

Convenience Food

Was ist besser an der Bio-Pizza?

Gesund und rasch zubereitet müssen sie sein, die modernen Nahrungsmittel für Anspruchsvolle. Kein Wunder, daß das schnelle Essen längst auch die Bioläden erobert hat. Dabei stoßen auch Ökoproduzenten auf das Problem der Zusatzstoffe.

Sechs von zehn EuropäerInnen lesen regelmäßig das Kleingedruckte auf den Verpackungen ihrer Lebensmittel. Das hat die Europäische Kommission in ihrem «Eurobarometer» letzten Monat herausgefunden. Seit BSE ist man in Brüssel auf der Hut. Ab Mitte Oktober wurde deshalb in allen Mitgliedsstaaten eine Kampagne zum Thema «Lebensmittelsicherheit» lanciert: Die EU-BürgerInnen sollen besser darüber informiert werden, was wirklich drin ist in der verpackten Eßware. Damit das gelingt, will man vor allem über die komplizierten E-Nummern und andere Kennzeichnungen aufklären.

Je verarbeiteter die Nahrung, desto länger die Zutatenlisten. Dabei ist es trotz aller Skepsis der KonsumentInnen gerade der Bereich der schnellen und fertigen Gerichte, in moderner Sprache auch Convenience Food genannt, der in der Lebensmittelbranche boomt. Auch in den Bioläden. Offensichtlich will die gesundheitsbewußte Ökokundschaft heutzutage nicht mehr jeden Tag die Kornmühle anwerfen und danach stundenlang ihre Vollwert-Mahlzeit bruzeln. Immer mehr wollen die Bio-Alternative zum konventionellen Junk-Food. Und die gibt es bereits: Ob Bio-Pizza oder Bio-Fritten aus der Tiefkühltruhe, Rohkostsalat im Glas, Tofu-Geschnetzeltes in der Alubox oder Dinkel-Burger aus der Vakuum-Tüte, das Angebot

wurde auch in vielen Luxemburger Naturkostläden dem Trend der eiligen Eßkultur angepaßt.

Da tun sich Gewissens-Konflikte in der umwelt-bewußten Branche auf. Der Verstoß gegen das Frische-Gebot etwa, oder aber die aufwendigere Verpackung. Plastik-Beutel oder Chipstüten, waren bislang im Bioladen ziemlich verpönt. «Ein großes Spannungsfeld», sagt Klaus Wagener Geschäftsführer der Hersteller von Bioprodukten, die sich in den «Bundesverbänden für Naturkost und Naturwaren» (BNN) zusammengeschlossen haben, «doch die Lebensmittelvorschriften lassen oft wenig Spielraum.» Als «Notwendigkeit», beschreibt Marita Odia, Sprecherin des BNN das Angebot dieser «Convenience»-Produkte in Naturkostqualität. Denn die Perspektive heißt: möglichst viele KundInnen erreichen. Und die haben sich verändert. «Heute Aldi, morgen Naturkost», charakterisiert Odia das gesplante Konsumverhalten der heutigen Kundschaft. Und: «Der Naturkosthandel muß diese Widersprüche aushalten.»

Jetzt ist die «individuelle Unternehmensentscheidung» gefragt. Fabrikanten von Öko-Fertigprodukten haben deutlich weniger Handlungsspielraum als die konventionellen Kollegen. Die nämlich dürfen getrost auf die 296

Zusatzstoffe, die in der EU zugelassen sind, zurückgreifen. Etwa, um der Pizzaaufgabe farblich etwas auf die Sprünge zu helfen, ihr Backverhalten zu unterstützen oder um sie haltbarer zu machen.

Was ist denn nun anders an der Bio-Fertig-Pizza? «Sehr viel», sagt Klaus Wagener: Vollkornteig ist obligatorisch, mindestens 70 Prozent der verwendeten Lebensmittel müssen laut EU-Direktive aus «kontrolliert ökologischem Anbau» stammen. Dazu zählen sowohl Mehl, Gemüse, Fleisch und Käse. Die restlichen Inhaltsstoffe müssen im Anhang 6 derselben EU-Direktive 2002, welche die Herstellung von Ökoprodukten regelt, extra aufgeführt sein. Konservierungs- und Farbstoffe sind prinzipiell tabu, zugelassen sind jedoch Zusätze wie Enzyme und Aromastoffe. Die einzelnen Verbände, wie *Bioland* oder *demeter*, sind da noch strenger. Für die Verarbeitung der Lebensmittel, die ihr Markenzeichen tragen, gelten über die europäische Gesetzgebung hinaus zusätzlich interne Richtlinien, die beispielsweise den Einsatz von Aromen gänzlich verbieten.

In ihrer neuesten Ausgabe überprüfte die Zeitschrift «Öko-Test» die Qualität von 18 Tiefkühlpizzen, darunter auch die «Pizza Milanese» vom «Naturland»-Produzenten Cozzolino. Die Bio-

pizza erhielt im Gegensatz zu sechs konventionellen Pizzen, die als «empfehlenswert» galten, lediglich das Testergebnis: «eingeschränkt empfehlenswert». «Uns hat vor allem der Widerspruch zwischen dem Packungs-Foto und der Realität gestört», sagt Öko-Test-Autor Stefan Becker gegenüber *forum*. Tatsächlich läßt die Abbildung auf der Schachtel deutlich mehr Salami erwarten, als die Tester vorgefunden haben, nachdem die Pizza ausgepackt auf dem Tisch lag. Zudem verstößt der Hersteller laut Becker gegen geltendes Lebensmittelrecht: In der Zutatenliste fehlt die genaue Angabe zur Fleischeinwaage.

