



Häufige Fragen zur Ausstellungsordnung

Was steckt eigentlich hinter den Kriterien, die die Aussteller der SlowFisch beachten müssen? Dr. Hanns-E. Kniepkamp und Michael Reinhard beantworten die häufigsten Fragen und erklären Begrifflichkeiten.

1. Warum sind Hefeextrakte mit Geschmacksverstärkern gleich zu setzen?

Hefeextrakte enthalten 7–9 % Glutaminsäure. Durch entsprechende Dosierung werden damit die gleichen Effekte wie mit Glutamat erzielt. Leider hat sich die Lebensmittelindustrie durchgesetzt und erreicht, dass Hefeextrakte nicht als Geschmacksverstärker deklariert werden müssen. Dies ist ein weiterer Schritt in Richtung eines "Clean Label". Unter einem Clean Label versteht man ein Etikett auf dem möglichst wenig Zusatzstoffe und E-Nummern aufgeführt werden müssen, denn diese Angaben könnten den Verbraucher unnötig verunsichern.

2. Was bedeutet Rösche?

Rösche bezeichnet die knusprige Kruste z. B. eines Brötchens. Dies wird in Backmischungen hauptsächlich durch den Einsatz von Enzymen erreicht. Bei Demeter und Bioland sind diese Enzyme wegen des Risikos von Allergien nicht erlaubt.

3. Was besagt die Lebensmittel-Kennzeichenverordnung (LMKV)? Welche Angaben müssen laut LMKV gemacht werden?

Die Lebensmittelkennzeichenverordnung regelt, dass Zutaten und allergene Substanzen auf dem Etikett von verpackten Lebensmitteln in absteigender Reihenfolge ihrer Konzentration angegeben sein müssen. Bei „loser“ Ware ist der Verkäufer verpflichtet auf Nachfrage diese Deklaration zur Verfügung zu stellen. Es ist deshalb das Bestreben der Lebensmittelindustrie möglichst „harmlos klingende“ Zutaten auf dem Etikett anzugeben (→ Clean Label). Hefeextrakt klingt doch besser als Glutamat, und Johannisbrotkernmehl besser als Verdickungsmittel und modifizierte Stärke besser als acetyliertes Distärkeadipat. Werden diese Zusatzstoffe im Herstellungsprozess abgebaut, so sind sie nicht anzugeben.

4. Was ist der Unterschied von künstlichen, naturidentischen und natürlichen Aromastoffen?

Künstliche Aromastoffe sind Substanzen, die synthetisch hergestellt werden und ein Aroma nachahmen, das so nicht in der Natur vorkommt.

Naturidentische Aromastoffe sind Substanzen, die synthetisch hergestellt werden mit dem Ziel, einer Aromakomponente eines natürlichen Produkts genau zu entsprechen (z. B. Vanillin).

Natürliche Aromastoffe sind chemisch definierte Stoffe, die in der Regel nicht aus der namensgebenden Pflanze gewonnen werden, sondern mittels mikrobiologischer Verfahren aus in der Natur vorkommenden Ausgangsstoffen hergestellt bzw. synthetisiert werden (z. B. Erdbeeraroma).

5. Was ist eine Porensteuerung?

In Backwaren wird durch Zugabe von Phosphaten eine gleichmäßige und reproduzierbare Porengröße erreicht.

6. Was ist GDL (Schnellreife)?

Glucono- δ -Lacton ist ein Reifebeschleunigungsmittel und wird bei Rohwürsten und Fisch (Matjesheringe) eingesetzt, um die Reifezeit zu beschleunigen.

7. Was ist Johannisbrotkernmehl und Guarkernmehl?

Guarkernmehl und Johannisbrotkernmehl sind Verdickungsmittel, Stabilisatoren, Feuchthaltemittel und Mundgefühlsregulatoren. Sie dienen zur Volumenerhöhung von Eis, verbessern die Feuchthalteeigenschaften von Backmitteln und verhindern das Trennen von Öl und Wasser in Saucen, hindern die Kräuter bzw. Schaugewürze am Absinken bei Essig und verleihen Crema di Balsamico die unnatürliche Cremigkeit, die sonst nur bei langer Reifung und Konzentrierung der Essige entsteht.

8. Was sind Aromaextrakte?

Aromaextrakte können durch physikalische (einschließlich Destillation und Extraktion mit Lösungsmitteln wie Wasser, Alkohol, pflanzliche Öle), enzymatische oder mikrobiologische Verfahren hergestellt werden. Der Unterschied zu Aromastoffen liegt darin, dass hier nicht einzelne Aromakomponenten isoliert werden, sondern der Aromenkomplex der Ausgangsfrucht oder Teilkomplexe erhalten bleiben. Bei industriell hergestellten Extrakten kommen als Extraktionsmittel häufig chemische Lösungsmittel wie Propylenglykol, Triacetin, Hexan, Methylenchlorid, Salzsäure oder Aceton zum Einsatz.

