom statistischen Bundesamt berechnet und kam darauf, dass mehr als die Hälfte dessen, was wir essen mit Aromen aromatisiert ist. Offizielle Zahlen gibt es keine.

**Autorin:**

Das war nicht etwa Bundestrainer Jogi Löw, der sich heimlich als Journalist betätigt. Das war Hans Ulrich Grimm. Der Autor zahlreicher Bücher zum Thema gilt als der hartnäckigste Kritiker der Nahrungsmittelindustrie und ist entsprechend in der Branche beliebt. Wenn wir wissen wollen, wie etwas schmeckt, müssen wir nach den Aromen fragen. Ich habe also nachgefragt, mir Experten gesucht, die schildern können, was es mit den Aromen in unseren Nahrungsmitteln auf sich hat, vor allem warum was wie schmecken soll. Und wie man es macht, daß es so schmeckt. Ein richtiger Koch, der täglich frisch kocht, war auch darunter. Er verrät uns sein Geheimnis, Frank Eiks aus Freiburg.

**O-Ton Eiks:**

Ganz pur, Lachsforelle auf Landgurken. Die Lachsforelle wird ganz langsam gegart, dann wird die Haut gebraten. Röstaromen, was Crosses.

**Autorin:**

Dann war ich bei Food Watch, dem unabhängigen Verein für uns Verbraucher, der seit 2002, genauer gesagt seit der BSE Krise, genau verfolgt, was mit unseren Lebensmitteln passiert und mit uns.

**O-Ton Blanken:**

Das Kalkül der Industrie ist vor allem, etwas als hochwertig zu verkaufen, wo aber nur billige Zutaten drin sind. Das geht bei Aromen hervorragend. Da nimmt man Tees, wo vorne Erdbeeren oder Kirschen drauf sind. Der Geschmack wird aber einzig und allein durch Aromen hergestellt. Das darf aus unserer Sicht nicht so weitergehen. Das ist Irreführung.

**O-Ton (weiter) BFR:**

...wir machen Essen haltbar, bunter geschmeidiger, cremiger, wir verändern den Geschmack durch Aromen...

**Autorin:**

Das BFR haben wir schon erwähnt, aber auch mit der EU Schwester in Parma habe ich mich in Verbindung gesetzt, der European Food Safety Authority, kurz EFSA. Wir wissen, die EU regelt nicht nur die Krümmung der Bananen sondern auch die Risiken unserer Nahrung.

**O-Ton Anne:**

(Englisch Telefon) There are only four bodies

**1.Sprecherin:**

Nur vier Einrichtungen können sich an EFSA wenden und unseren Rat einholen: die EU Kommission in Brüssel, die Mitgliedstaaten, manchmal auch das europäische Parlament und die EFSA selbst.

**Autorin:**

Also keine Nahrungsmittelkonsumenten dürfen dort anklopfen, wie ich zum Beispiel, oder Jutta Jenkins, berufstätige Mutter von zwei Kindern aus einem Dorf an der Mosel. Was gab es bei ihr als Kind zu essen?

**O-Ton Jenkins:**

Kartoffeln oder Nudeln, Schnitzel. Pommes. Salat, Gemüse durften nie fehlen, war bei uns immer dabei. Immer frisch.

**Autorin:**

Und was kocht sie?

**O-Ton Jenkins:**

Gekocht wird, was schmeckt: Chicken Nuggets, Fischstäbchen, Spaghetti Bolonäs. Das, was die Jungs mögen, Pizza, Salamipizza. Ganz wichtig.

**Autorin:**

Dann wollte ich noch etwas über die Lobbyarbeit der Branche erfahren und schaute bei „Lobby Control“ in Berlin vorbei.

**O-Ton Deckwirth:**

Wir beobachten bei Behörden, auch auf europäischer Ebene, bei der EFSA im Besonderen, immer wieder, dass es dort Interessenskonflikte gibt von einzelnen Mitgliedern oder auch Seitenwechsel.

**Autorin:**

Und last not least wollte ich natürlich bei der Aromaindustrie persönlich vorbeischnüffeln, um zu erfahren wie Aromastoffe überhaupt entstehen. Das stellte sich als nicht ganz einfach heraus. Es sei eine „diskrete Branche“ hatte man mir bereits im Vorfeld meiner Recherche wissend zugerannt. Drei große Global Players (mach ich in der Produktion) Sollen es sein, die sich den rasant wachsenden Markt der Aromen Produktion für die Nahrungsmittelindustrie hauptsächlich aufteilen. Mehrere deutsche oder in Deutschland ansässige Firmen kontaktierte ich und bekam entweder gar keine Antwort oder ein sehr unhöfliches „Nein“, das auch auf meine mehrfache, sehr freundliche Nachfrage nicht begründet wurde. Darunter war Silesia in Neuss, deren Internet-Auftritt richtig Lust auf exklusiven Genuss macht. Da wissen wir gleich, um was es geht.

**MUSIKAKZENT**

**Sprecher:**

Silesias Aromen mit dem gewissen Etwas:  
Geschmacksprofile verstärken - dies ist die Aufgabe unserer Booster:

**2.Sprecherin:**

Fruchtbooster für mehr Fruchtigkeit

**Sprecher:**

Fettbooster für mehr Mundgefühl

**2.Sprecherin:**  
MSG Replacer

**Sprecher:**  
Salt Replacer

**2.Sprecherin:**  
Sugar Simulator

**Sprecher:**  
Fleischbooster für intensivere Fleischnoten

**2.Sprecherin:**  
Sensation Aromen

**Sprecher:**  
Hot Aromen – verleiht Ihrem Produkt die gewünschte Schärfe

**2.Sprecherin:**  
Cooling Aromen – sorgen für dezente Frische

**Sprecher:**  
Tingling Aromen – machen Ihr Produkt zu einem kribbelnden Erlebnis

**2.Sprecherin:**  
Salvation Aromen – lassen Ihnen das Wasser im Munde zusammenlaufen

**Sprecher:**  
Masking Aromen -Bitter Masking werten Ihre Produkte auf!

**Sprecher:**  
Silesias Aromen machen Ihr Produkt zu etwas ganz Besonderem.

MUSIKAKZENT

**Autorin:**  
Klingt doch verlockend! Um so enttäuschter war ich über die schroffe Abfuhr. Doch dann lud mich eine andere der großen drei auf der Welt, von denen eben die Rede war, ins Ostwestfälische Holzminden ein, eine über hundert Jahre alte Firma, die sich seit kurzem Symrise nennt. Ich hatte um ein Treffen mit einem ihrer Flavouristen gebeten. Na also!