Was die Qualität des Fertiggerichts betrifft, schnitt die Biopizza allerdings verhältnismäßig gut ab. Zwar wurde auch hier wie in allen anderen Pizzen Natriumglutamat, ein Geschmackverstärker, nachgewiesen - ein Umstand, für den der Hersteller jedoch nichts kann. In gewissen Mengen kann sich der Stoff nämlich überall dort bilden, wo Eiweiß zu finden ist. Künstlich zugesetzt wurde er im Hause «Cozzolino» jedoch nicht. Im Gegensatz zu den meisten anderen Herstellern verzichtete man auf Nitrat und Nitrit, womit vor allem Schinken und Salami haltbar gemacht werden. Auch Aromastoffe, die zuweilen schlechten Geschmack vertuschen oder eine zusätzliche Note vortäuschen sollen, kamen nicht zum Einsatz.

Ihr Zusatz wäre auch laut hauseigenen *Naturland*-Richtlinien verboten. Trotz strenger Bestimmungen lohnt es sich

allerdings, auch bei Bioprodukten auf das Kleingedruckte zu achten. Denn «manchmal geht es nicht ganz ohne Zusatzstoffe», gibt Klaus Wagener zu, dann werden Extra-Genehmigungen erteilt. Wer beispielsweise einen Fruchtjoghurt im Naturkostladen kauft, findet gelegentlich in der Zutatenliste auch die Bezeichnung «natürliches Aroma».

«Himbeerjoghurt mit reinem Fruchtzusatz hätte spätestens nach drei Tagen den Fruchtgeschmack gänzlich verloren», erklärt Gerd Wiese, Geschäftsführer der Molkerei-Genossenschaft Hohenlohe-Franken, die von Schrozberg bis nach Luxemburg liefert. Also wird zuweilen mit ätherischem Himbeeröl nachgeholfen. Prinzipiell erlaubt sind eigentlich nur FTNF-Aromen - «from the named fruit», das heißt solche Stoffe, die aus der betreffenden Frucht gewonnen werden. Doch auch hier gibt es Ausnahmen. Die bayrische «Andechser Molkerei» setzt ihrem Bio-Erdbeer-Joghurt gar ein «natürliches» Aroma zu, das mit der Erdbeere gar nichts zu tun hat.

«Ein natürliches Fruchtaroma setzt sich aus mehreren Hundert Stoffen zusammen», sagt Klaudia Neuhold vom FruchtzubereitungsHersteller «Steirerobst», der Andechser beliefert. Welche Komponenten das genau sind, sei für Laien schwer zu erfassen - allerdings, könne sie versichern, daß es sich im Fall des Erdbeerjoghurts ausschließlich um Destillate aus Früchten handele. Der komplizierte Aufbau der Aromastoffe stößt auch bei Produzenten wie Gerd Wiese auf Skepsis: «Die Hersteller sind

nicht immer sehr großzügig in der Verabgabe ihrer Produktinformationen.»

Wiese würde deshalb am liebsten ganz auf die kleinen Helfer verzichten und arbeitet an der Entwicklung von Alternativen. Der Einsatz von Zucker könnte dabei so manche Probleme lösen, denn Zucker unterstützt den Obstgeschmack dauerhaft. Allerdings ist auch dieser Zusatz in nahezu allen Bioprodukten verboten, gesüßt wird vielmehr mit «natürlichen» Süßstoffen wie Honig, Apfeldicksaft oder Agavensirup. Einige Tricks, mit denen man den Zusatz von Aromastoffen vermeiden kann, kennen die Joghurt-Experten inzwischen: Banane-plus-Zitrone behält beispielsweise den Geschmack, sowie sich auch Kirsche und Holunder hervorragend ergänzen. «Es war ein langer Weg», gibt Wiese zu. Ähnlich experimentiert wird seit geraumer Zeit in der Biosaft-Branche, wo es vor allem darum geht, den Einsatz von Enzymen zu vermeiden. Auch hier gibt es trotz prinzipiellem Verbot in den meisten Verbänden Ausnahmegenehmigungen. Kirschen etwa brauchen die Unterstützung von Enzymen bei der Entsaftung.

Prinzipiell will man die Herstellung bestimmter Produkte im Biobereich nicht verbieten. Deswegen werden weiterhin Ausnahmegenehmigungen vergeben, allerdings nur dann, wenn es wirklich nicht anders geht. Klaus Wagener ist gerade dabei, für den BNN ein Kriterienkatalog aufzustellen, der als Handlungshilfe für die Verbände dienen soll. Gültig ist jede Extra-Erlaubnis jeweils nur für zwei Jahre - dann wird überprüft, ob nicht in der Zwischenzeit eine brauchbare Alternative entwickelt wurde. «Wir befinden uns in einer Übergangsphase», beschreibt Wagener die Zukunftsperspektive. Klar ist, daß Convenience auch im Biobereich weiter boomen wird und damit die Probleme der notwendigen Zusätze größer werden. Wer's weiterhin eilig hat mit dem Kochen und dennoch Wert auf möglichst zusatzfreies und ökologisches Essen legt, muß wohl vor allem auf die Experimentierfreudigkeit der BioproduzentInnen hoffen.

Danièle Weber

Die Autorin ist Journalistin beim GrängeSpoun

