

KUNDENINFO

Aromen im Öko-Landbau

Das „ureigene“ Aroma, der typische Geruch und Geschmack eines Lebensmittels, wird durch eine Vielzahl von Aromastoffen 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 Öko-Joghurt: 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 Öko-Molkereien 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 Öko Joghurts als Zweischicht-Joghurts (Frucht unten, Joghurt oben) angeboten, bei denen der Fruchtgeschmack besser erhalten bleibt. Dies erklärt, warum Öko-Kunden oft ungewöhnliche Joghurtsorten vorfinden und ihren Joghurt wieder umrühren müssen. Nur für wenige Öko-Produkte wie Tee und Süßwaren ist der Zusatz von Aromen zurzeit noch unentbehrlich.

Naturland beschränkt Aroma-Einsatz

Öko-Verarbeiter dürfen zur Aromatisierung von Öko-Lebensmitteln nur Aromaextrakte wie ätherische Öle und Destillate sowie natürliche Aromen einsetzen – bei Naturland nur aus der namensgebenden Frucht. Damit sind für Öko-Produkte deutlich weniger Aromen zugelassen als in der konventionellen Verarbeitung: Naturland lässt Aromen nur für Mischerzeugnisse (Fruchtzubereitungen), Teeprodukte, Süßwaren und Fleisch/-waren (Raucharoma) zu.

Aromenarten		
Angaben auf der Verpackung	Beschreibung	Herstellung
Aromaextrakt	Stoffgemisch, für Öko-Lebensmittel erlaubt, auch bei Naturland	Extrakte, ätherische Öle oder Auszüge aus Kräutern, Früchten und Gemüse
natürliche Aromastoffe	zu 95 % aus der namensgebenden Frucht: bei Naturland zugelassen	aus pflanzlichen bzw. tierischen Quellen
so oder so möglich	für Öko-Lebensmittel erlaubt, bei Naturland verboten	aus natürlichen in der Natur vorkommenden Rohstoffen wie Baumrinde oder Schlachtnebenprodukte
Aromastoffe	naturidentische und künstliche Aromastoffe: für alle Öko-Lebensmitteln verboten	durch chemische Synthese, z.B. aus Stärke oder Erdöl. Müssen nicht in der Natur vorkommen

Keine Gentechnik mit Öko-Aromen

Aromen können mit Hilfe gentechnisch veränderter Mikroorganismen, aus gentechnisch gewonnenen Enzymen oder aus gentechnisch veränderten Pflanzen erzeugt werden. Die gentechnischen 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.

Öko-Verbände schaffen Regelungen für Aromen

Für Aromen gibt es keine Höchstmengenbegrenzungen und kein Zulassungsverfahren wie bei Zusatzstoffen. Ausnahme bilden nur die 14 künstlichen Aromen und einige Stoffe mit pharmakologischen Eigenschaften.

Für die Zulassung von Öko-Aromen entwickelten die Öko-Verbände eigene Vorgaben, in der auch die zulässigen Zutaten und Hilfsstoffe in Aromen definiert werden. So lässt Naturland als Extraktionslösungsmittel nur noch Öko-Öle, Ethanol, Wasser und CO2 und als Trägerstoffe zu.