Im Supermarkt versteckt: Alkohol in Brötchen sorgt für Aufregung

Verbraucherschützer warnen: Viele Brötchen enthalten versteckten Alkohol. Dies irritiert Kunden, insbesondere im Hinblick auf Kinderernährung. Sorgen um Kennzeichnung!

In den Regalen deutscher Supermärkte sorgt ein Überraschungselement für Unbehagen unter den Verbrauchern: die unerwartete Präsenz von Alkohol in alltäglichen Backwaren wie Brötchen. Während viele beim Kauf von Brötchen nicht an Alkohol denken, führt eine Untersuchung des Bayerischen Landesamts für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit zu einer ernüchternden Erkenntnis. Bei 24 von 31 getesteten Brötchen-Packungen wurde Ethanol gefunden, ein Hinweis darauf, dass alkoholhaltige Zutaten häufiger in unseren Lebensmitteln vorhanden sind, als viele denken.

Die Verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen (NRW) erläutert, dass Alkohol nicht nur für den Geschmack in Lebensmitteln verwendet wird, sondern auch eine Rolle in der Lebensmitteltechnologie spielt. Beispielsweise wird Ethanol als Konservierungsmittel eingesetzt, um die Haltbarkeit von Lebensmitteln zu verlängern. Bei den vorgebackenen Brötchen wird Alkohol verwendet, um die Frische zu bewahren und die Backwaren länger genießbar zu machen.

Kennzeichnung auf Brötchen-Packungen: Ein heißes Thema

Ein wesentliches Problem ist die mangelnde Transparenz bei der Kennzeichnung. Verbraucherschützer haben gefordert, dass der

verwendete Alkohol deutlicher auf den Verpackungen angezeigt wird. Die rechtlich vorgeschriebene Nennung von Alkohol als Zutat geschieht häufig in einer Form, die von Verbrauchern leicht übersehen werden kann. Diese Unklarheit kann gefährlich sein, insbesondere da Kinder oft solche Produkte konsumieren.

Die Verbraucherzentrale weist darauf hin, dass obwohl die Mengen an Alkohol in diesen Brötchen als unbedenklich gelten, es nicht ignoriert werden sollte, dass Kinder möglicherweise frühzeitig mit dem Geruch und dem Geschmack von Alkohol in Kontakt kommen. Dies könnte die natürliche Hemmschwelle senken und ein unbewusstes Verlangen nach alkoholhaltigen Produkten schaffen.

Alkohol: Natürlich oder künstlich?

Interessanterweise ist Alkohol nicht nur das Ergebnis von zugesetzten Bestandteilen. Bei der Herstellung von Teig entsteht durch den Gärungsprozess ebenfalls Alkohol. Hefe wandelt Zucker, der aus der Stärke im Getreide gewonnen wird, in Kohlendioxid und Alkohol um. Geringe Mengen Alkohol tragen zur Aromabildung und zur Konsistenz des Gebäcks bei, wobei der Verband Deutscher Großbäckereien betont, dass diese natürlichen Spuren so minimal sind, dass sie einer Kennzeichnung nicht bedürfen.

Jedoch weist die Debatte über die Gesundheitsrisiken, die mit dem Konsum alkoholhaltiger Produkte verbunden sind, auf wichtige gesellschaftliche Bedenken hin. Während ein Bäcker in der Region Bodensee unverkaufte Brötchen zur Alkoholproduktion nutzen möchte, gibt es einen klaren Unterschied im Verbraucherbewusstsein. Die Sorgen über eine potenzielle Normalisierung des Alkoholgeschmacks durch alltägliche Lebensmittel treiben die Diskussion voran.

Zusätzlich beleuchten diese Entwicklungen den weit verbreiteten Mythos, dass Alkohol beim Kochen und Backen vollständig verdampft. Experten der Verbraucherzentrale

empfehlen daher, bei der Zubereitung von Speisen für Kinder auf Rezepte ohne Alkohol zurückzugreifen, um das frühzeitige Gewöhnen an alkoholhaltige Aromen zu vermeiden.

Zusammenfassend lässt sich sagen, dass der Einsatz von Alkohol in Lebensmitteln wie Brötchen ein Thema von wachsendem Interesse ist, das sowohl Verbraucher als auch Hersteller vor Herausforderungen stellt. Verbraucher sollten sich bewusst sein, welcher Art von Inhaltsstoffen in ihren Nahrungsmitteln verborgen sein kann, und Anbieter sind gefordert, transparenter über die Zusammensetzung ihrer Produkte zu informieren.

Details

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