

DARF'S EIN BISSERL MEHR SEIN?**KENNEN SIE DIE 25 ERSTAUNLICHSTEN FAKTEN
ÜBER LEBENSMITTEL?**

Eines davon ist: Die häufig im Brot enthaltene Substanz L-Cystein wird aus Menschenhaar gewonnen!

Wenn Sie die Liste der Inhaltsstoffe eines abgepackten Brotes oder Gebäcks studieren, so finden Sie darauf häufig die Substanz L-Cystein. Dabei handelt es sich um eine nicht essenzielle Aminosäure, die bei vielen Backwaren dem Teig zugesetzt wird, um ihn schneller industriell verarbeiten zu können. Im Mehl für den Hausgebrauch ist diese Substanz normalerweise nicht enthalten, man findet sie aber überall in industriell hergestellten Backwaren wie Pizzateig, Brötchen und anderem Gebäck.

Zum Teil wird dieses L-Cystein im Labor direkt synthetisch hergestellt, das meiste stammt aber aus einer billigen und im Überfluss vorhandenen natürlichen Eiweißquelle: Menschenhaar!

Das Haar wird zunächst in Säure aufgelöst, anschließend wird das L-Cystein chemisch isoliert, verpackt und an die industriellen Hersteller von Backwaren verschickt. Neben Menschenhaar gibt es weitere Quellen für L-Cystein wie Hühner- und Entenfedern, Kuhhörner und Erdöl-Nebenprodukte.

Übrigens: Das meiste Haar, das zur Herstellung von L-Cystein verwendet wird, wird in Friseursalons vom Fußboden aufgekehrt. Manchem wird sicher mulmig bei dem Gedanken, aufgelöste Haare zu essen, doch die meisten Menschen im Westen haben keine grundsätzlichen Einwände dagegen. Ein erheblicher Teil des L-Cysteins, auch manchmal als E-910 angeführt, stammt jedoch aus China, wo Herkunft und Herstellungsverfahren äußerst fragwürdig sind, da ist die Sorge wohl berechtigt.

Salz, Sauerteig, Mehl und Wasser, eine Handvoll Zutaten reicht eigentlich, um ein gutes, knuspriges Brot zu backen, oder?

Rund 100 Zusatzstoffe dürfen in Brot- und Backteige hineingegeben werden. Dazu kommen noch Emulgatoren, Stabilisatoren, Säuerungsmittel, Gärunterbrecher und Lecithine. Die sollen den Teig feinporiger machen und dafür sorgen, dass er in den Maschinen besser verarbeitet werden kann, damit industriell hergestellte Backwaren besser aufgehen und das Brot schließlich länger haltbar bleibt. Viele dieser Zusatzstoffe müssen aufgrund der bestehenden Deklarationsvorschriften erst gar nicht kenntlich gemacht werden, was es dem Verbraucher doppelt schwer macht, sich über die Inhaltsstoffe seines täglichen Brots ausführlich zu informieren.

Mehr Transparenz und Kennzeichnung beim Brotkauf würden dem Kunden helfen, seine Entscheidung zu treffen zwischen Industrieprodukt und herkömmlichem Handwerk.

Monica Waltner hat mit Meinl am Graben eine eigene Food Selection zusammengestellt und berät als Food Advisor vor Ort.

Infos & Anmeldung: Tel.: 01/532 33 34,

E-Mail: information@meinlamgraben.at

www.monicawaltner.at

ERNÄHRUNGSBERATERIN

Monica Waltner

