



VERBAND DER KÖCHE DEUTSCHLANDS E. V.

Berufsfachverband

- Fachausschuss Ernährung und Gesundheit -



Kennzeichnungspflicht für Nanofood gefordert

Der Fachausschuss für Gesundheit und Ernährung des Verbands der Köche fordert Transparenz für den Verbraucher

Als Nano-Food werden populärwissenschaftlich alle künstlich erzeugten oder veränderten Nahrungsmittel bezeichnet, denen mittels Nanotechnologie über Nanopartikel bestimmte Eigenschaften zugewiesen werden.

Ludwig Gäng, vom Fachausschuss Ernährung und Gesundheit im Verband der Köche Deutschlands, hat sich in den letzten Monaten intensiv mit diesem Thema beschäftigt. Das Ergebnis ist die eindeutige Forderung des Fachausschusses für eine Kennzeichnungspflicht für Nanofood. Fachausschuss-Vorsitzende Klaus-Wilfried Meyer: „Der Verbraucher soll selbst entscheiden können, ob er solche Lebensmittel kauft. Und wir Köche müssen wissen, mit was wir arbeiten.“

Zum Hintergrund von Nanofood:

Die Lebensmittelindustrie setzt große Erwartungen in die Nutzung von Nanopartikeln. Als Zusatz von Lebensmitteln sollen sie die Produkteigenschaften verbessern, Rohstoffe effizienter nutzen und den Fett- und Kohlenhydratgehalt reduzieren, ohne den Geschmack zu beeinträchtigen. Das Besondere an den Nanoteilchen ist, dass sie die Physik und Chemie quasi auf den Kopf stellen können: Verändert man im Nanobereich Strukturen, können brüchige Materialien plötzlich hart werden oder Moleküle, die vorher nicht zusammengepasst haben, gehen auf einmal eine Verbindung ein. Die Nanotechnik eröffnet den Entwicklungsingenieuren deshalb völlig neue Wege.

Eigenschaften von Nanopartikeln begeistern Industrie

Mit Hilfe von Nanopartikeln können bestimmte Geschmacksrichtungen, Farben oder Konsistenzen von Lebensmitteln geändert werden. So genannte Nanocontainer, winzige Kapseln zwischen zehn und hundert Nanometer klein, die meist aus Fettmolekülen bestehen, können nach Belieben mit Vitaminen, Geschmacksstoffen oder Farbstoffen gefüllt und so präpariert werden, dass sie sich erst auflösen, wenn sie bestimmten Reizen - Schütteln oder Mikrowellen - ausgesetzt sind. Das bedeutet dann z.B. die Milch erhält mehr Kalzium durch Schütteln. Das ist besonders interessant, da bisher die Anreicherung mit Kalzium mit normalen Mitteln schwierig war, weil das Kalzium ab einer bestimmten Menge klumpt.

Die Nanocontainer sind vor allem für das so genannte Functional Food interessant - also alle jene Lebensmittel, die schon heute künstlich mit Vitaminen und Nährstoffen angereichert werden. Ein australischer Konzern hat zum Beispiel ein mit Fischöl gebackenes Brot auf den Markt gebracht, dessen Cholesterin senkende Omega-3-Fettsäuren sich erst im Magen entfalten.

Nanopartikel können es auch möglich machen, dass Pommes Frites weniger Fett aufnehmen, oder Schokolade nicht mehr in der Hand schmilzt. Selbst die Erzeugung von völlig neuen

1. Vorsitzender: Klaus W. Meyer

Föhrenstr. 24 • 33818 Leopoldshöhe • Tel.: 05202-83333 • Mail: meyer3333@t-online.de

Lebensmittelformen wird durch die Nanotechnologie möglich. Letztere Entwicklung bestreitet die Industrie bisher einstimmig.

Risiken sind noch völlig unbekannt

Was die einen begeistert, weckt bei den anderen große Sorgen. Die Kleinstpartikel haben nicht nur neue Eigenschaften, sie bergen auch neue Risiken. Und über die ist noch wenig bekannt.

Ihre stärkere biologische Reaktionsfähigkeit kann auch zur höheren Toxizität führen. Beispielsweise kann der sonst unbedenkliche Lebensmittelzusatz Titandioxid in Nanogröße die DNS sowie Zellfunktionen schädigen und so die Abwehrkräfte von Immunzellen beeinträchtigen. Nanopartikel sind 50000 Mal kleiner als der Durchmesser eines menschlichen Haares. Gleichzeitig wirken Sie chemisch und physikalisch zumeist stärker als größere Teilchen des gleichen Stoffes und können leichter in Zellen, Gewebe und Organe eindringen.

Mit der Nahrung aufgenommene Nanopartikel können die Darmwände durchdringen und ins Blut übergehen. Sie können in verschiedene Organe gelangen und die Blut-Hirn-Schranke überwinden. Außerdem werden sie mit zunehmenden Fällen der entzündlichen Darmkrankheit Morbus Chron in Verbindung gebracht.

200 Lebensmittel mit Nanotechnik – ohne Kennzeichnung

Obwohl es eine wachsende Zahl wissenschaftlicher Belege für mögliche Gesundheits- und Umweltgefahren gibt, werden nach Recherchen des Bund für Umwelt und Naturschutz Deutschland (BUND) im Lebensmittelbereich nachweislich in rund zweihundert zum Teil auch in Deutschland verkauften Produkten Nanomaterialien eingesetzt. Die Verwendung von Nanomaterialien wird, laut BUND, von den Herstellern dabei meist verschwiegen. Zudem fehlen gesetzlich vorgeschriebene Tests, um Verbraucher und Umwelt ausreichend vor den Risiken zu schützen, die besonders im Lebensmittelbereich von den winzigen Nanopartikeln ausgehen können. Das sind die wichtigsten Ergebnisse der ersten umfangreichen Studie zur Anwendung synthetischer Nanomaterialien im Lebensmittelsektor, die der BUND gerade gleichzeitig mit seinen Partnerorganisationen von "Friends of the Earth" in Australien, Europa und den USA veröffentlicht hat.

Wir vom Verband der Köche schließen uns den Forderungen des BUND und anderer Verbraucherschutzorganisationen an. Wir sind selbst natürlich auch Endverbraucher, vor allem möchten wir wissen, was wir unseren Gästen anbieten.