**O-Ton Grimm:**  
Im aktuell gültigen Aromen-Recht gibt es keine künstlichen Aromen mehr. Die Menschen wollen ja nichts Künstliches essen und deshalb hat man ihnen einfach dieses Wort weggenommen.

**Atmo2: TV Werbespot**

Die gleichen Aromen gibt es immer noch. Die heißen nur nicht mehr künstlich. Im ganzen aktuellen Aromen Recht der EU kommt das Wort künstlich nicht mehr vor.

Was früher „künstliches Vanillearoma“ hieß, heißt heute auf dem Etikett nur noch Vanille Aroma.

**Autorin:**

Der Lebensmitteltoxikologe Dr. Rainer Gürtler ist Wissenschaftler, für das BFR tätig. Ihn fragte ich, was versteht man eigentlich unter Aromastoffen?

**O-Ton Gürtler:**

Aromastoffe geben Lebensmitteln Geschmack und werden benutzt, um Aromen herzustellen. Aromastoffe werden nicht in isolierter Form Lebensmitteln zugesetzt, das sind immer Mischungen von mehreren Aromastoffen aus denen dann ein Aroma, wie Erdbeeraroma, Birnenaroma, kreiert wird. Das ist ein Cocktail, eine Mischung. Das kann eine unterschiedlich große Zahl an Stoffen sein. Die Hersteller verraten auch aus verständlichen Gründen nicht gerne, wie sie das machen. Aber die einzelnen Aromastoffe selbst, die müssen vor der Verwendung zugelassen werden und bevor eine Zulassung erfolgen kann, müssen sie gesundheitlich bewertet werden

**Autorin:**

Sie bewerten die einzelnen Stoffe, können aber nicht den ganzen Cocktail als solchen bewerten? Ist das richtig?

**O-Ton Gürtler:**

Das ist richtig. Die Aromen, die aus chemisch definierten Aromastoffen zusammengesetzt sind, die können wir nicht als solche bewerten, wir können aber die einzelnen Komponenten, die einzelnen Aromastoffe bewerten.

**Autorin:**

Früher gab es noch die Bezeichnung „künstlich“ in der deutschen Aromen Verordnung. Das ist jetzt in der EU Verordnung weggefallen. Warum?

**O-Ton Gürtler:**

Aus toxikologischer Sicht besteht gar keine Notwendigkeit zwischen natürlich und künstlich zu unterscheiden. Wir haben Stoffe, die kommen natürlicherweise vor, zum Beispiel Schimmelpilzgifte oder Pyrrolizidin- Alkaloide, von denen bekannt ist, dass sie schädlich sind.

**Autorin:**

Die kommen zum Beispiel in Nikotin und Rizinusöl vor...

**O-Ton Gürtler:**

Sie sind krebserzeugend und erbgutschädigend und es gibt künstliche Stoffe, die völlig harmlos sind und es kann natürlich auch umgekehrt sein. Das heißt, wo ein Stoff herkommt, ob er natürlich vorkommt oder künstlich erzeugt wird, ist für die gesundheitliche Bewertung völlig unerheblich.

**O-Ton Eiks:**

( mit Atmo) erklärt wie er in stundenlangem Kochen von Knochen mit Rotwein und Wasser die Soße so reduziert, dass sie nachher fast schwarz und voller Aromen steckt.

**O-Ton Grimm:**

Früher war das so, dass sich Mediziner und Behördenfachleute ganz strikt dagegen ausgesprochen haben, dass Chemie im Essen ist.

**Autorin:**

Hans Ulrich Grimm, Autor unter anderem des Bestsellers, „Die Suppe lügt“.

**O-Ton Grimm:**

Fremdstoffe hieß es damals. Da gab es einen Konsens. In den 50er Jahren gab es dazu eine große Konferenz in Ascona von der Weltgesundheitsorganisation. Damals war noch echtes Essen sehr dominant. Zusatzstoffe waren damals Fremdstoffe, die man praktisch fernhalten musste.

**Autorin:**

Es war die Zeit, als es noch keine Supermärkte in Deutschland gab, ich aber schon für Mutti einkaufen ging. Konserven wurden lediglich als Notration in der Speisekammer gehortet, für den Fall des eventuellen Abwurfs einer Atombombe in der Nähe. Das Essen wurde mittäglich frisch gekocht und gemeinsam verzehrt, Reste am nächsten Tag, etwas verwandelt und selbstverständlich ohne Mikrowelle wieder aufgewärmt. Tiefkühlkost kam erst einige Jahre später auf den deutschen Markt. Fertigprodukte gab es ebenfalls nicht. Außer Dr. Oetker Pudding. Der wurde auch bei uns genau so genannt und nicht nur „Pudding“. Ende der fünfziger Jahre gab es erstmals kleine „Selbstbedienungsläden“. Da gab es auch Kartoffelpüree von Pfanni, das uns Kindern selbstverständlich viel besser schmeckte als das Hausgemachte mit ein paar natürlichen Klümpchen drin, obwohl unsere Mutter eine exzellente Köchin war, und es gab plötzlich Miracoli, mit der unvergleichlichen Gewürzmischung, die verlässlich jedes mal gleich schmeckte, zwar ungewohnt salzig, aber mit dem bestimmten „Je ne sais quoi“, das meinen Bruder und mich süchtig zu machen schien. Samstagabends gab es als Belohnung zu Würstchen und Kartoffelsalat für jeden eine kleine Flasche Coca Cola oder Sinalco.

**O-Ton Grimm:**

Heutzutage heißen Fremdstoffe „Stoffe zur Verbesserung von Lebensmitteln“. Food improvement agents package heißt das entsprechende Gesetzeswerk. Und die ganze Chemie gilt als Stoffe zur Verbesserung von Lebensmitteln. Ich habe nicht herausfinden können, wie es zu dieser Veränderung kam: Von Fremdstoffen zur Verbesserung von Lebensmitteln. Das hat natürlich viel mit Brüssel zu tun.

**Autorin:**

Zeit, bei der EFSA vorbeizuschauen, Die European Food Safety Authority gibt es seit 2002 mit Sitz in Parma. Mit dem Vorbeischauen hat es dann leider doch nicht geklappt, obwohl ich gern in der Hochburg der Massenproduktion von leckerem Parmaschinken und Parmesan mal gegessen hätte. Man war nur zu einem Telefoninterview bereit. Obwohl die für mich ausgewählte Gesprächspartnerin, Scientific Officer Anne Theobald deutschsprachig ist, bestand man auf Englisch. Meine genauen Fragen mussten entgegen üblicher journalistischer Praxis vorher eingereicht und zugelassen werden. Deshalb nun das Voice Over der Antworten auf die bewilligten Fragen, damit die dabeisitzende Pressereferentin Francesca Avanzini auch alles mitbekam. Ich habe bereits einige Interviews mit Vertretern der EU Kommission in Brüssel geführt aber eine solche Beschränkung im Vorfeld ist mir dort nie begegnet.