9. Was sind F1 Hybriden?

F1 Hybriden sind im allgemeinen vitaler als reinerbige Vermehrungen, haben jedoch den Nachteil, dass sie im Allgemeinen nicht dazu benützt werden können, daraus Saatgut zu gewinnen. Das heißt der Landwirt der sich auf die durchaus vordergründig vorhandenen Ertragssteigerungen der F1 Hybriden verlässt, büßt dafür die Eigenvermehrbarkeit des Saatgutes ein und verliert die genetische Vielfalt.

10. Was sind Nitrate?

Nitrate sind Umrötungshilfsmittel bei der Wurstherstellung. Die landläufige Bezeichnung ist Salpeter.

11. Was sind Produktionshilfsstoffe?

Es sind im Prinzip „Verarbeitungshilfen“. Diese sind in der Regel im fertigen Produkt nicht deklarationspflichtig, weil sie überwiegend zu den technischen Hilfsstoffen zählen und nach der Verarbeitung wieder weitgehend entfernt werden.

12. Was sind Surrogate?

Das Surrogat bezeichnet einen Ersatz für ein hochwertiges Produkt. Ein Lebensmittelsurrogat oder Lebensmittelimitat, manchmal auch Lebensmittelplagiat, ähnelt vom Aussehen und Geschmack einem hochwertigen Produkt, ist aber in der Herstellung deutlich billiger. Die Zutaten eines Lebensmittelimitats und das Imitat selbst sind meist gesundheitlich unbedenklich. Imitate müssen nicht als solche deklariert werden, es genügt die Angabe der Zutatenliste. Es dürfen aber keine Bezeichnungen gewählt werden, die beim Verbraucher zur Verwechslung mit dem hochwertigen Produkt führen. Beispiele: Analogkäse, Formfleisch, Surimi.

13. Was versteht man unter einer Rauchdusche?

Traditionell werden Würste, Schinken oder Fisch über glimmenden Holzspänen geräuchert um sie haltbarer zu machen und ihnen einen besonderen Geschmack zu geben. Räuchern ist ein Handwerk, das man verstehen muss und das Zeit kostet. Schneller, billiger und einfacher geht es mit der Rauchdusche, bei der ein wässriger Rauchextrakt über das zu räuchernde Gut gesprüht wird. Die Haltbarmachung geht dabei verloren. Verfechter dieser Methode behaupten, dieses Verfahren sei umweltverträglicher und gesünder als das klassische Räuchern, verschweigen aber den Ökonomischen Nutzen. Dagegen äußert die europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit gesundheitliche Bedenken.

14. Was versteht man unter Feuchthaltung?

Um ein Austrocknen von Gebäck zu vermeiden, werden billige Zuckerausstauschstoffe wie Sorbitol und ähnliches zugesetzt.

15. Was versteht man unter Lab?

Lab ist ein natürlich im Kälbermagen vorkommendes Enzymgemisch aus Chymosin und Pepsin. Es lässt die Milch gerinnen, ohne dass sie sauer wird. Wichtiger Stoff zur Herstellung von Käse. Ist Produktionshilfsstoff und daher nicht deklarierungspflichtig. Wird heute auch gentechnisch hergestellt.

16. Was versteht man unter modifizierter Stärke?

Modifizierte Stärken sind überwiegend chemisch bearbeitete Stärken, die insbesondere den technischen Anforderungen der Lebensmittelindustrie gerecht werden. Sie weisen gegenüber natürlicher Stärke eine bessere Hitzestabilität, Säurestabilität, Scherstabilität sowie ein besseres Gefrier- und Auftauverhalten auf. Chemisch verändert werden sie durch Behandlung mit Säuren, Laugen, Peroxiden und Enzymen. Die modifizierten Stärken sind richtige Tausendssassas in der Lebensmittelindustrie und modifizierte Stärke klingt doch schön im Vergleich zu acetylierte, oxidierte Stärke. Modifizierte Stärken sind Lebensmittelzusatzstoffe, müssen aber nur als solche deklariert werden, wenn sie chemisch verändert wurden (E 1400 bis E 1451), ansonsten – bei physikalischer (Hitze, Druck) oder enzymatischer Modifikation – gelten sie als Lebensmittelzutat und haben keine E-Nummer.

17. Wie läuft eine Reifung in Folie ab?

Im Gegensatz zu herkömmlich reifenden (Hart-)Käse, der alle paar Tage mit Salzwasser abrieben werden muss, was Zeit und Kostenintensiv ist, entfällt dies bei der Reifung in Folie. Es müssen spezielle Milchsäurebakterien eingesetzt werden, die weniger CO₂ ausatmen, das dann durch die Folie ausgetauscht wird. Waschen in Salzlake entfällt. Damit wird alles billiger.