Verbraucherzentrale Südtirol
Centro Tutela Consumatori Utenti
Die Stimme der VerbraucherInnen
La voce dei consumatori

VZS-name

VZS-str
VZS-plz
VZS-tel
info@verbraucherzentrale.it

Konservierungsmittel: geht es auch ohne?

Mon, 10/28/2019 - 11:07

Konservierungsmittel hemmen das Wachstum von Bakterien und anderen Mikroorganismen. Sie werden Lebensmitteln zugesetzt, um deren Haltbarkeit zu verlängern. Das mag bequem erscheinen – trotzdem nimmt die Skepsis von Verbrauchern und Verbraucherinnen gegenüber Konservierungsstoffen zu. Derzeit sind in der EU 43 Konservierungsmittel für die Verwendung in Lebensmitteln zugelassen. Einige davon werden für pseudoallergische Reaktionen, Verdauungsbeschwerden, Kopfschmerzen und andere Symptome verantwortlich gemacht. Die Lebensmittelindustrie argumentiert, dass der Zusatz von Konservierungsstoffen notwendig sei und die Lebensmittel sicherer mache. Doch ginge es auch ohne?
„Die Bio-Branche zeigt, dass auf Konservierungsmittel weitgehend verzichtet werden kann“, weiß Silke Raffeiner, Ernährungsexpertin der Verbraucherzentrale Südtirol. „Für verarbeitete Bio-Produkte wird der Einsatz von Konservierungsmitteln auf ein Minimum und auf jene Lebensmittel, für welche dies technologisch erforderlich ist, beschränkt.“ Bestimmte Konservierungsmittel wie Zitronensäure, Rosmarinextrakt, Kaliumnitrat oder Schwefeldioxid sind für Bio-Lebensmittel erlaubt – Stoffe wie Sorbinsäure, Benzoesäure, Propionsäure, Orthophenylphenol oder Natamycin dagegen nicht.
Auch im eigenen Haushalt werden kaum Konservierungsmittel eingesetzt. Sehr wohl aber Zutaten mit einer konservierenden Wirkung wie Zucker, Salz, Essig oder Alkohol. Wer selbst Marmelade mit wenig Zucker und ohne Konservierungsmittel einkocht, weiß allerdings auch, dass er oder sie dabei sehr sauber arbeiten und die Marmelade, einmal geöffnet, rasch verbrauchen muss, da sich sonst der Schimmel breitmacht.
Wegen der Skepsis der Verbraucher und Verbraucherinnen bemüht sich die Lebensmittelindustrie mittlerweile um Alternativen. Vielversprechend sind pflanzliche Extrakte wie Rosmarinextrakt. Auch spezielle Verpackungstechnologien, beispielsweise mittels Hochdruck, könnten es in Zukunft möglich machen, auf den Zusatz von Konservierungsmitteln zu verzichten.