Wie können wir uns die Arbeit der EFSA was Aromen betrifft vorstellen?

**O-Ton Anne:**

Before it can be placed on the market the legislator in Brussels asks EFSA to give a scientific evaluation on the product

**1.Sprecherin:**

Bevor ein Produkt auf den Markt darf, muss der Gesetzgeber in Brüssel die EFSA beauftragen, eine wissenschaftliche Bewertung des Produkts zu geben. Wir legen unserer Bewertung die Daten, Informationen und Studien zu Grunde, die der Antragssteller uns vorlegt. In den meisten Fällen ist das der Hersteller des Produkts und wir haben Vorgaben erarbeitet, die besagen, es reicht nicht aus, dass sie zu uns mit was auch immer für Ergebnissen und Informationen kommen, von denen sie denken, dass sie ausreichend sind, sondern sie müssen sich an das halten was wir als bindend erachten und vorgeben, was die Bewertung der Sicherheit der betreffenden Substanz betrifft. Chemisch, toxikologisch und nicht zuletzt welcher Lebensmittelkategorie diese Substanz und in welcher Konzentration sie hinzugefügt werden soll.

**Autorin:**

Heißt das, Sie müssen sich auf das verlassen, was Ihnen der Hersteller zukommen lässt?

**1.Sprecherin:**

Wir verlassen uns darauf, ja, aber selbstverständlich überprüfen wir das, was wir erhalten, genau. Ob es der Plausibilität beispielsweise standhält. Wir können aus den Daten und toxikologischen Tests bestimmte Resultate und Ergebnisse erwarten.

**Autorin:**

Ist die EFSA glücklich mit der gesetzlichen Lage? Wenn Sie von den Herstellern von Aromen mehr Informationen oder detaillierte Daten wollen, können sie das ablehnen mit dem Verweis, dass es sich um Betriebsgeheimnisse handelt. Was dann?

Pressereferentin Francesca Avanzini:

**Francesca:**

**2.Sprecherin:**

Ich glaube wir sollten wieder über Aromen reden. Ich kann Ihnen gern mehr Material darüber zuschicken, wie das System funktioniert. Die Daten und Auskünfte die wir von den Antragsstellern erhalten entsprechen internationalen Vorgaben. Wir können jederzeit mehr Auskünfte von den Herstellern verlangen, wenn wir nicht zufrieden sind.

**Autorin:**

Hat EFSA nicht manchmal das Gefühl, Sie kämpfen gegen Windmühlen? Bei den zahllosen neuen Aromen die jedes Jahr auf den Markt drängen?

**Anne:**

**1.Sprecherin:**



Damit hat EFSA nichts zu tun. Das ist die Aufgabe des Risikomanagers, das dann zu autorisieren und zuzulassen.

**Francesca:**

**2. Sprecherin:**

Wir präsentieren lediglich unsere Bewertung und dann ist es die Aufgabe des Gesetzgebers, dieser Bewertung zu folgen oder nicht. Wenn wir sagen, eine Substanz ist sicher, dann kann der Gesetzgeber dieser Einschätzung strenger oder weniger streng folgen. Das ist Wissenschaft: entweder etwas ist sicher oder nicht.

**Autorin:**

Mit wem soll man denn sprechen, wenn es um Aromen in unseren Lebensmitteln geht? Auch Rainer Gürtler vom deutschen BfR kann mir da wenig helfen. Ich frage ihn, wie ich sicher sein kann, dass mir nichts vorgeflunkert wird von den Aroma-Herstellern, wenn die nicht sagen müssen, was in welcher Menge drin ist?

**O-Ton Gürtler:**

Jetzt müssen wir unterscheiden zwischen der Risiko Bewertung und Überwachung von staatlichen Regelungen. Das fällt in den Überwachungsbereich und dafür sind in Deutschland die Bundesländer zuständig. Das wäre deren Aufgabe, Lebensmittel zu analysieren, ob nur die Aromastoffe, die zugelassen sind, dort enthalten sind.

**Autorin:**

Auf der Pizza steht Aroma. Würden Sie sich etwas Anderes wünschen?

**O-Ton Gürtler:**

Das ist schon aus praktischen Gründen gar nicht anders denkbar. Weil Sie müssen bedenken, wir haben 2500 Aromastoffe zugelassen in der EU. Für Lebensmittelzusatzstoffe gilt ja eine Kennzeichnungspflicht, da haben wir rund 300 mit E Nummern. Da haben wir rund 300. 2500 Aromenstoffe mit Nummern, die gibt es, aber die drauf zu drucken, das hilft den Verbrauchern nicht. Es würde den Verbraucher verwirren, weil es unerheblich ist, aus welchem Ausgangsstoff ein Aroma gewonnen wird, maßgeblich ist, wie der Stoff selbst beschaffen ist, wie rein er ist, wie seine gesundheitlichen und toxikologischen Eigenschaften sind.

**Autorin:**

Aber wie entstehen denn nun die künstlichen Aromastoffe? Da kursieren ja die abenteuerlichsten Geschichten. Doch zuerst wieder ein kleiner Abstecher in die Welt der ganz natürlichen Aromen. Damit wir nicht vergessen, es gibt sie noch....die wirklichen Aromen.....

**O-Ton Eiks:**

Das sind Urkarotten eine uralte Sorte mit Wildkräutern. Die schmecken alle unterschiedlich, süß, sauer, bitter, ganz viel Aroma im Mund....

MUSIKAKZENT Silesia

**Sprecher:**

Am Puls der Zeit leben bedeutet, sich modernster Technologien zu bedienen.

**1.Sprecherin:**

Flüssige Aromen: Maßgeschneiderte Aromen für Fruchtgummis, Kaugummis,, Kaubonbons, extrudierte Zuckerwaren, Getränke, Tee, Fruchtzubereitungen, Eiscreme, Fleischwaren, Instantsuppen und Saucen, Feinkostprodukte.

**2. Sprecherin:**

Silarom. Mikroverkapselte Aromen mit Optimaler Haltbarkeit und gutem Fließverhalten

**Sprecher:**

Silvanil. Im Baukastensystem. Vanille Aromen mit Top Noten – für jede Applikation, für jede Geschmackspräferenz das geeignete Profil. Kreieren Sie Ihr individuelles Vanille Aroma.

