

## **Versteckter Alkohol in Lebensmitteln: Was Verbraucher wissen sollten**

Alkohol in Aufbackbrötchen? Verbraucherzentralen fordern klarere Kennzeichnungen für transparente Inhaltsstoffe.

In der Welt der Lebensmittel sind Transparenz und klare Kennzeichnungen von großer Bedeutung. Verbraucher, die beim Einkaufen auf die Inhaltsstoffe achten, stoßen manchmal auf überraschende Informationen. Besonders die Tatsache, dass Alkohol nicht nur in klassischen alkoholischen Getränken, sondern auch in alltäglichen Lebensmitteln vorkommen kann, sorgt für Verwirrung.

So ist der Konsum von hochprozentigen Getränken für die meisten unproblematisch, aber viele Menschen sind sich nicht bewusst, dass auch Aufbackbrötchen, Fertigteige wie Pizzateig, Marzipan sowie verschiedene Brote, die typischerweise beim Hotdog-Verzehr genutzt werden, geringe Mengen Alkohol enthalten können. Die Verbraucherzentralen fordern daher, dass Hersteller auffälliger auf den Inhaltsstoff Alkohol hinweisen, da die entsprechenden Informationen gerade in der Zutatenliste oft im Kleingedruckten versteckt sind.

### **Entwicklungen im Bereich Lebensmittelkennzeichnung**

Stephanie Wetzel von der Verbraucherzentrale Bundesverband verdeutlicht: „Verbraucherbeschwerden zeigen, dass viele Menschen die Angabe von Alkohol in der Zutatenliste übersehen.“ Dies ist besonders kritisch für Kinder und Menschen, die Alkoholkonsum vermeiden möchten. Ihrer

Meinung nach sollte Alkohol in Lebensmitteln deutlich gekennzeichnet werden. Wetzel schlägt vor, dass auch unverpackte Lebensmittel, die in Restaurants serviert werden und keine Zutatenlistungen aufweisen, verpflichtend gekennzeichnet werden sollten.

Interessanterweise kann Alkohol in Lebensmitteln auf unterschiedliche Weise entstehen. Laut dem Verband Deutscher Großbäckereien kann Alkohol im Teig während des Gärprozesses gebildet werden. Hierbei verarbeiten Hefepilze Zucker, wodurch neben Kohlendioxid auch Alkohol entsteht. Dieses Kohlendioxid führt dazu, dass das Brot beim Backen voluminöser wird und eine ansprechende Kruste erhält. Der entstandene Alkohol ist in sehr minimalen Mengen vorhanden, so der Verband, und erachtet die vorhandene Kennzeichnung in der Zutatenliste als ausreichend.

## **Regulatorische Aspekte und Verbraucherschutz**

Die Bundesregierung hat derzeit keine Pläne, neue Packungshinweise einzuführen. Das Ernährungsministerium erklärt, dass die Kennzeichnung auf EU-Ebene geregelt ist und aktuell keine verpflichtenden Warnhinweise vorgesehen sind. Das Initiativrecht für etwaige Änderungen liegt bei der EU-Kommission. Allerdings befürwortet das Ministerium einen einheitlichen Ansatz zur Kennzeichnung, um missbräuchlichem Alkoholkonsum vorzubeugen und wird sich aktiv an möglichen Beratungen beteiligen.

Das Bundesinstitut für Risikobewertung hat klargestellt, dass es keine Bedenken gibt, was die Bildung von Ethanol in Lebensmitteln aus natürlichen Gärprozessen angeht. Selbst bei einem erhöhten Konsum durch empfindliche Personengruppen sei die Wahrscheinlichkeit für berauschende oder toxische Wirkungen sehr gering. In Bezug auf Aufbackbrötchen wird zudem darauf hingewiesen, dass die Erhitzung beim Aufbacken die eventuell vorhandenen Ethanolgehalte signifikant verringert.

Zusätzlich gibt das Ernährungsministerium Hinweise, dass geringe Mengen natürlichen Alkohols auch in Fruchtsäften und Kefir vorkommen, was meistens geschmacklich nicht wahrnehmbar ist. Das Max-Rubner-Forschungsinstitut schätzt, dass negative Auswirkungen dieser geringen Mengen nicht bekannt sind, was die Diskussion über die alkoholhaltigen Inhaltsstoffe weiter befeuert.

Details

**Besuchen Sie uns auf: [n-ag.de](https://www.n-ag.de)**