

Aromen im Öko - Landbau

Das „ureigene“ Aroma, der typischen Geruch und Geschmack eines Lebensmittels, wird durch eine Vielzahl von Aromastoffe hervorgerufen. So prägen ca. 300 Aromastoffe das Aroma eines Apfels und mehr als 700 Stoffe das des Kaffees. In Lebensmitteln wurden ca. 5.000 Aromastoffe nachgewiesen. Hiervon hat die EU etwa 2.750 Stoffe im Aromastoffregister erfasst, die zur Aromatisierung von Lebensmitteln verwendet werden. Ein fertiges Aroma, das „per Hand“ zur Aromatisierung eines Produktes zugegeben wird, enthält i.d.R. zwischen 50 und 150 Aromastoffe. Diese Aromen werden durchschnittlich in einer Dosis von 1 : 1.000 (1 g Aroma in 1 kg Lebensmittel) eingesetzt. So werden in Deutschland jedes Jahr etwa 15.000 t Aromen verarbeitet und 150 g vom deutschen Durchschnittsbürger verzehrt.

Alternativen zu Aromastoffen im Öko-Bereich

Öko-Betriebe bemühen sich um möglichst natürliche Lebensmittel. Beispiel Biojoghurt: Bei der Herstellung und Lagerung kommt es zu großen Aromaverlusten (wenn der saure Joghurt auf die säureempfindliche Frucht trifft). Zudem sind die Aromastoffe von beliebten Früchten wie Erdbeere, Kirsche oder Pfirsich sehr schwach. In der herkömmlichen Joghurtproduktion wird dies meist durch künstlich hergestellte Aromen ausgeglichen. Viele Ökomolkereien entwickeln hierzu Alternativen. Sie erwärmen die Fruchtmischungen, um zusätzliche Geschmacksstoffe freizusetzen und bevorzugen besonders aromareiche Früchte wie Blaubeeren und Orangen oder kombinieren mehrere Früchte miteinander. Alternativ werden Ökojoghurts als Zweischicht-Joghurts (Frucht unten, Joghurt oben) angeboten, bei denen der Fruchtgeschmack besser erhalten bleibt. Dies erklärt, warum Ökokunden oft ungewöhnliche Joghurtsorten vorfinden und ihren Joghurt wieder umrühren müssen. Nur für wenige Ökoprodukte wie Tee und Süßwaren ist der Zusatz von Aromen zurzeit noch unentbehrlich.

Naturland beschränkt Aroma-Einsatz

Öko-Verarbeiter dürfen zur Aromatisierung von Öko-Lebensmitteln laut EU-Recht nur Aromaextrakte wie ätherische Öle und Destillate aus den namensgebenden Rohstoffen und natürliche Aromen einsetzen. Damit sind für Öko-Produkte deutlich weniger Aromen zugelassen als in der konventionellen Verarbeitung: Naturland lässt natürliche Aromen nur für

Milcherzeugnisse (Fruchtzubereitungen), Teeprodukte und Fleisch/waren (Raucharoma) zu. Diese Aromen sollen nach Möglichkeit aus der namensgebenden Frucht stammen, wie es auch viele Kunden erwarten.

Aromenarten		
Angabe auf d. Verpackung	Beschreibung	Herstellung
Natürliches Aroma	aus der namensgebenden Frucht oder aus pflanzlichen bzw. tierischen Quellen	mikrobiologisch, z. B. mithilfe von Bakterien oder physikalisch durch Extraktion, Destillation, Pressen ... Beispiel: Vanille aus der Vanilleschote oder natürliches Erdbeeraroma
Aroma	naturidentisch: ein natürliches Aroma wird synthetisch nachgebaut, z. B. aus Stärke oder Erdöl	durch chemische Synthese, Beispiel: Vanillin oder Erdbeeraroma
Aroma	künstlich: kommen nicht in der Natur vor, 14 Stoffe sind zugelassen	durch chemische Synthese, Beispiel: Ethylvanillin

Keine Gentechnik mit Öko-Aromen

Aromen können mit Hilfe gentechnisch veränderter Mikroorganismen, aus gentechnisch gewonnenen Enzymen oder aus gentechnisch veränderten Pflanzen erzeugt werden. Die gentechnische Anwendungen werden i.d.R. nicht gekennzeichnet. Kennzeichnungspflichtig sind nur Aromen, die unmittelbar aus gentechnisch veränderten Organismen wie Soja und Mais hergestellt werden. Nur für Öko-Lebensmittel gilt weiterhin ein generelles Gentechnikverbot.

Keine klare Regelungen für Aromastoffe

Für Aromastoffe gibt es keine Höchstmengenbegrenzungen und kein Zulassungsverfahren wie bei Zusatzstoffen. Ausnahme bilden nur die 14 künstlichen Aromastoffe und einige Stoffe mit pharmakologischen Eigenschaften. Daher arbeitet die EU-Kommission an einer neuen EU-weiten Regelung für Aromen. Für die Anwendung im Öko-Bereich entwickeln die Öko-Anbauverbände eine Zertifizierungsrichtlinie speziell für die Zulassung von Öko-Aromen, in der auch die zulässigen Zutaten und Hilfsstoffe in Aromen definiert werden. Es bleibt zu hoffen, dass sich damit die Transparenz für die Kunden erhöht und Öko-Verarbeiter mehr Recht Klarheit erhalten.