**1.Sprecherin:**

Sil-A-Gran. Verkapselte Pressgranulate in verschiedenen Korngrößen, welche zahlreiche Anwendungsmöglichkeiten bieten: Der Zusatz von Booster Komponenten, Replacer - Rohstoffen oder wertbestimmende Zutaten wie Fruchtpulver, Lakritzpulver oder der Zusatz von Fruchtsäuren und Salzen erlaubt es, den „Initial Impact“ zu erhöhen, „Long Lasting“ zu verbessern, bestimmte Noten zu verstärken und vieles mehr.

**MUSIKAKZENT****Sprecher:**

„Es gibt kein Erdbeeraroma aus Sägespänen. Der Bedarf an Erdbeeraroma liegt deutlich über dem Erntevolumen. Der Mensch nutzt Holz seit Jahrhunderten, um Lebensmittel herzustellen oder zu veredeln.“

**2. Sprecherin:**

Aus einer Veröffentlichung des Deutschen Verbands der Aromaindustrie.

**ATMO 3: Werbeclip Fruchtjoghurt****Autorin:**

Wollen wir als Konsumenten den idealisierten Traum von Erdbeerjoghurt?

**O-Ton Jarke:**

Die Werbung suggeriert ja diesen Traum von Erdbeerjoghurt, aber das ist nicht unsere Baustelle hier.

**Autorin:**

Ich bin bei der Firma Symrise in Holzminden zu Gast. Das Städtchen in Ostwestfalen ist bis heute von Wald umgeben und damit von Holz. Das ist nicht unwichtig. Hier wurde vor über einhundert Jahren vom Chemiker Wilhelm Haarmann das „Vanillin“, das künstliche Vanillearoma entdeckt. Zur selben Zeit entwickelte der Chemiker Justus Liebig seine Würzbrühen und Suppen und Herr Maggi erfand das, was Herrn Maggi berühmt machen sollte. Das war der Startschuss für die Aromen-Entwicklung in unseren Lebensmitteln. Erdbeerjoghurt war damals noch keine Baustelle. Christiane Jarke leitet bei Symrise die Abteilung für Aromenrecht und strategisch regulatorische Aufgaben.

**O-Ton Jarke:**

Unsere Baustelle ist immer wieder Erdbeeraroma aus Sägespänen und die renommierte ZEIT und die Stiftung Warentest haben es uns schriftlich gegeben: Es gibt kein Erdbeeraroma aus Sägespänen. Das ist wirklich eine Ente. Es ist aber richtig, dass Holz ein Ausgangsstoff für die Herstellung von Aromen sein kann. Wir haben vorhin Zimtöl gerochen, das ist nichts anderes als Öl aus Holz oder denken Sie an Eichenholzfässer, also Holz hat durchaus eine Tradition. Aber Sägespäne im Erdbeerjoghurt werden erstens nicht hineingerührt und wir können kein Erdbeeraroma aus Sägespänen herstellen. Punkt.

**Autorin:**

Und wie kam es dann zu diesem vermeintlichen Gerücht? Autor Hans Ulrich Grimm kann da beste Auskunft geben. Laut deutschem Verband der Aromen Industrie setzte er es in die Welt.

**O-Ton Grimm:**

Sägespäne. Das habe ich zum ersten Mal beschrieben in meinem Buch „Die Suppe lügt.“ Da war ich auf einer Messe und da hat man gehört, dass man Erdbeeraroma aus Holz gewinnen kann und ich konnte das nicht glauben und auf einer Zulieferermesse habe ich dann einen Angestellten von so einer Aromafabrik gefragt, ob das stimmt, dass man Erdbeeraroma aus Sägespänen macht. Ja, das macht man. Machen Sie das auch? Sagt er „ja“. Was nimmt man denn da? Tische, Bretter, Balken? Nee, sagt er. Das sind Sägespäne, die kommen aus Australien. Die werden auf bestimmte Art behandelt, die geheim sei und dann kann man ein wunderbares Aroma draus machen, das nach Erdbeeren schmeckt oder nach Vanille oder nach Himbeere. Das ist ein natürliches Aroma, ist ja logisch.

**Autorin:**

Da steht Aussage gegen Aussage und die mögliche Lösung des Rätsels steckt vermutlich im Detail und dessen Interpretation. Das weiß auch Lena Blanken von der Verbraucherschutzorganisation Food Watch in Berlin.

**O-Ton Blanken:**

Es gibt natürliche Aromen, die müssen nur natürlichen Ursprungs sein. Das heißt, Aroma aus Baumwurzel darf als natürliches Aroma deklariert werden. Das hat damit nichts zu tun, was man bei Lebensmitteln erwartet. Für uns heißt das, natürliche Aromen dürfen nur die sein, die tatsächlich nur aus der Frucht bestehen und müssen so deklariert werden. Beispielsweise natürliches Erdbeeraroma muss logischerweise ausschließlich aus Erdbeeren bestehen. Wo Erdbeer drauf ist muss auch Erdbeer drin sein. Das erwarten die Verbraucher zu Recht. Alles andere ist Verbrauchertäuschung.

**Autorin:**

Nehmen wir mal an, dass hier niemand niemanden absichtlich täuschen will. Dass kein Lebensmittelproduzent mit Unterstützung der Aromaindustrie den nach echtem Geschmack lechzenden Verbraucher, eine kräftige Hühnersuppe nach Omas Rezept, mit nur sieben Gramm vom berühmt berüchtigten „Trockenhuhn“, einem anderen Mythos, unterjubeln will. Grimm bekam als Antwort auf seine Frage, was für Sägespäne denn zur Verwendung kämen beim Fruchtjoghurt: die würden auf `geheime Art´ behandelt. Geheimniskrämerei schürt sowohl Unsicherheit als auch

die Fantasie beim Konsumenten, der eigentlich nur ganz harmlos was Leckeres essen möchte, wie eine echte Hühnersuppe oder nur ein Stückchen Schokolade.

**O-Ton Grimm:**

Da gab es in München den Prozess, da ist künstliches Aroma in Ritter Sport drin. Und immer, als es um das Verfahren ging, mit der der Vanillegeschmack hergestellt wird, wurde die Öffentlichkeit ausgeschlossen. Das kennt man sonst nur aus Sexualstraftprozessen oder ähnlich Üblem. Vor mir saß der Chef von Ritter Sport und immer wenn die Öffentlichkeit ausgeschlossen wurde, musste er mit rausgehen. Und da habe ich ihn gefragt: „Dürfen Sie auch nicht wissen, was in Ihrer Schokolade drin ist?“ Und da war er ein bisschen sauer und sagte: „Ich weiß, was ich wissen muss. Das Problem ist, die Firma Symrise, die in dem Prozess mit betroffen war, von der gibt es natürlich Patente, die zeigen, mit welchen Methoden sie die Aromen herstellen. Zum Beispiel, wo sie mit dem sogenannten 'Pfützenkeim' Vanille Aroma herstellen. Ob der jetzt bei Ritter Sport drin ist, weiß man nicht. Auf jeden Fall haben sie Patente für den Pfützenkeim.

