

Was ist wirklich drin?

Eine Entschlüsselung der Hieroglyphen auf Zutatenlisten alltäglicher Produkte

Viele Verbraucher stehen Zutatenlisten eher ratlos gegenüber. Unverständliche chemische Bezeichnungen wecken zudem Misstrauen, da Chemie eher mit negativen Dingen wie Schadstoffen und gesundheitsschädlichen Wirkungen verknüpft wird. Der Chemiker Georg Schwedt, Professor für Analytische und Anorganische Chemie an der TU Clausthal, möchte seinem Leser die Zutatenlisten verständlich machen und auf spannende Art die Funktion der Inhaltsstoffe erklären.

Als Rahmenhandlung führt eine kleine Familie den Leser vom Frühstück bis zum Zähneputzen am Abend durch einen Tag mit vielen Produkten aus dem Supermarkt. Tante Emma verwendet am liebsten frische Produkte aus dem eigenen Garten oder vom Bauern. Das Sortiment des kleinen Supermarkts an der Ecke beäugt sie oft aufgrund der langen, für sie unverständlichen Zutatenlisten sehr kritisch. Peter, von Beruf Chemiker, erläutert diese Begriffe, seine Frau Anna, eine Historikerin und Wirtschaftsjournalistin, forscht nach meist historischen Quellen zu diesen Produkten. Ihre Tochter Claudia, die gerade die 12. Klasse mit Chemie Leistungskurs absolviert, interessiert sich besonders für die Herstellung und Warenkunde der Produkte.

Bereits vor dem Frühstück entdeckt die Familie im Bad die Inhaltsstoffe kosmetischer Produkte. Peter erklärt chemische Begriffe und erläutert die Funktion der Inhaltsstoffe, während Anna unterhaltsame Exkursionen in die historische Badpflege und Rasur unternimmt. In gut verständlicher Weise werden später beim Einkauf der Familie die Wirkungen von Tensiden, Enzymen oder Bleichmitteln in Wasch-, Reinigungs- und Pflegemitteln beschrieben. Mit einer umfangreichen Warenkunde zeigt Georg Schwedt, warum so viele verschiedene Produkte in den Regalen der Supermärkte stehen. Die eingefügten Zitate aus historischen Zeitungen und älteren und jüngeren Chemielexika verdeutlichen, welche oft positiven Entwicklungen in der Wasch- und Reinigungsleistung der Produkte sowie im Umweltschutz durch die

Chemie in den letzten Jahrhunderten ermöglicht wurden.

Beim Mittagessen der Familie finden sich 16 Inhaltsstoffe mit vier E-Nummern auf der Zutatenliste eines Creme-Desserts. Georg Schwedt entführt den Leser zunächst in die Geschichte des Begriffs Creme. Dann erklärt er die Herstellung, den Verwendungszweck und zum Teil die lebensmittelrechtliche Grundlage von modifizierter Stärke, Verdickungsmitteln, Stabilisatoren und Süßstoffen. Literaturhinweise zur Entschlüsselung der E-Nummern

gen, auf deren Basis Zutatenlisten erstellt werden.

Bei der Beschreibung der Produkte bleibt Georg Schwedt weitgehend neutral. Eine Bewertung oder gesundheitliche Einschätzung der Zusatzstoffe erfolgt nicht. Nur auf nicht ganz unbedenkliche Zusatzstoffe wie Farbstoffe in Kaviar oder Lippenstift weist der Autor hin.

Immer wieder macht Georg Schwedt neugierig auf weitere Informationen zu den behandelten Themen oder Inhaltsstoffen. So erklärt er, wie ein Rohrreiniger funk-

Georg Schwedt,
**Was ist wirklich drin?
Produkte aus dem Supermarkt.**
Viley-VCH Verlag,
Weinheim 2006,
ISBN-10: 3-527-31437-7,
231 Seiten, 24,90 Euro.



und der Lebensmittel-Zusatzstoffliste machen neugierig und regen zu weiteren Recherchen an.

Georg Schwedt versteht es, durch diese bunte Mischung aus Warenkunde, Chemiewissen und historischer Entwicklung der Produkte dem Leser auf unterhaltsame Weise komplizierte chemische Bezeichnungen und E-Nummern zu erklären. Er zeigt, dass sich dahinter auch ganz natürliche Produkte wie Vitamin E verbergen können. Allgemeines chemisches Grundwissen erleichtert die Lektüre einiger Abschnitte. Die Produkte sind so ausgewählt, dass möglichst viele Zusatzstoffe oder Zutaten behandelt werden.

Mit Exkursen in das LMBG (Lebensmittel- und Bedarfsgegenstandesgesetz, seit September 2005 LFGB), Erläuterungen zur Produktkennzeichnung und der Erklärung des INCI-Systems zur Kennzeichnung kosmetischer Produkte (International Nomenclature Cosmetic Ingredients) erhält der Leser einen Einblick in die rechtlichen Grundla-

tioniert, lässt aber offen, welche Wirkung das freigesetzte Chlor im Abwasser entwickelt. Auch die historischen Quellen regen an, sich weiter auf Forschungsreise zu machen. Dies unterstützen gut ausgewählte Hinweise zu Literatur und Museen, die das jeweilige Thema ergänzen oder vertiefen.

Insgesamt ist das Buch eine abwechslungsreiche und informative Lektüre, die es dem kritischen Verbraucher ermöglicht, viele Inhaltsstoffe ihrer chemischen oder biologischen Funktion zuzuordnen. Der Leser lernt etwa, einzuschätzen, welche kosmetischen Produkte für ihn aufgrund der Zutatenliste vielleicht doch entbehrlich sind. Auch verführen einige Zutatenlisten sicherlich dazu, sich wieder mehr Zeit und Mühe zum Kochen zu nehmen, da frisch zubereitete Gerichte weniger Hilfsstoffe benötigen. ◆

Die Rezensentin

Evelyn Langer ist Diätassistentin und Ökotrophologin und arbeitet im Diabetes-Schulungszentrum Aschaffenburg. In den Diabetes-Schulungen erreichen sie viele Fragen zu den Hieroglyphen der Zutatenlisten.