

Konventionelle Produkte **Hefeextrakt vs. Zusatzstoff Geschmacksverstärker**

Unsere Produkte entsprechen in vollem Umfang den einschlägigen Lebensmittelgesetzen. Hierzu gehört auch, dass sie mit einem entsprechenden Zutatenverzeichnis ausgestattet sind, welches u. a. dazu dient, dem Kunden bereits vor dem Kauf, die Möglichkeit zu geben, sich für oder gegen ein Produkt zu entscheiden.

Wir kennen die sehr einseitigen und zum Teil reißerisch aufgemachten Berichte sogenannter Experten zum Thema Glutamat und Hefeextrakt. Was allen fehlt, sind die wissenschaftliche Sachlichkeit und fundierte Kenntnisse. Dies und die Gabe zur Polemik schüren Ängste bis hin zur Panik bei weniger informierten Verbrauchern. Diese wenden sich dann in einigen Fällen, und damit ist das Ziel solcher Kreise schon erreicht, mit dieser Sache völlig ungerechtfertigten Äusserungen und Vorwürfen an die Lebensmittelindustrie.

Nachfolgend wollen wir daher versuchen, Ihnen den Unterschied zwischen Glutamat und Hefeextrakt in sehr sachlicher, neutraler Form zu erklären:

Bei dem **Hefeextrakt** handelt es sich um ein Autolysat (= Abbau von Zellstrukturen durch organismuseigene Enyme) von Hefezellen.

Durch diesen Vorgang werden u.a. auch Glutaminsäuren frei, welche als Eiweißbausteine **in der belebten Natur weit verbreitet** sind. Aber auch im menschlichen Organismus kommt die Glutaminsäure vor, wobei Glutamat (= Salz der körpereigenen Glutaminsäure) der wichtigste Neurotransmitter im zentralen Nervensystem ist.

Bei dem **Zusatzstoff Mononatriumglutamat** (E621), umgangssprachlich auch Glutamat, handelt es sich hingegen um das Mononatriumsalz der Glutaminsäure und damit um einen Geschmacksverstärker, der aus der o.g. Glutaminsäure **synthetisch hergestellt** werden kann und **als solcher in der Natur nicht vorkommt**.

Damit kann Hefeextrakt, auch rein rechtlich gesehen, nicht als Synonym für Mononatriumglutamat bzw. Geschmacksverstärker dienen und darf auch nicht als Versteck für den genannten Zusatzstoff gesehen werden.

Die Auslobung „ohne den Zusatzstoff Geschmacksverstärker“ ist daher absolut korrekt und nicht zur Täuschung geeignet.

Für Fragen stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung.

Ihr Küchenfee-Team