**O-Ton Jarke:**

Wir legen ja unsere Rezepturen nicht offen. Selbst wenn wir es täten, wenn wir eine Liste der Zutaten veröffentlichten, können nicht alle Bestandteile des Aromas aufgeführt werden. Dafür würde der Platz nicht ausreichen. Da steht also nur Aroma. Und manche meinen, dass wir etwas verbergen wollen. Natürlich ist das, was in dem Aroma steckt und wie wir es kombinieren unser Geschäftsgeheimnis. Davon leben wir. Dass nur wir wissen, wie wir das machen. Dass wir es nicht preisgeben, damit der Wettbewerber es nicht genauso macht.

**Autorin:**

Kann man das mit dem Firmen-Geheimnis vergleichen, das den Prototyp eines neuen Automodells umweht? Ein Erlkönig zum lutschen?

**O-Ton Jarke:**

Das ist unsere Geschäftsgrundlage, wie wir Aromen miteinander kombinieren und einsetzen. Deswegen würden wir das nicht öffentlich machen und ins Internet stellen. Natürlich garantieren wir, dass wir den gesetzlichen Vorschriften entsprechen. Wir sagen unseren Kunden auch welche Kategorien sind drin, welche Aromenextrakte, welche Lösungsmittel.

**O-Ton Grimm:**

Sie dürfen bei diesen Firmen niemals den Produktionsprozess besichtigen. Da endet der demokratische Sektor. Wir dürfen nicht wissen, was wir in den Mund schieben. Wo der Geschmack herkommt. Wir dürfen zu Gerichtsprozessen gehen, in den Bundestag. Nur beim Geschmack ist die Öffentlichkeit ausgeschlossen. Der Richter wollte, dass man einen gemeinsamen Ausflug macht zur Herstellung von dem Aroma. Empört haben das die Anwälte zurückgewiesen.

**Autorin:**

Lena Blanken von Food Watch:

**O-Ton Blanken:**

Als Verbraucher hat man keine Rechte zu wissen, woraus die Aromen tatsächlich hergestellt werden. Man kann eine Anfrage an das Unternehmen stellen, aber die

müssen nicht einmal darauf antworten. Das ist aus unserer Sicht nicht zulässig. Wir müssen wissen, was wir essen. Das muss auch auf den Verpackungen drauf stehen. Es ist nicht in Ordnung, dass Unternehmen uns verheimlichen, woraus sie ihre Aromen herstellen.

#### **ATMO4: Braten**

##### **O-Ton Eiks:**

Ich hab hier noch Rippchen, die werden angebraten und dann bei Niedrigtemperatur zwanzig Stunden garen dann sind sie butterweich....

#### **ATMO 5: TV Werbung**

##### **O-Ton Kunsmann:**

Als Firmeninhaber muss ich sagen, die Menschen sagen, sie wollen es wissen...

##### **Autorin:**

Oh, da sind wir schon im kleinen Supermarkt an der Mosel gelandet und der Inhaber erzählt mir von seinen Eindrücken vom Kundenverhalten. Das ist zwar noch nicht dran, aber da es sehr gut passt, hören wir schon mal rein.

##### **O-Ton Kunsmann:**

... aber tatsächlich schaut kein Mensch auf die Zutaten, fast niemand. Man kauft das, was schön verpackt ist. Das ist ganz klar zu erkennen.

##### **Autorin:**

In den Nachbarschaftsmarkt in Zeltingen kehren wir noch ausführlicher zurück. Doch lassen Sie sich nun auf den Besuch beim Flavouristen einstimmen.

#### **MUSIKAKZENT**

##### **Sprecher:**

Innovationen und Spezialitäten

##### **1. Sprecherin:**

Applelicious. Ein Range sortenspezifischer Apfel Aromen, deren Geschmack unverkennbar die einzelnen Apfelsorten widerspiegelt. Basis für diese erfolgreichen Entwicklungen war ein aufwendiges Forschungsprojekt, bei dem die sensorisch relevanten Inhaltsstoffe mittels hochmoderner Analyseverfahren entschlüsselt wurden.

##### **2. Sprecherin:**

Schmecken wie frisch gepflückte Äpfel.....

#### **MUSIKAKZENT**

##### **O-Ton Jarke:**

Warum Holzminden? Weil der Solling um die Ecke ist. Viel Holz, genau. Da hat er seinen Rohstoff vor der Tür gehabt.

**Autorin:**

Gemeint ist der Firmengründer Wilhelm Haarmann, der hier 1874 das erste Vanillearoma aus Kiefernrinde entwickelte.

**O-Ton Jarke:**

Deswegen fand das in Holzminden statt.

**Autorin:**

Der schmucke helle Neubau, der sich perfekt ins Bild der Kleinstadt fügt, verrät sicher nicht, dass es sich hier um einen der fünf Großen der Aromaproduzenten weltweit handelt. Understatement und Zurückhaltung sind tonangebend in dieser Branche. Trotzdem ist Symrise die einzige Firma, die mich einlud, vorbeizukommen. Natürlich hatte ich nicht gebeten, die Produktion zu inspizieren und neugierige Fragen zu stellen. Ich blieb bescheiden und genügsam und wollte gern einen ihrer Flavouristen kennenlernen. Ein Beruf, den es scheinbar nur in diesem Industriezweig gibt. Sie werden hausintern ausgebildet, wie Christof Fischer, ein Master Flavourist. Ein freundlicher Herr im weißen Kittel, der mich zu Fläschchen und Tiegelchen voller geheimnisvoller, meist dunkler, duftender Flüssigkeiten führte. Nein, er trug selbstverständlich keine hohe Kochmütze.

**O-Ton Fischer:**

(stummes Schnuppen)

**Autorin:**

Ist das Zimtöl?

**Witter:**

Ja, extrahiert aus der Zimtrinde

**Autorin:**

Das ist eindeutig orangig, zitronig.

**Fischer:**

Sehr frisch. Das ist Orangenöl, das wir aus Brasilien beziehen. Was wir selbst herstellen und was in verschiedensten Aromen zum Einsatz kommt. Wir finden es in Kombination mit Schokolade.

**Witter:**

Erfrischungsstäbchen, mit Orange oder Zitrone gemischt.

**Autorin:**

Das ist Christine Witter, die PR Frau der Firma, die mitschnüffelt.

**Fischer:**

Auch im alkoholischen Bereich, Grand Marnier. Hier ist etwas ganz Frisches.

**Autorin:**

Hm, Minze.

**Witter:**

Da spüre ich den Kaugummi auf der Zunge.

**Fischer:**

So könnten wir den ganzen Tag verbringen. Wir arbeiten mit ungefähr 2500 verschiedenen Rohstoffen. Überwiegend arbeiten wir mit natürlichen Extrakten, wie Destillaten, ätherischen Ölen. Wir könnten gern auch mal in kurzer Zeit Cola Aroma nachstellen.

**Autorin:**

Christof Fischer kippt und schüttelt den Inhalt seiner Fläschchen enthusiastisch. Hier ein Tröpfchen, dort eine Prise. Macht es Ihnen Spaß, Aromen zu entwickeln?

**O-Ton Fischer:**

Selbstverständlich. Sonst wäre ich nicht hier. Wir arbeiten mit ca 2500 Aromastoffen und die können wir immer wieder anders zusammensetzen. Dadurch erzielt man auch immer wieder andere Geschmacksprofile. Teilweise auch Überraschungen. Apfel, Banane, Gurke, Basilikum, Tomate, abgemischt mit Schokolade. Da gibt es Millionen Möglichkeiten. Das ist eigentlich unbegrenzt.

**Autorin:**

Ebenfalls fast unbegrenzte Möglichkeiten findet der Koch Frank Eiks, der im Markgräfler Hof in der romantischen Freiburger Altstadt nicht für sich, sondern für andere kocht. Er kauft frisch auf dem Markt oder beim nahen Produzenten und bereitet dann auf ganz herkömmliche Weise....

**O-Ton Eiks:**

Zum Thema Einwecken, Haltbarmachen: hier sind Salzzitronen, hier haben wir Kürbischutney gemacht. Preiselbeeren eingeweckt. Hier Bitterorangen, um Aroma herauszukitzeln. Das ist ja, was der Kunde will. Nicht nur essen zu kriegen, sondern ein bisserl überrascht werden. Das ist die Aufgabe von uns Köchen, aber ich versuche das mit absoluten Naturprodukten und Möglichkeiten. Es soll mal crispy dabei sein. Salzig, süß, sauer, damit alle Geschmacksnerven angeregt werden.

**Autorin:**

Genauso sieht Christof Fischer auch seine Aufgabe in Holzminden.

**O-Ton Jenkins:**

(schüttelt Packung das ein Klappergeräusch macht)

**Autorin:**

Was haben Sie da?

**Jenkins:**

Die fünf Minutenterrine für den schnellen Hunger. ( sie schüttelt wieder) Die sind immer mal gut, wenn die Jungs heimkommen: Mama, wir haben Hunger, schnell. Da können sie sich Wasser drauf gießen, fertig.

**Autorin:**

Und was ist da drin?

**Jenkins:**

(liest vor) Energie, Fett, Kohlenhydrate, Ballaststoffe, Eiweiß, die Mengenangabe dazu. Nichts wirklich Gesundes. Sollte man drauf achten, mache ich aber nicht so. Viel Gedanken habe ich mir noch nie drum gemacht

**Autorin:**

Ich frage Jutta Jenkins, ob sie sich, wenn eine ausführlichere Liste mit den genauen Inhaltsangaben auch für Aromen auf der Packung stünde, sie sich die Zeit nehme, sich das im Supermarkt durchzulesen?

**Jenkins:**

Auf keinen Fall. Ich guck, was gern gegessen wird und das wird gekauft.

**Autorin:**

Was ihre beiden Kinder, die zehn und zwölf sind, gerne essen weiß Frau Jenkins. Sie sagen es ihr – schließlich haben sie in der Schule „gelernt“, was ihnen schmecken soll.

**O-Ton Deckwirth:**

Lobbyismus an Schulen ist für uns ein wichtiges Thema, weil wir vermehrt beobachten, dass Unternehmen schon die Jüngsten versuchen zu beeinflussen.

**Autorin:**

Wir, das ist Lobby Control, ein eingetragener Verein, der über „Machtstrategien und Einflussmöglichkeiten in Deutschland und der EU „ aufklären will. Eine Initiative, die für Transparenz und Demokratie eintritt. Gegründet 2004 in Frankfurt, hat Lobby Control seinen Hauptsitz in Köln, seine Haupteinsatzorte sind jedoch Berlin und Brüssel. In Berlin traf ich Christiane Deckwirth von Lobby Control.

**O-Ton Deckwirth:**

Das läuft zum Beispiel über Unterrichtsmaterialien, die von Lobbygruppen erstellt werden, deren Interessen sie versuchen zu vermitteln, oft auf sehr subtile Weise, sodass Lehrer das nicht auf den ersten Blick sehen. Aktuell fällt mir ein Beispiel ein aus der Geflügelindustrie, die Unterrichtsmaterialien produzieren wo es sehr geschönt wird, wie Geflügel produziert wird Es gibt ein Werbeverbot an Schulen, aber Sponsoring ist erlaubt. Hier gibt es den Fall der Chipsmarke Funny Frisch. Die fördern Fußballturniere an Schulen, wo dann alle Schüler ein T Shirt bekommen wo das Logo draufsteht. Das ist eine indirekte Form der Lobbyarbeit.

**Autorin:**

Es geht aber auch direkter, viel direkter, wie der Journalist Hans Ulrich Grimm weiß. Und das betrifft nicht nur die Lobby-Arbeit an Schulen.

**O-Ton Grimm:**

Ich war mal in Peking beim Codex Alimentarius. Der Codex Alimentarius ist die Weltregierung in Sachen Lebensmittel. Die Welt Ernährungsorganisation der Vereinten Nationen

**Autorin:**

Gegründet 1963. Seine Beschlüsse sind laut Statut für alle Länder bindend.



**O-Ton Grimm:**

Die setzen weltweit Standards, wenn es ums Essen geht: Gentechnik, Hormone, Geschmack, Aromen. Bei der Sitzung des Codex Alimentarius in Peking ging ich in der Verhandlungspause zur deutschen Delegation. Von den vieren saß nur einer da. Grüß Gott, Grimm, mein Name. Ich gebe ihm meine Karte und krieg seine. Steht drauf Südzucker. Oh, sag ich, vertritt Südzucker jetzt die Bundesrepublik bei der UN? Da war er peinlich berührt. Nein, da sind noch drei von der Regierung. Bei uns war es immerhin nur einer von vieren von der Industrie. In der Delegation der Schweiz waren von sieben Delegationsmitgliedern fünf von der Industrie. Einer von Nestlé, einer von Givaudan. Die dürfen zwar nicht mitbestimmen, aber die Mehrheit hatte bei den 262 Delegierten die Industrie. In Österreich ist die Delegation immer paritätisch besetzt: die Regierung und Red Bull. Coca Cola sitzt in sieben Delegationen. Es stellt sich die Frage, warum man das zulässt? Und da habe ich versucht bei unserer Regierung das herauszufinden. Südzucker? Wo sind die Kriterien? Konnte man mir nicht sagen. Der war schon immer dabei. Der wird immer mitgenommen.

**ATMO 5 TV Werbung****O-Ton Grimm:**

Das hat natürlich viel mit Brüssel zu tun, wie da Lobbyarbeit stattfindet. Unser oberster deutscher Ernährungsforscher Professor Dr. Gerhard Rechkemmer, Max Hubner Institut Karlsruhe, früher Bundesforschungsinstitut für Ernährung. Den habe ich getroffen in Brüssel als sich die wichtigste Lobbytruppe der Industrie getroffen hat: Coca Cola, Monsanto, Nestlé, Danone, International Life Science Institute, die ILSI. „Oh, Herr Rechkemmer, was machen Sie denn hier? Ich dachte, das ist eine Industrieveranstaltung?“ Ja, sagt er. Er müsse sich als Berater der Bundesregierung auch darum kümmern, was die Industrie so macht. Fand ich ganz plausibel. Ich habe mich ganz hinten hingesetzt und der Professor Rechkemmer ganz vorne am Tisch, der war der Chairman, der Leiter dieser Verhandlungsrunde. Hat sich dann bedankt, dass er gewählt worden ist ins Board of Directors.

Seit 95 gibt es von der EU eine Vorschrift, dass von den Mitgliedsstaaten überwacht werden soll, wieviel Zusatzstoffe die Menschen zu sich nehmen. In Deutschland sträubt man sich seit 95 mit Händen und Füßen dagegen, dazu auch nur das geringste zu erfahren. Da habe ich schon das Gefühl, dass diese dauerhafte Nähe als Funktionär in der Lobbytruppe der Industrie tätig zu sein, dass das schon das Denken ein bisschen beeinflusst.

**Autorin:**

Geht es auf EU Ebene strikter zu?

**O-Ton Grimm:**

Im Gegenteil. Bei der EU hat die Lobby absolut freie Bahn. Die EU und die Politik fördert alle

**O-Ton Deckwirth:**

Da gibt es bei der EFSA mehrere Fälle, zum Beispiel die Vorsitzende im Verwaltungsrat, die hatte gleichzeitig eine Funktion bei ILSI, einem Institut, was sich unabhängig gibt, was Studien schreibt, aber vor allem aus der Branche finanziert wird. Solche Interessenskonflikte sind hoch problematisch, weil sie die Unabhängigkeit einer Behörde in Frage stellen.

**O-Ton Kunsmann:**

Ich bin Bernd Kunsmann aus Zeltingen-Rachtig. Ich bin hier der Marktinhaber.

**Autorin:**

Zeltingen-Rachtig ist ein malerisches Weindorf an der Mosel, unweit von Bernkastel-Kues. Nur ein paar Schritte von meinem Haus liegt der kleine Nachbarschaftsmarkt im funktionalen Flachbau der Siebziger Jahre. Die Bewohner des Dorfs sind wie ich froh, dass es hier überhaupt noch eine Einkaufsmöglichkeit gibt. In den Nachbargemeinden sind sie längst verschwunden. Und es gibt im gut sortierten übersichtlichen Supermarkt eine überraschend ausgewogene Mischung zwischen frischen Lebensmitteln und Fertigprodukten. Bernd Kunsmann ist der Dorfbäcker und seit einiger Zeit auch der Inhaber des Lebensmittelladens. Was verkauft er hier auf dem Land?

**O-Ton Kunsmann:**

Es gibt natürlich Fertigprodukte, die werden auch gekauft. Wir setzen bewusst auf die Frischetheke, sowohl Wurst als auch Backwaren. Die werden auch gut angenommen. Viele Kunden sind bereit, die Frischetheke anzunehmen und auch den Preis dafür zu bezahlen.

**Autorin:**

Ist es denn teurer, frisch zu kochen als sich ein Produkt aus dem Tiefkühlfach zu ziehen?

**Kunsmann:**

Nein, teurer ist frisch kochen auf keinen Fall.

**Autorin:**

Kochen ältere Menschen eher frisch und greifen Jüngere lieber zu Convenience Produkten? Könnte man das sagen?

**Kunsmann:**

Nein, das geht Querbeet. Das kann man nicht feststellen. Natürlich spielt der Preis eine Rolle. Je billiger desto besser. Das ist tatsächlich so und keiner gibt es zu.

**Autorin:**

Und dann soll es möglichst ganz lange frisch bleiben?

**Kunsmann:**

Ja, das ist der Wunsch nach der berühmten, Eier legenden Wollmilchsau. Tatsächlich geht das alles nicht.

**Autorin:**

Shelf Life, also die Langlebigkeit eines Lebensmittels ist ein wichtiges Kriterium heutzutage. Viele Menschen können nur einmal pro Woche einkaufen. Ohne Fertigprodukte wären sie eingeschränkter in der Auswahl. Sie sagten, Sie essen frisch gekocht und Convenience Produkte abwechselnd. Was schmeckt Ihnen an einer Fertigpizza?

**Kunsmann:**

Tja, was schmeckt daran? Ich denke, wir sind schon sehr auf den Geschmack gepolt, den man erwartet. Wir sind tatsächlich auf die Aromen eingestellt.

**Autorin:**

Fruchtjoghurt aus dem Kühlregal schmeckt süß und fruchtig. Mache ich ihn mir jedoch selbst, siehe da, eine Geschmacksüberraschung! Und nicht für alle eine gute. Koch Frank Eiks aus Freiburg kennt das.

**O-Ton Eiks:**

Die Menschen haben sich an diesen Geschmack gewöhnt. Grad bei Kindern. Ich mache auch Kinderkochkurse mit denen ich Gerichte gekocht habe und die Kinder sagten dann: „näh, das schmeckt ja überhaupt nicht!“ Dabei war das hundertprozentig reiner Ursprung und Geschmack. Das ist dann schon erschreckend. Aber man kann sich auch zurück sensibilisieren und muss sich die Zeit nehmen. Zeit ist der entscheidende Faktor. Und bei manchen Familien auch das Geld. Haltbarkeit ist natürlich auch ein Thema.

**Autorin:**

Auf was muss ich bereit sein, zu verzichten wenn ich mich für Fertigprodukte entscheide?

**O-Ton Eiks:**

Auf den puren Geschmack. Das ist ein Verzicht, den man in Kauf nimmt. Mir geht er immer um das gute Essen, wo der pure Geschmack des Produkts herauskommt. Und das will ja jeder. Dafür geht man ins Restaurant und das kann auch jeder zuhause. Ich sehe viele Convenience Produkte die wirklich schlecht sind. Es gibt natürlich auch gute, aber es wird niemals wie ein selbstgemachtes. Wie Nudelteig selbstgemacht mit Füllung. Ein selbstgemachtes Produkt das schmeckt ganz anders, das kann man nicht vergleichen. (Kuckucksuhr schlägt) Wenn man frisch einkauft, muss man auch zusehen, dass man es flott verzehrt, sonst verliert es an Geschmack, außer bei Fleisch.

**Autorin:**

Ich genieße schmackhaft zubereitetes Essen aus natürlichen Produkten, die frisch geerntet oder produziert aus meiner Region stammen. Doch wecke ich meine Gürkchen nicht selbst ein, sondern greife ins Regal des Supermarkts. Ich habe eine Schwäche für scharfe Mandeln aus der Tüte, hege aber einen kleinen Ekel vor klebrig süßem Fruchtjoghurt. Ich kaufe gute Schokolade. Ich koche sehr gern, habe aber nicht immer die Zeit dafür. Ich möchte selbstverständlich darüber informiert sein, was ich esse und was drin ist, doch will ich es wirklich ganz genau wissen? Mag ich nicht auch das kleine Träumchen vom Schäumchen?

**O-Ton Grimm:**

Der Einzelne hat natürlich die Chance, auf den Markt zu gehen oder in den Laden, ein Huhn zu kaufen oder Äpfel oder Kraut. Die Möglichkeit gibt es ja. Ich habe vor Jahren mit einem Professor des Bundesforschungsinstituts für Ernährung gesprochen und der sagte zu mir: „Ha, ha, gesunde Ernährung, das geht doch gar nicht.“ Und ich sag: „Aber jeder kann einen Apfel kaufen.“ Und er sagte mir, „ja Sie können das. Aber stellen Sie sich vor, das würden alle machen?“ Da erklärte er mir, das Angebot in Supermärkten in Deutschland würde nicht ausreichen um alle gesund

zu ernähren und das stimmt natürlich. National geht das gar nicht. Er hat mir die Augen geöffnet. Man muss auf das Angebot gucken. Wenn heute alle etwas Gesundes kaufen wollen, dann würde das Angebot gar nicht reichen. Die die zuerst kommen, die kriegen das Obst und das Gemüse, wenn Sie in einen Supermarkt gehen, und die anderen, die müssen Nutella essen.

**O-Ton Eiks:**

(lacht laut) Das finde ich sehr interessant. Gut, ich kann für 80 Millionen Leute (er lacht wieder) also, das muss ich mal umrechnen: wenn also jeder 500 Gramm Erdbeeren mitnehmen will...ach du meine Güte...das sind ja...

**O-Ton Jarke:**

Viele Sachen gäbe es gar nicht ohne uns und dadurch tragen wir auch zu einer bestimmten Lebensqualität bei. Denken sie an Erfrischungsgetränke, Süßwaren, von Gummibärchen über Kaubonbons. Die ganze Welt der Süßwaren wäre ohne Aromen kaum denkbar. Wir sind in ganz vielen Bereichen drin, an die man vielleicht gar nicht so denkt, die aber für die Lebensqualität einen Beitrag leisten.

**O-Ton Blanken:**

Aus unserer Sicht sind den meisten Leuten schon bewusst, dass sie getäuscht werden bei Lebensmitteln und es gibt eine gewisse Resignation bei den Leuten. Nichtsdestotrotz finden wir, dass es sich lohnt, weiterzukämpfen und dass diese Täuschung nicht normal und an der Tagesordnung ist, sondern dass das verboten wird. Unser Bild der Verbraucher ist, dass sie tatsächlich wissen wollen, was in den Lebensmitteln ist. Dass sie mündige Entscheidungen treffen können. Dass sie wissen was sie kaufen.

**Autorin:**

Wenn sie denn überhaupt noch kochen. In einer Zeit, in der das teure Gut Zeit, das man eindeutig zum Kochen zur Verfügung haben muss, immer rarer zu werden scheint, in der sich Familien nicht mehr jeden Tag um den Tisch zum gemeinsamen Mahl versammeln können, in dem hochwertige frische Lebensmittel erstens teuer und zweitens vielleicht gar nicht mehr für alle vorhanden sind, wird dann das Kochen von frischem Essen in dem wir bestimmen, was drin ist, nur noch ein Privileg von wenigen sein? Für die, die es sich zeit- und geldmäßig leisten können? Wobei der Rest zufrieden und in Eile zu Fertigprodukten greifen mag, die wir aus der Werbung kennen und lieben? Ich rief noch einmal den Koch Frank Eiks an, denn die Frage, ob gutes und frisches Essen bald nur noch ein Privileg von immer weniger Menschen sein würde, beschäftigte mich. Er musste über seine Antwort länger nachdenken.

**O-Ton Eiks:**

(am Telefon) Für die Allgemeinheit sehe ich schon Probleme, weil diese Kindheitsträume vom Essen, das die Mutter oder die Oma gekocht hat, das gibt es nicht mehr. Das ist eine schwierige Sache. Kostenmäßig weiß ich nicht. Wenn man etwas will, das liegt ja an einem selber, da gibt man auch für gute Produkte Geld aus.

**O-Ton Jenkins:**

Vorstellen kann ich es mir.

**Kunsmann:**

Nein, denke ich nicht. Es wird weiter einige Leute geben, die gerne frisch kochen, die sich gern die Zeit dazu nehmen, denen macht kochen Spaß. Die auch bewusst kochen (im Hintergrund brüllt in Kleinkind) und es wird diejenigen geben, die auf Fastfood setzen.

**Jenkins:**

Das ist auch eine Entscheidungssache. Zeit kann man sich immer machen, man muss es nur wollen.

**Sprecher:**

Hier kommt der Genuss!

Aromen in unseren Lebensmitteln

Feature von Hannelore Hippe

Die Sprecher waren: Frauke Poolman, Rebecca Szerda, Nadine Kettler, Stefan Roschy

Ton und Technik: Norbert Fossen und John Krol

Regie: Hannelore Hippe

Redaktion: Wolfram Wessels

Produktion: Südwestrundfunk 2016